



WESELE *marzeń*

Tutaj zaczyna się Wasza wspólna droga

  @hotelkiston  www.kiston.pl

Hotel Kiston

Stylowy Hotel położony w samym sercu Kaszub, łączy w sobie elegancję, styl i kunszt idealnego podejścia do Gości.

Nietuzinkowy klimat otaczającej przyrody, niezwykle otula Gości harmonią oraz spokojem duszy i ciała.

Organizacja wesela w jednej z naszych przepięknych sal zapewni Państwu wyborną kuchnię opartą na regionalnych produktach.

Obsługa zadba o każdy detal podczas Państwa przyjęcia weselnego. Sprawimy, aby te chwile pozostały na zawsze w pamięci, jako szczególne wydarzenie jak ze snu.





Ceremonia Ślubna w plenerze

Tu zaczyna się Wasza historia...

Jeśli zaślubiny w plenerze są Państwa marzeniem, to my je zrealizujemy. Intymność i prywatność ceremonii zapewni rozległy teren wokół hotelu oraz starannie przygotowane miejsce do ceremonii zaślubin.

Niemożliwe staje się możliwe

Magiczny ślub w otoczeniu zieleni. Wymarzone miejsce, by Para Młoda mogła wypowiedzieć sakramentalne TAK!

ŚLUB KOŚCIELNY - szczegóły u konsultantki.

od **4.000 PLN**

W pakiecie:

- ❖ altana z powiewającymi zasłonami
- ❖ krzesła dla Pary Młodej, Gości i urzędnika
- ❖ stolik
- ❖ biały dywan
- ❖ nagłośnienie i mikrofon bezprzewodowy
- ❖ miejsce do ceremonii indywidualne do każdej sali bankietowej

By uroznać ślub możemy przygotować eleganckie zakąski, szaszłyki owocowe i wino musujące lub szampana. Całość możemy połączyć w garden party i po udzieleniu ślubu płynnie przejść do życzeń oraz toastu za Parę Młodą.

COCKTAIL w ogrodzie

finger foody + prosecco **29 PLN /os.**
 lemoniada + woda **7 PLN /os.**

Kontakt do Urzędu w Sulęcynie

ul. Kaszubska 26
 Bogumiła Paszyk
 pokój nr 14,
 tel. +48 58 685 63 85

Sala Grand Royal

Idealne wesele potrzebuje idealnej przestrzeni.
Ogromne okna, olśniewająca biel i parkiet ułożony w jodełkę tworzą niepowtarzalny klimat elegancji i ciepła.
Sala, w której weselna tradycja spotka się z Państwa wymarzoną wizją.
Wyposażona w wyjątkowe żyrandole wzorem z Pałacu Luwr, które nadają szyku i klasy.
Podniesiony podest dla muzyków, bądź innych podwykonawców dla zaplanowanych atrakcji lub też jako miejsce na stół prezydencki.
Możliwości aranżacji sali są niemal nieograniczone.

Licząca 475 m² sala pomieści nawet 300 osób
Preferowane ustawienie stołów: okrągłe

Piękny, duży taras, który rozpościera widok na obszerny zielony ogród, idealny na ślub w plenerze lub na cocktail party dla Gości.





Sala Elegant Palace

Złożone detale sztukaterii, połyskujące kryształy w pałacowych żyrandolach, ekskluzywna rozeta marmurowo –granitowa. Ludwikowskie krzesła wraz z porcelanową zastawą. Te wszystkie elementy tworzą unikatowy styl Sali, który pozwoli Państwu na aranżację wesela w iście królewskim stylu, a dopełnieniem wszystkiego są piękne błękitne zastony.

Licząca 338 m² sala pomieści do 200 osób.
Preferowane ustawienie stołów: okrągłe, prostokątne.

Okalający salę z trzech stron taras, pozwoli Państwa Gościom, na relaks z widokiem na piękny ogród z fontanną wodną na stawie i otaczający las.



Pokoje dla Gości weselnych

Hotel Kiston o standardzie czterech gwiazdek zapewni Państwu pokoje i apartamenty urządzone na najwyższym poziomie.

Wyposażone w klimatyzację, w stylowym klimacie, sprawią, iż Państwa Goście poczują się wyjątkowo ugoszczeni.

W hotelu dysponujemy 86 pokojami, w tym 4 apartamentami z pokojem dziennym. Dla Pary Młodej zapewniamy apartament pałacowy.

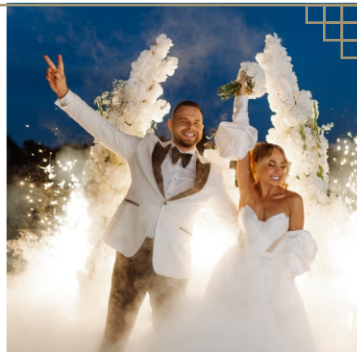
Po całonocnej zabawie na Gości będzie czekał bogato zastawiony bufet śniadaniowy w restauracji Hamptons.

Aby zrelaksować ciało zapraszamy do naszej strefy Wellness & Spa z basenem.

Słodkie stoły, torty, dekoracje

Decydując się na wesele w naszym hotelu zapewnimy Wam pomoc w organizacji wyjątkowych atrakcji, takich jak: słodki stół, tort weselny Państwa projektu z spersonalizowanymi smakami czy szereg przeróżnych dodatkowych usług.

Przyjęcie weselne to bardzo dużo pracy wielu podwykonawców, a my współpracujemy z najlepszymi w tej branży. Polecimy Państwu usługodawców, którzy tworzą najpiękniejsze realizacje.



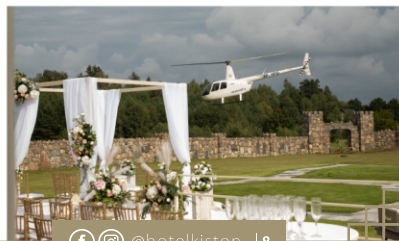
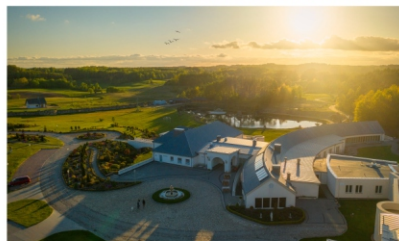
Ogrody i otoczenie hotelu

Aby zapewnić Państwo kompleksową ofertę nasz hotel to nie tylko budynek.

Ogrody, które otaczają i wypełniają przestrzeń w około hotelu, to dopieszczone i wypielęgnowane ogromne przestrzenie.

Każda sala posiada swój wyjątkowy widok na otaczającą zielen.

To wszystko składa się w jedną całość, aby wszelakie atrakcje typu pokaz sztucznych ogni, zimne ognie lub dymy kolorowe były dopełnieniem stworzonej idealnie całości, które zachowają Państwo na filmach i zdjęciach.



Personalizacja menu

Każdy Gość posiada indywidualne wymagania, a my jesteśmy po to, aby je spełnić.
Nasza kuchnia to zespół kucharzy, którzy tworzą dla Państwa wymarzone menu.
Zapewniamy atrakcje kulinarne, live cooking, tematyczne bufety.

Dopasujemy się do Państwa, a nie Państwo do nas.

Dodatkowo po podpisaniu umowy odbywa się degustacja menu weselnego dla Pary młodej.

Jeżeli zechcą Państwo zabrać na degustację najbliższych, dopłata 180zł/osoba.



Rodzaj menu	Elegant	Grand	All Inclusive Elegant	Ultra All Inclusive
DEGUSTACJA MENU	✓	✓	✓	✓
WINO MUSUJĄCE	✓	✓	✓ prosecco	✓ moët
PRZYSTAWKA		✓	✓	✓
ZUPA	✓	✓	✓	✓
OBIAD SERWOWANY	✓	✓	✓ lub	✓
OBIAD PÓLMISKOWY		✓	✓	
DESER	✓	✓	✓	✓
NAPOJE BEZ LIMITU	✓	✓	✓	✓
CIASTA	✓	✓	✓	✓
OWOCE	✓	✓	✓	✓
MINI BUFET SŁODKI			✓	✓
BUFET ZIMNY	✓ 12	✓ 12	✓ 12 lub 16	✓ 18
TORT			✓	✓
ATRAKCJA KULINARNA	✓	✓	✓	✓
ZUPA W NOCY	✓ 1	✓ 1	✓ 1	✓ 2
GORĄCY BUFET W NOCY			✓	✓
WÓDKA			✓ wyborowa	✓ finlandia
WINO			✓	✓
PIWO			✓	✓
DRINK BAR			✓	✓
WHISKY				✓

Menu Elegant

389 PLN 2026 r. | 399 PLN 2027 r.

APERITIF

- ❖ wino musujące w kieliszkach

ZUPA 1 pozycja serwowana do wyboru:

- ❖ domowy rosół z kury z makaronem
- ❖ krem z borowików
- ❖ delikatna zupa z włoskich pomidorów

DANIA GŁÓWNE 1 pozycja serwowana do wyboru:

- ❖ pierś z kurczaka supreme podana na maślanym puree z sosem śmietanowym i glazurowaną młodą marchewką
- ❖ konfitowane udko z kaczki z musem żurawinowym w towarzystwie czerwonej kapusty z nutą anyżu i puree ziemniaczanym
- ❖ eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie z wykwintnych serów podana na fasolce szparagowej w towarzystwie pieczonych ziemniaków
- ❖ morszczuk pieczony podany z kremową potrawką z pora i jarmużu z dodatkiem z musu z zielonego groszku

DESER 1 pozycja serwowana do wyboru:

- ❖ delikatny włoski deser panna cotta z sosem ze świeżych malin
- ❖ crème brûlée

NAPOJE ZIMNE & GORĄCE bez ograniczeń

- ❖ woda mineralna z cytryną i świeżą miętą
- ❖ soki owocowe
- ❖ napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up)
- ❖ lód w coolerze

BUFET

- ❖ owoce sezonowe (150gr/os.)
- ❖ ciasta domowe - 3 kawałki (180gr/os.) - mix

BUFET Z ZIMNYMI ZAKĄSKAMI

- ❖ carpaccio z łososia z kaparami skropione oliwą i płatkami parmezanu
- ❖ jesiotr nadziewany w całości
- ❖ mix mięs pieczonych rozmaicie nadziewanych (schab, karkówka, polędwica wieprzowa)
- ❖ tymbaliki drobiowe z warzywami
- ❖ roladka z kurczaka faszerowana warzywami
- ❖ pasztet z dziczyzny w cieście francuskim
- ❖ filet ryb pieczonych z sosem orientalnym na mixie sałat
- ❖ kompozycja wybornych serów z orzechami
- ❖ sałatka cezar z grillowanym kurczakiem
- ❖ caprese - mozzarella przekładana pomidorami malinowymi sos pesto
- ❖ pieczywo, masło, marynaty z domowej spiżarni

ATRAKCJA KULINARNA W NOCY

- ❖ szynka pieczona w całości, kasza pęczak, sos własny, sos żurawinowy (serwowana przez obsługę)

GORĄCA ZUPA podana w kociołku (1:00-4:00)

- ❖ barszcz z koldunami lub flaczki

DODATKOWE OPCJE

- ❖ wielopiętrowy tort 22 PLN /os.
- ❖ dekoracja kwiatowa do uzgodnienia
- ❖ candy bar, min 80 os. 45 PLN /4 szt. /os.
- ❖ drink bar 55 PLN /os.
- ❖ fontanna czekolady 14 PLN /os.
- ❖ fontanna alkoholowa 900 PLN /7l.
- ❖ wiejski stół, min 80 os. 37 PLN /os.
- ❖ zakąski na stoły okrągłe 29 PLN /os.
- ❖ ciepły bufet 49 PLN /os.

Menu Grand

429 PLN 2026 r. | 445 PLN 2027 r.

APERITIF

- ❖ wino musujące w kieliszkach

ZUPA

- ❖ domowy rosół z kury z makaronem

DANIA GŁÓWNE serwowane półmiskowo 3 szt./os.

- ❖ tradycyjny staropolski zraz wołowy
- ❖ kotlet de volaille
- ❖ karkówka pieczona w sosie grzybowym
- ❖ pieczone udko z kaczki w sosie żurawinowym

DODATKI

- ❖ gotowane ziemniaki posypane świeżym koperkiem
- ❖ ziemniaki opiekane lub gratin ziemniaczane
- ❖ sos pieczeniowy
- ❖ bukiet warzyw lub marchewka z groszkiem
- ❖ zestaw surówek sezonowych
- ❖ buraczki

DESER 1 pozycja do wyboru:

- ❖ delikatny włoski deser panna cotta z sosem ze świeżych malin
- ❖ sorbet truskawkowy z sosem mango i miętą
- ❖ crème brûlée

NAPOJE ZIMNE & GORĄCE bez ograniczeń

- ❖ woda mineralna z cytryną i świeżą miętą
- ❖ soki owocowe
- ❖ napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up)
- ❖ bufet z kawą, herbatą Ronnefeldt
- ❖ lód w coolerze

BUFET

- ❖ owoce sezonowe (150gr/os.)
- ❖ ciasta domowe - 3 kawałki (180gr/os.)

BUFET Z ZIMNYMI ZAKĄSKAMI

- ❖ ceviche z krewetek
- ❖ carpaccio z łososia z kaparami skropione oliwą i płatkami parmezanu
- ❖ jesiotr nadziewany w całości
- ❖ mięsa pieczone własnego wyboru podane z chrzanem i żurawiną
- ❖ tymbaliki drobiowe z warzywami
- ❖ pasztet z dziczyzny w cieście francuskim
- ❖ mini burgery
- ❖ kompozycja wybornych serów z orzechami
- ❖ sałatka cesar z grillowanym kurczakiem
- ❖ caprese - mozzarella przekładana pomidorami malinowymi sos pesto
- ❖ pieczywo, masło, marynaty z domowej spiżarni

ATRAKCJA KULINARNA W NOCY

- ❖ szynka pieczona w całości, kasza pęczak, sos własny, sos żurawinowy (serwowana przez obsługę)

GORĄCA ZUPA podana w kociołku (1:00-4:00)

- ❖ barszcz z koldunami lub flaczki

DODATKOWE OPCJE

- ❖ wielopiętrowy tort 22 PLN /os.
- ❖ dekoracja kwiatowa do uzgodnienia
- ❖ candy bar, min 80 os. 45 PLN /os.
- ❖ drink bar 55 PLN /os.
- ❖ fontanna czekolady 14 PLN /os.
- ❖ fontanna alkoholowa 900 PLN /7l.
- ❖ wiejski stół, min 80 os. 37 PLN /os.
- ❖ zakąski na stoły okrągłe 29 PLN /os.
- ❖ ciepły bufet 49 PLN /os.

Menu All Inclusive Elegant

639 PLN 2026 r. | 655 PLN 2027 r.

APERITIF

- ❖ wino musujące w kieliszkach

ZUPA 1 pozycja do wyboru:

- ❖ rosół z perliczki z makaronem
- ❖ zupa tajska
- ❖ delikatna zupa z włoskich pomidorów z ciastem francuskim i oliwą bazyliową

DANIA GŁÓWNE 1 pozycja serwowana do wyboru lub półmiskowe*

- ❖ pierś z kaczki sous vide podana na puree dyniowym z karmelizowaną mini marchewką i sosem pomarańczowym
- ❖ polędwiczka wieprzowa na puree ziemniaczanym, marynowanymi buraczkami i sosem grzybowym i bocznikiem mikołajkowym
- ❖ rolada z kurczaka kukurydzianego w towarzystwie musu z zielonego groszku oraz konfitowanych ziemniaków
- ❖ pieczony sandacz podany na potrawce z młodej kapusty z dodatkiem kopru, soczewica z smażonymi jarmużem i sosem szafranowym

*obiad w wersji półmiskowej z menu Grand - szczególności u konsultantki ślubnej

DESER 1 pozycja do wyboru:

- ❖ delikatny włoski deser panna cotta z sosem ze świeżych malin
- ❖ crème brûlée
- ❖ beza Pavlova
- ❖ deser dubajski

NAPOJE ZIMNE & GORĄCE bez ograniczeń

- ❖ woda mineralna z cytryną i świeżą miętą
- ❖ soki owocowe
- ❖ napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up)
- ❖ bufet z kawą, herbatą Ronnefeldt

BUFET

- ❖ owoce sezonowe (150gr/os.)
- ❖ ciasta domowe - 3 kawałki (180gr/os.)
- ❖ mini deserki w 4 smakach
- ❖ tartaletki z owocami

WIELOPIĘTROWY TORT
(smaki i wygląd do ustalenia)

BUFET Z ZIMNYMI ZAKĄSKAMI

- ❖ ceviche krewetek
- ❖ mięsa pieczone własnego wyrobu podane z chrzanem i żurawiną
- ❖ roladka drobiowa faszerowana grzybami i szpinakiem pod galaretką
- ❖ tatar z buraków
- ❖ ciasto francuskie z wędzonym łososiem
- ❖ wybór pasztetów z dzika, kurczaka pieczonych w cieście z żurawiną
- ❖ trio wybornych serów (lazurowy, camembert, brie)
- ❖ delikatny pstrąg w cytrynowej galaretkie
- ❖ roladki z tortilli ze szpinakiem, rukolą, suszonym pomidorem i serkiem
- ❖ jesiotr nadziewany podany w całości
- ❖ śledź podany na opiekanych ziemniaczkach z cebulką
- ❖ deska ryb wędzonych
- ❖ sałata cesar z grillowanym kurczakiem i grzankami ziołowymi
- ❖ rostbef wołowy podany na vitello tonato
- ❖ sałatka grecka
- ❖ pieczywo, masło, marynaty z domowej spiżarni

ATRAKCYJA KULINARNA W NOCY

- ❖ indyk pieczony w całości podany z sosem żurawinowym / łosoś pieczony w całości + dodatki

BUFET GORĄCY po północy

- ❖ kurczak z rożna
- ❖ ryż z warzywami
- ❖ pierś z kurczaka w sosie curry na ostro

ZUPA (1:00-4:00)

- ❖ żurek z jajkiem i białą kielbasą lub węgierska zupa z warzywami i kluseczkami

PAKIET ALKOHOLI

- ❖ barman serwujący drinki z drink baru
- ❖ 0,5 l wódki Wyborowej / osoba dorosła
- ❖ 125 ml wina wytrawnego / osoba dorosła
- ❖ 0,5 l piwa Żywiec / osoba dorosła

Menu Ultra All Inclusive

779 PLN 2026 r. | 799 PLN 2027 r.

APERITIF

- ❖ wino musujące Moët w kieliszkach

PRZYSTAWKA 1 pozycja serwowana do wyboru:

- ❖ carpaccio z łososa
- ❖ terrina z kaczki z dipem żurawinowo malin

ZUPA 1 pozycja serwowana do wyboru:

- ❖ rosół z perliczki z makaronem
- ❖ zupa tajska
- ❖ cappuccino z borowików
- ❖ krem z białych szparagów z grzaneczkami

DANIA GŁÓWNE serwowane półmiskowo 4 szt./os.

- ❖ tradycyjny staropolski zraz wołowy
- ❖ roladka z indyka nadziewana bakaliami
- ❖ pieczeń z cielęciny w sosie
- ❖ pieczone udko z kaczki w sosie podgrzybkowym
- ❖ łosoś pieczony, dodatki:
- ❖ gotowane ziemniaki z koperkiem
- ❖ ziemniaki opiekane
- ❖ sos pieczeniowy
- ❖ warzywa grillowane
- ❖ zestaw surówek sezonowych
- ❖ buraczki
- ❖ mix sałat z sosem vinegret i pomidorkami

DESER 1 pozycja do wyboru:

- ❖ beza Pavlova
- ❖ delikatny włoski deser panna cotta z sosem ze świeżych malin
- ❖ ciasteczko z płynną czekoladą w sosie malinowym z gałką lodów waniliowych
- ❖ crème brûlée
- ❖ deser dubajski

BUFET Z ZIMNYMI ZAKĄSKAMI

- ❖ ceviche z krewetek
- ❖ mix mięs pieczonych (karkówka, schab, filet drobiowy)
- ❖ roladka drobiowa faszerowana grzybami i szpinakiem pod galaretką
- ❖ mini tatar wołowy na grzance
- ❖ wybór kaszubskich galarek
- ❖ jesiotr nadziewany w całości
- ❖ wybór pasztetów z dzika, kurczaka pieczonych w cieście z żurawiną
- ❖ trio wybornych serów (mix wytwornych serów)
- ❖ sałatka z krewetkami
- ❖ delikatny pstrąg w cytrynowej galaretkie
- ❖ roladki z tortilli ze szpinakiem, rukolą, suszonym pomidorem i serkiem
- ❖ deska ryb wędzonych
- ❖ sałatka cesar z grillowanym kurczakiem i grzankami ziołowymi
- ❖ sałatka z rukoli z kozim serem i karmelizowaną gruszką
- ❖ kanapeczki z pumpernikla z musem chrzanowymi krewetką
- ❖ rostbef wołowy podany w sosie vitello tonato
- ❖ pieczywo, masło, marynaty z domowej spiżarni

PAKIEK ALKOHOLI

barman serwujący drinki
0,5 l wódki Finlandia /os.
0,1 l whisky Jack Daniels /os.
125 ml wina wytrawnego /os.
0,5 l piwa Żywiec /os.

WIELOPIĘTROWY TORT
(smaki i wygląd do ustalenia)

NAPOJE ZIMNE & GORĄCE bez ograniczeń

- ❖ woda mineralna z cytryną i świeżą miętą
- ❖ soki owocowe
- ❖ napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up)
- ❖ bufet z kawą & herbatą Ronnefeldt
- ❖ lód w coolerze

BUFET

- ❖ owoce sezonowe (150 gr /os.)
- ❖ ciasta domowe - 3 kawalki (180 gr /os.)
- ❖ mini deserki w 4 smakach
- ❖ tartaletki z owocami

MINI BUFET SUSHI 2 szt./os.

BUFET GORĄCY po północy

- ❖ kurczak z rożna
- ❖ gulasz z sarny z kielbasą jałowcową
- ❖ kasza gryczana

ATRAKCJA KULINARNA

- ❖ dzik pieczony w całości podany z sosem żurawinowym i własnym ziemniakami opiekany

GORĄCE ZUPY PODANE W KOCIOŁKU (1:00-4:00)

- ❖ stroganow wołowy
- ❖ barszcz z koldunami



SŁODKI BUFET (5 rodzajów do wyboru) 4 szt./os. **45 zł/os.**

Mini deserki: tiramisu, crème brulle, panna cotta, mascarpone z owocami, muffiny, bezy, pianki, mus z owocami, ciasteczka z inicjałami, cake sicles, chmurki bąbelkowe mono porcja



WIEJSKI STÓŁ

37 zł/os.

Kiełbasa wurszta, kiełbasa sucha, szynka wędzona, schab wędzony, ogonówka, kabanosy, salceson, boczek wędzony, pasztetowa, kaszanka kaszubska, chlebek wiejski, smalec z skwarkami i cebulką, marynaty z domowej spiżarni

Dodatkowo wyroby z dziczyzny **20 zł/os.**



DRINK BAR

55 zł/os.

Karta z imionami Pary Młodej 8 drinków & shotów
Mohito, Sex on the beach, Blue lagoon, Miami, Cuba libre, Malibu, Roztrzępany smerf, Kamikadze

Start po obiedzie do 3:00 w nocy - bez limitu ilościowego

Dodatki do menu

Poprawiny do 6 godzin

liczba Gości taka jak na weselu, na Sali balowej

od 155 PLN/os.

GRILL Party w hacie grillowej

liczba Gości może być mniejsza niż na weselu

od 165 PLN/os.

Rollbar Żywiec/Tyskie/30l.

630 PLN/keg

Tort weselny

22 PLN/os.

Fontanna alkoholowa

900 PLN/7l.

Fontanna czekoladowa

14 PLN/os.

Life Cooking - krewetki

55 PLN/os.

BUFETY

- słodki z mini deserkami minimum 80 os.

45 PLN /os.

- wiejski stół minimum 80 os.

37 PLN /os.

- rybny

49 PLN /os.

- sushi

49 PLN /os.

- włoski minimum 80 os.

35 PLN /os.

ALKOHOL 2024:

wódka Finlandia | Palace

59 PLN/0,5l

wódka Stumbras | Ogiński

59 PLN/0,5l

wódka Stumbras Potato

62 PLN/0,5l

wódka Wyborowa | Biały Bocian | Adam Mickiewicz

55 PLN/0,5l

wódka Ogiński Wedding Edition

59 PLN/0,5l

wódka Pan Tadeusz

56 PLN/0,5l

wódka Absolut

65 PLN/0,7l

wódka Stock

57 PLN/0,5l

wódka Ostoya

59 PLN/0,5l

wódka Belvedere 0,5 l

180 PLN/0,5l

wino domu w karafce

45 PLN/0,5l

whisky Ballantines

130 PLN/0,7l

whisky Jack Daniels

180 PLN/0,7l

whisky Chivas 12yo

240 PLN/0,7l

i wiele innych

DODATKOWE USŁUGI I ATRAKCJE

Czerwony dywan i bordery

350 PLN

Lustrzany dywan HIT

od 5500 PLN

Przylot Pary Młodej helikopterem

od 5500 PLN

Kapela Kaszubska

od 1500 PLN

Koncert pianino & skrzypce

od 1800 PLN

Kwiatowe dekoracje Sali i bufetów

do uzgodnienia

Pokaz sztucznych ogni

od 2500 PLN

Prosecco/Aperol z kija

1500 PLN / 24 l



Cena wybranego menu uwzględnia:

- ❖ Parking dla 160 aut osobowych i autobusu
- ❖ Kompleksową aranżację przy 8-12 osobowych okrągłych stołach bankietowych z długimi obrusami lub tradycyjne stoły prostokątne oraz stylizowane jasne krzesła
- ❖ Jednolitą elegancką zastawę stołową, sztucze, kremowe obrusy oraz serwetki dla Gości
- ❖ Numerki stolików
- ❖ Obsługę kelnerską
- ❖ Dedykowanego koordynatora przyjęcia weselnego w celu stworzenia indywidualnego harmonogramu uroczystości

Dzieci do lat 12 zniżka 50% ceny wybranego menu

- ❖ Plac zabaw dla dzieci wewnątrz i na zewnątrz budynku
- ❖ Dmuchany zamek Kubusia Puchatka
- ❖ Małpi Gaj z kulkami
- ❖ Tradycyjny Polski zwyczaj Powitania Pary Młodej chlebem i solą oraz lampka prosecco dla Gości i Pary Młodej
- ❖ W prezencie Noc Poślubna w ekskluzywnie pałacowym Apartamencie dla Pary Młodej
- ❖ Efektowne oświetlenie sufitów
- ❖ Możliwość udostępnienia obiektu na potrzeby sesji ślubnej
- ❖ Ekran 400 x 300 cm + projektor multimedialny od wyświetlania zdjęć i filmów rodzinnych
- ❖ Atrakcyjne rabaty na pokoje z śniadaniem oraz dostępem do basenu, saun & jacuzzi
- ❖ Zapewnienie dostaw prądu w razie awarii elektrycznej lub awarii linii energetycznych
- ❖ Rezerwacje wybranego terminu i sali w określonych godzinach gwarantuje podpisanie umowy wraz z wpłatą zadatku w wysokości **5,000 PLN**



Prezenty od hotelu

Przed weselem

Degustacja obiadu weselnego (zupa, drugie danie, deser) dla dwóch osób wraz z mini tortem o wybranym smaku.* Konsultacje w celu stworzenia indywidualnego harmonogramu wesele.

W wesele

Dla par przygotowujących się do ślubu w hotelu zapewniamy bufet kawowy wraz z przekąskami w apartamencie. Bezpieczeństwo dostawy prądu w razie awarii linii energetycznych.

Noc poślubna w pałacowym apartamencie z paterą owoców i butelką szampana Moët.

Po weselu

Romantyczne śniadanie serwowane do apartamentu pary młodej. Dla Par, które przedłużą pobyt w apartamencie niezapomniane chwile "tête à tête" w strefie wellness. Prezent niespodzianka z okazji pierwszej rocznicy ślubu.

10% rabat na organizację imprez okolicznościowych.

*Dodatkowe osoby na degustacji 180 PLN/ os.





Kontakt



Doskonała lokalizacja w samym sercu Kaszub

Małgorzata Pranczk

e-mail: wesele@kiston.pl, gosia@kiston.pl

tel.: +48 609 88 44 87

Kistowo 26, 83-320 Kistowo