

WESELE 2019

– ŚLUB | WESELE | NOCLEGI | POPRAWINY –



HOTEL KOZI GRÓD**** TO:

- zaciszne miejsce poza miastem z rozległym terenem zielonym
- wykwintna kuchnia składająca się głównie z potraw regionalnych w nowoczesnym wydaniu
- możliwość organizacji ślubu cywilnego w ogrodzie
- przyjęcie weselne w formie garden party, w sali bankietowej bądź pawilonie bankietowym
- możliwość noclegu nawet dla 153 osób
- poprawiny w formie grilla lub bankietu wg. zamówienia

SKRÓCONA OFERTA WESELNA*:

Nasza propozycja obejmuje wiele możliwości, z których każdy może znaleźć tę odpowiednią dla siebie.

	GARDEN PARTY	STANDARD	SUPER	LUX	PAKIEŃ 500+	POPRAWINY
MENU:	135/165 zł	215 zł	275 zł	315 zł	500 zł	89/109 zł
NOCLEG:	OD 219 zł/POKÓJ					

*szczegółowe cenniki dostępne na miejscu oraz na stronie www.kozigrod.pl/wesela

*hotel zastrzega sobie możliwość zmian oferty oraz cen

*wszystkie ceny brutto uwzględniają 8% VAT

**cena za osobę dorosłą; dzieci w wieku 4-10 lat: 50% ceny wybranego menu; dzieci do lat 3: GRATIS

***cena za pokój dwuosobowy zawierająca specjalne rabaty

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela nie oznacza wynajmu terenu, bądź Hotelu Kozi Gród**** na wyłączność.

W tym samym czasie na terenie Hotelu Kozi Gród**** mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.

Istnieje możliwość wynajęcia Hotelu Kozi Gród **** oraz terenu na wyłączność, co wiąże się z dodatkową opłatą.

Aby móc w pełni zaprezentować obiekt wraz z otaczającym terenem, omówić szczegółowo ofertę oraz dokładnie poznać Państwa oczekiwania serdecznie zapraszamy do umówienia wizyty i osobistych odwiedzin Hotelu Kozi Gród****.



WESELE GARDEN PARTY 2019



GARDEN PARTY TO:

- przyjęcie weselne na terenie zielonym
- menu w formie grilla
- namioty modułowe z możliwością własnej aranżacji
- zabawa do godziny 22:00

MENU (minimum 20 osób):

Potrawy przygotowywane przez kucharzy na grillach i wydawane w formie bufetu.

Dodatkowo proponujemy ognisko, by chętni mogli samodzielnie piec wybrane pozycje menu.

- STANDARD: **135 zł** (osoba dorosła; dzieci w wieku 4-10 lat: 68 zł; dzieci do lat 3: GRATIS)
- SUPER: **165 zł** (osoba dorosła; dzieci w wieku 4-10 lat: 83 zł; dzieci do lat 3: GRATIS)

W cenę menu wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób). Menu dla obsługi wesela pozostaje takie samo jak dla weselników.

Z uwagi na dbałość o podniebienia naszych Gości oraz odpowiedzialność za wszystko co zostanie im wyserwowane nie ma możliwości wnoszenia własnych potraw ani napoi na teren Hotelu Kozi Gród****.

NAMIOTY MODUŁOWE:

- namiot o wymiarach 4x6 m (na 20 osób)
- możliwość dowolnego ich ustawiania, łączenia, zamykania boków
- CENA: **450 zł** (1 namiot, montaż, meble ogrodowe, demontaż)

Dodatkowo proponujemy drewnianą podłogę w cenie **20 zł/m²** (1 namiot = 24 m²).

DODATKOWO:

- białe pokrowce na krzesła: **9 zł/szt.**
- nagrzewnice + paliwo wg zużycia **500 zł /szt.** (1 na 4 namioty)
- ognisko do 2 godzin: **150 zł /szt.** (max. do 22:00)
- ognisko do 6 godzin: **350 zł /szt.** (max. do 22:00)
- pochodnie (ok 12 sztuk): **290 zł** (max. do 22:00)

MOŻLIWOŚĆ CEREMONII ŚLUBU CYWILNEGO NA TERENIE HOTELU KOZI GRÓD**** 500 zł

Cena obejmuje udostępnienie wyznaczonej części terenu, przygotowanie stołu i krzeseł dla urzędnika, Pary Młodej i świadków.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela nie oznacza wynajmu terenu, bądź Hotelu Kozi Gród**** na wyłączność.

W tym samym czasie na terenie Hotelu Kozi Gród **** mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.

Istnieje możliwość wynajęcia Hotelu Kozi Gród **** oraz terenu na wyłączność, co wiąże się z dodatkową opłatą.



MENU WESELNE - GARDEN PARTY 2019

STANDARD - 135 ZŁ / OSOBĘ

ZUPA:	Żurek na maślanie
DANIE GŁÓWNE W BUFECIE:	Karczek marynowany w słodkiej chili i czosnku Polędwica z dorsza pieczona ze świeżymi ziołami i masłem Żeberka wieprzowe pieczone w domowym sosie BBQ Skrzydółka pieczone w miodzie i soi z sezamem
DODATKI:	Młode ziemniaki pieczone z masłem i estragonem Warzywa sezonowe pieczone na sposób rustykalny
NAPOJE:	Kawa i herbata Woda z owocami i bez owoców (w dzbankach)
BAR SAŁATKOWY:	Sałatka wiosenna z kolorowych sałat i warzyw z grzankami p parmezanem Bukiet sałat podany z sosem winegrette i prażonymi ziarnami Niemiecka sałatka ziemniaczana z prażonym bekonem i musztardą angielską Sałatka cesarska z kurczakiem Gorące bułeczki, chlebek pita Zimne sosy, masło, pasty do smarowania, tapenada oliwkowa Pikle, marynaty- selekcja

SUPER - 165 ZŁ / OSOBĘ

ZUPA:	Klasyczne gazpacho lub domowa pomidorowa Zupa węgierska - gulaszowa (pikantna lub łagodna)
DANIE GŁÓWNE W BUFECIE:	Polędwica z dorsza pieczona ze świeżymi ziołami i masłem Bioderka kurczaka pieczone w miodzie i soi Karczek duszony w czerwonym winie i jałowcu Mini hamburgery z dziczyzny z czosnkiem i chili Żeberka wieprzowe pieczone w domowym sosie BBQ
DODATKI:	Warzywa grillowane marynowane klasycznie po włosku Pieczone ziemniaki z masłem czosnkowym i pietruszka
NAPOJE:	Kawa i herbata Woda z owocami i bez owoców (w dzbankach)
BAR SAŁATKOWY:	Sałatka wiosenna z kolorowych sałat i warzyw z grzankami p parmezanem Bukiet sałat podany z sosem winegrette i prażonymi ziarnami Niemiecka sałatka ziemniaczana z prażonym bekonem i musztardą angielską Sałatka cesarska z kurczakiem Gorące bułeczki, chlebek pita Zimne sosy, masło, pasty do smarowania, tapenada oliwkowa Pikle, marynaty- selekcja
ZIMNE PRZEKĄSKI:	Szynka z jelenia pieczona, podana na zimno z sosami Selekcja ryb wędzonych podanych z musem chrzanowym Kaprys z mozzarelli z dressingiem z octu balsamicznego i bazylią Selekcja serów z winogronami

POPRAWINY 2019



POPRAWINY (w godzinach 12:00-17:00):

- organizacja i koordynacja: **500 zł** (soboty i niedziele w terminie 06.05-27.10.2019)
GRATIS (pozostałe dni)
 - wynajem miejsca: **GRATIS** (sala bankietowa lub pawilon bankietowy)
- W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne, okrągłe lub meble ogrodowe (zależnie od miejsca).*

MENU W FORMIE GRILLA: OD **89 zł***

*osoba dorosła; dzieci w wieku 4-10 lat: 50% ceny; dzieci do lat 3: GRATIS;

- potrawy przygotowywane przez kucharzy na grillach i wydawane w formie bufetu
- ponadto proponujemy ognisko, by chętni mogli samodzielnie piec wybrane pozycje menu
- możliwość rozszerzenia menu o dodatkowe pozycje (np. stół swojskiego jada, dzik, wędzone ryby)
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami

W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób).

NAPOJE:

- soki (w dzbankach): **13 zł /l**
- napoje gazowane (but. 1l): **12 zł /l**
- napoje gazowane (but. 0,2 l): **4 zł /szt.**
- woda niegazowana (w dzbankach): **GRATIS**



DODATKOWO:

- namioty modułowe o wymiarach 4x6 m: **450 zł** (1 namiot, montaż, meble ogrodowe)
- drewniana podłoga: **20 zł /m²** (1 namiot = 24 m²)
- przedłużenie poprawin: **390 zł /każda rozpoczęta godzina (po 17:00)**

Wszystkie podane ceny brutto uwzględniają 8% VAT.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja poprawin nie oznacza wynajmu terenu, bądź Hotelu Kozi Gród**** na wyłączność.

W tym samym czasie na terenie Hotelu Kozi Gród **** mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.

Istnieje możliwość wynajęcia Hotelu Kozi Gród **** oraz terenu na wyłączność, co wiąże się z dodatkową opłatą.

WESELE LUX 2019



BANKIET WESELNY (do godziny 04:00):

- organizacja i koordynacja: **1 000 zł** (soboty w terminie 27.04-26.10.2019)
GRATIS (wszystkie piątki albo soboty 05.01-20.04 i 02.11-14.12.2019)
- wynajem pawilonu bankietowego: **GRATIS**
- wynajem sali bankietowej: **GRATIS**

W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne lub okrągłe oraz podest dla DJ'a lub orkiestry.

MENU: 315 zł*

*osoba dorosła; dzieci w wieku 4-10 lat: 158 zł; dzieci do lat 3: GRATIS;

- toast powitalny winem musującym
- wyjątkowe potrawy przygotowane specjalnie przez Szefa Kuchni
- menu składa się z przystawki, zupy, dań głównych z dodatkami, deseru, zimnych przekąsek i 2 dań na ciepło
- dania serwowane (przystawka, zupa, deser); danie główne podawane na półmiskach (lub w formie bufetu)
- w cenie napoje bezalkoholowe
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami
- Voucher na romantyczną kolację z okazji 1 rocznicy Ślubu

W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób) oraz powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Z uwagi na dbałość o podniebienie naszych Gości oraz odpowiedzialność za wszystko co zostanie im wyserwowane nie ma możliwości wnoszenia własnych potraw ani napoi na teren Hotelu Kozi Gród****.

DODATKOWO:

- białe pokrowce na krzesła: **9 zł /szt.**
- pochodnie (ok. 12 sztuk): **290 zł**
- przedłużenie bankietu: **490 zł /godzinę (po 04:00)**
- dokument opłaty ZaiKS przy własnej oprawie muzycznej
- dodatkowe usługi (firmy zewnętrzne): **20% PROWIZJI** (szczegóły ustalane indywidualnie)
BEZ PROWIZJI (dekoracje, oprawa muzyczna, foto/video, usługi weddingplaner)



MOŻLIWOŚĆ CEREMONII ŚLUBU CYWILNEGO NA TERENIE HOTELU KOZI GRÓD**** 500 zł

Cena obejmuje udostępnienie wyznaczonej części terenu, przygotowanie stołu i krzeseł dla urzędnika, Pary Młodej i świadków.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela nie oznacza wynajmu terenu, bądź Hotelu Kozi Gród**** na wyłączność.

W tym samym czasie na terenie Hotelu Kozi Gród **** mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.

Istnieje możliwość wynajęcia Hotelu Kozi Gród **** oraz terenu na wyłączność, co wiąże się z dodatkową opłatą.



MENU WESELNE 2019

L U X – 1

PRZYWITANIE:
(kieliszek/os.)

Wino musujące

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Delikatna szynka dojrzewająca, podana na sałatce z melona miodowego i świeżego ogórka, z pieprzem różnym i bukietem sałat

ZUPA:
(250 ml/os.)

Consomme z dzikich grzybów leśnych, podane z pianką ze śmietany, domowymi łożankami i pudrem z palonego rozmarynu

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Pieczone udo z kaczki z rozmarynem i karmelizowanymi owocami
Antrykot w sosie BBQ
Polędwiczka wieprzowa w sosie naturalnym z zielonym pieprzem
Pieczonego pstrąga z sosem cytrynowym z kaparami

DODATKI:
(100 gr/os.)

Kopytka własnego wyrobu
Ziemniaki gratinowane z brokułami
Ryż z warzywnym brunoise

WARZYWA:

Surówki sezonowe - dwa rodzaje
Warzywa gotowane na parze z masłem i ziołami - kalafior i brokuł
Na ciepło: buraczki zasmażane

DESERY I NAPOJE:

Mus czekoladowy z wiśniami w likierze
Mix ciast
Owoce filetowane i całe
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Grillowane serca karczochów z szynką i struganym parmezanem
Mix sałat z chrupiącymi owocami morza
Łosoś marynowany z zielonym pieprzem
Pieczone mięsa z sosami na zimno
Sałatka z sosem blue cheese i chipsami z boczku
Mięsa z naszej wędzarni
Melon z szynką parmeńską i rucolą
Tymbalik z wędzonego pstrąga z likierem kawowym i miętą
Tatar z sarny z czarnuszką i świeżym chrzanem
Pieczywo, masło, kremy do smarowania

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00

Delikatna zupa gulaszowa z jelenia
Pieczone prosię w całości, z pęczakiem z okrasą i sosem z pieczenia

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Klasyczny góralski barszcz biały (na żentycy) z jajem i kielbasą



MENU WESELNE 2019

L U X – 2

PRZYWITANIE:
(kieliszek/os.)

Wino musujące

ZUPA:
(250 ml/os.)

Kremowe velute z raków z szyjkami rakowymi i grzankami

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Filet z kurczaka kukurydzianego na warzywach korzennych
Klasyczne domowe zrazy wołowe z sosem naturalnym na musztardzie
Duszony udziec z aioli pomarańczowym i pomarańczami
Pieczony łosoś rustykalny z sosem z kolendry

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Pieczony comber z jelenia podany z marynowanym burakiem, coulis z papryki, kozim serem i czosnkiem niedźwiedzim

DODATKI:
(100 gr/os.)

Ryż z prażonymi ziarnami i warzywami julienne
Ziemniaki gotowane z masłem i koprem
Babka ziemniaczana z boczkiem i ziołami

WARZYWA:

Surówki sezonowe - dwa rodzaje
Bukiet warzyw gotowanych z ziołami i prażonym sezamem
Marchewka vichyssoise z szyfonadą z pietruszki – na ciepło

DESERY I NAPOJE:

Deser crème brûlée
Mix ciast
Owoce filetowane
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Tatar z pstrąga z kaparami
Roladka z wędzonego łososia z musem paprykowym i oliwkami
Mięsa z naszej wędzarni
Marynowana w soli morskiej gęś podana z sosem warzywnym
Mix ryb wędzonych - węgorz, pstrąg, łosoś, makrela
Sałatka nicejska ze świeżym tuńczykiem
Sałatka z kozim serem, prażonymi nasionami i wędzonym kurczakiem
Pieczona szynka z jelenia z karmelizowaną jarzębiną
Pieczywo, masło, kremy do smarowania

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00

Beef Bourguignon z lanymi kluskami
Pieczony dzik w całości z kaszą i sosem

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Rosyjska zupa rybna „ucha” zabieleną kwaśną śmietaną

WESELE SUPER 2019



BANKIET WESELNY (do godziny 04:00):

- organizacja i koordynacja: **1 000 zł** (soboty w terminie 27.04-26.10.2019)
GRATIS (wszystkie piątki albo soboty 05.01-20.04 i 02.11-14.12.2019)
 - wynajem pawilonu bankietowego: **1 000 zł**
 - wynajem sali bankietowej: **700 zł**
- W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne lub okrągłe oraz podest dla DJ'a lub orkiestry.*

MENU: 275 zł *

*osoba dorosła; dzieci w wieku 4-10 lat: 138 zł; dzieci do lat 3: GRATIS;

- wyjątkowe potrawy przygotowane specjalnie przez Szefa Kuchni
- menu składa się z przystawki, zupy, dań głównych z dodatkami, deseru, zimnych przekąsek i 2 dań na ciepło
- dania serwowane (przystawka, zupa, deser); danie główne podawane na półmiskach (lub w formie bufetu)
- w cenie napoje bezalkoholowe (2 l /osobę)
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami
- Voucher na romantyczną kolację z okazji 1 rocznicy Ślubu

W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób) oraz powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Z uwagi na dbałość o podniebienia naszych gości oraz odpowiedzialność za wszystko co zostanie im wyserwowane nie ma możliwości wnoszenia własnych potraw ani napoi na teren Hotelu Kozi Gród****.

DODATKOWO:

- białe pokrowce na krzesła: **9 zł /szt.**
- pochodnie (ok. 12 sztuk): **290 zł**
- przedłużenie bankietu: **490 zł /godzinę (po 04:00)**
- dokument opłaty ZaiKS przy własnej oprawie muzycznej
- dodatkowe usługi (firmy zewnętrzne): **20% PROWIZJI** (szczegóły ustalane indywidualnie)
BEZ PROWIZJI (dekoracje, oprawa muzyczna, foto/video, usługi weddingplaner)



MOŻLIWOŚĆ CEREMONII ŚLUBU CYWILNEGO NA TERENIE HOTELU KOZI GRÓD**** 500 zł

Cena obejmuje udostępnienie wyznaczonej części terenu, przygotowanie stołu i krzeseł dla urzędnika, Pary Młodej i świadków.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela nie oznacza wynajmu terenu, bądź Hotelu Kozi Gród**** na wyłączność.

W tym samym czasie na terenie Hotelu Kozi Gród **** mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.

Istnieje możliwość wynajęcia Hotelu Kozi Gród **** oraz terenu na wyłączność, co wiąże się z dodatkową opłatą.



MENU WESELNE 2019

S U P E R – 1

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Tatar z jelenia z marynatami, świeżym chrzanem i czarnuszką

ZUPA:
(250 ml/os.)

Cappucino z kalafiora z pianą truflową i kozim serem

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Pieczony karczek podany z sosem jałowcowym z whiskey
Zrazy z jelenia z borowikami w sosie własnym
Polędwiczki wieprzowe na karmelizowanym rabarbarze
Pieczony kurek podany z suszonymi pomidorami i ziołami

DODATKI:
(100 gr/os.)

Kopytka domowe
Ziemniaki zapiekane z boczkiem i szalwią
Ryż dziki z warzywami

WARZYWA:
(100 gr/os.)

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Zielona sałata z sosem vinegrette
Buraczki zasmażane z jabłkami i cynamonem

DESERY I NAPOJE:

Panna cotta z sosem malinowym
Mix ciast
Owoce filetowane i całe
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Łosoś w galaretkę z czarnej porzeczki
Rostbef marynowany w musztardzie i miodzie
Śledź z czerwoną cebulą, ogórkiem i jogurtem naturalnym
Pieczone mięsa podane z sosami
Mix ryb wędzonych
Terina drobiowa z oliwkami
Kompozycja sałat i warzyw z kawałkami grillowanego kurczaka
Sałatka light z prażonymi ziarnami i oliwą
Paszтет z dziczyzny z żurawiną
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00

Zupa węgierska na ostro lub łagodna (do wyboru)
Pieczony udziec podany z pieczonymi jabłkami i kaszą gryczaną

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Podwójny rosół all'a Henryk V, z redukcją z porto i brandy,
makaronem i częstkami kurczaka kukurydzianego



MENU WESELNE 2019

S U P E R – 2

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Duet wędzonego łososia i halibuta z dressingiem cytrusowym

ZUPA:
(250 ml/os.)

Krem z topinamburu z kozim serem i jabłkiem

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Pieczony schab z rozmarynem, podany z jabłkami duszonymi w calvadosie
Szynka z dzika w sosie z karmelizowanej śliwki
Kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną
Polędwiczki z dorsza w sosie rakowym

DODATKI:
(100 gr/os.)

Kasza perłowa z duszonymi grzybami, bekonem prażonym i owsem
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Płaskurka gotowana na maśle ziołowym

WARZYWA:
(100 gr/os.)

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Sałatka grecka z oliwkami i fetą
Fasolka szparagowa z bułką tartą

DESERY I NAPOJE:

Puszysty mus z serka mascarpone z owocami
Mix ciast
Owoce filetowane i całe
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Pstrąg w galaretkę cytrynowej z owocami
Karkówka z własnej wędzarni
Kawałki śledzia po kaszubsku z jabłkami
Pieczony mix mięs z sosami na zimno
Gravlax – marynowany w koprze, białym winie i pieprzu – filet z łososia
Rolada z pieczonej kaczki faszerowana cielęciną i bakalią
Kaprys z mozzarelli z bazylią i dressingiem z octu balsamicznego
Sałatka wiosenna z gorgonzolą, sosem z cytrusów i prażonymi orzechami
Pieczona szynka z jelenia podana na zimno z karmelizowaną jarzębiną
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00

Żurek na wędzonce
Pieczone prosię z kaszą i sosem

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Domowy barszcz czerwony podany z kapuśniakiem

WESELE STANDARD 2019



BANKIET WESELNY (do godziny 04:00):

- organizacja i koordynacja: **1 000 zł** (soboty w terminie 27.04-26.10.2019)
GRATIS (wszystkie piątki albo soboty 05.01-20.04 i 02.11-14.12.2019)
- wynajem pawilonu bankietowego: **2 000 zł**
- wynajem sali bankietowej: **700 zł**
W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne lub okrągłe oraz podest dla DJ'a lub orkiestry.

MENU: 215 zł*

*osoba dorosła; dzieci w wieku 4-10 lat: 108 zł; dzieci do lat 3: GRATIS;

- wyjątkowe potrawy przygotowane specjalnie przez Szefa Kuchni
- menu składa się z przystawki, zupy, dań głównych z dodatkami, deserów, zimnych przekąsek i 2 dań na ciepło
- dania serwowane (przystawka, zupa, deser); danie główne podawane na półmiskach (lub w formie bufetu)
- w cenie napoje bezalkoholowe (1,5 l / osobę)
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami
- Voucher na romantyczną kolację z okazji 1 rocznicy Ślubu

W cenę wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób) oraz powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Z uwagi na dbałość o podniebienia naszych gości oraz odpowiedzialność za wszystko co zostanie im wyserwowane nie ma możliwości wnoszenia własnych potraw ani napoi na teren Hotelu Kozi Gród****.

DODATKOWO:

- białe pokrowce na krzesła: **9 zł /szt.**
- pochodnie (ok. 12 sztuk): **290 zł**
- przedłużenie bankietu: **490 zł /godzinę (po 04:00)**
- dokument opłaty ZAiKS przy własnej oprawie muzycznej
- dodatkowe usługi (firmy zewnętrzne): **20% PROWIZJI** (szczegóły ustalane indywidualnie)
BEZ PROWIZJI (dekoracje, oprawa muzyczna, foto/video, usługi weddingplaner.)



MOŻLIWOŚĆ CEREMONII ŚLUBU CYWILNEGO NA TERENIE HOTELU KOZI GRÓD**** 500 zł

Cena obejmuje udostępnienie wyznaczonej części terenu, przygotowanie stołu i krzeseł dla urzędnika, Pary Młodej i świadków.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela nie oznacza wynajmu terenu, bądź Hotelu Kozi Gród**** na wyłączność.

W tym samym czasie na terenie Hotelu Kozi Gród **** mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.

Istnieje możliwość wynajęcia Hotelu Kozi Gród **** oraz terenu na wyłączność, co wiąże się z dodatkową opłatą.



MENU WESELNE 2019

STANDARD – 1

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Przystawka z pieczonej piersi gęsi z korzenną emulsją z wiśni

ZUPA:
(250 ml/os.)

Bulion z wiejskiej kury z domowymi kluseczkami

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Kurczak zagrodowy – pierś – nadziewany mozzarellą i suszonymi pomidorami rzymskimi
Schab pieczony w niskiej temperaturze z sosem borowikowym
Bitki wołowe duszone w sosie własnym
Filet z ryby papuziej pod łuską ziemniaczaną

DODATKI:
(100 gr/os.)

Ziemniaki z wody
Gotowany ryż po węgiersku z papryką i rodzynkami
Kasza bulgur z warzywami i miętą pieprzową

WARZYWA:

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Marchewka duszona z kokosem i czarnym sezamem

DESERY I NAPOJE:

Malinowa Panna Cotta
Mix ciast
Owoce sezonowe i egzotyczne
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Mix ryb wędzonych
Śledź w oleju i w śmietanie
Rostbef pieczony na różowo marynowany w ziołach
Rolada z boczku faszerowana cielęciną
Sałatka Cesar z grzankami i kurczakiem
Sałatka grecka z oliwkami i fetą
Paszтет z dziczyzny z konfiturą śliwkową
Karkówka z własnej wędzarni
Pieczywo, masło, pasty do smarowania

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00
(250 ml/os.)

Zupa gulaszowa z ciecierzycą i jałowcem palonym

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Barszcz ukraiński podany z pasztecikiem z mięsem



MENU WESELNE 2019

STANDARD - 2

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Wędzony łosoś podany z bukietem sałat i segmentami cytryny marynowanej

ZUPA:
(250 ml/os.)

Krem z wędzonych pomidorów z kwaśną śmietaną i wędzoną szynką

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Pieczony filet z soli z sosem z szalotek i wina
Karkówka pieczona podana z borowikami
Pieczone żeberka wieprzowe w jamajskim sosie BBQ
Pierś z indyka podana z amerykańskim „stuffingiem”

DODATKI:
(100 gr/os.)

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Pieczone bataty z miodem i cytryną
Ryż gotowany z ziołami i szafranem

WARZYWA:
(100 gr/os.)

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Warzywa korzenne pieczone z tymiankiem i czosnkiem

DESERY I NAPOJE:

Szarlotka z cynamonem i sosem waniliowym
Mix ciast
Owoce sezonowe i tropikalne
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Pstrąg w galaretki cytrynowej
Terina drobiowa z oliwkami
Śledź po kaszubsku
Paszтет z dziczyzny w cieście francuskim
Kompozycja sałat i wędzonego pstrąga z oliwą ziołową
Sałatka caprese ze świeżą bazylią
Mix mięs pieczonych z sosami na zimno
Sałatka z pieczoną polędwiczka wieprzową z dressingiem chrzanowym
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00
(250 ml/os.)

Bulion z pieczonej kaczki z domowymi kluseczkami

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Żurek na gęsich podrobach



MENU GRILL 2019

POPRAWINY

PROPOZYCJA STANDARD – 89 zł / osoba

PRZYSTAWKI:

- Kolorowe sałaty z sosem winegrette
- Sałatka ziemniaczana z jogurtem greckim
- Sałatka z kurczakiem pieczonym
- Gorące bułeczki / Chlebek pita / Masło
- Zimne sosy / Pikle / Marynaty

ZUPY:

- Żurek na maślanec
- Barszcz czysty

DANIA GŁÓWNE:

- Karczek marynowany w słodkim chili i czosnku
- Dorsz w folii, pieczony z masłem koperkowym
- Żeberka BBQ
- Nóżki z kurczaka marynowane w miodzie z sezamem i oliwą orzechową
- Młode ziemniaki pieczone z masłem i estragonem
- Warzywa sezonowe pieczone z ziołami i czosnkiem

NAPOJE:

- Woda w dzbankach z cytryną

PROPOZYCJA SUPER – 109 zł / osoba

ZIMNE PRZEKĄSKI:

- Szynka z jelenia, pieczona i podana na zimno
- Pstrąg wędzony, podany na musie chrzanowym z cytrusami
- Sałatka capresse z bazylią i oliwą

BAR SAŁATKOWY:

- Kolorowe sałaty z sosem winegrette
- Sałatka ziemniaczana z jogurtem greckim
- Sałatka z kurczakiem pieczonym
- Gorące bułeczki / Chlebek pita / Masło
- Zimne sosy / Pikle / Marynaty

ZUPY:

- Chłodnik ogórkowo-miętowy na maślanec
- Zupa węgierska – gulaszowa na wołowinie

DANIA GŁÓWNE:

- Łosoś pieczony ze świeżymi ziołami i masłem
- Bioderka z kurczaka pieczone w miodzie
- Karczek BBQ
- Mini hamburgery z dziczyzny z czosnkiem i chilli
- Żeberka wieprzowe BBQ
- Warzywa grillowane z octem balsamicznym

NAPOJE:

- Woda w dzbankach z cytryną i miętą

CENNIK NAPOI

– WESELA –

(ceny brutto obowiązujące na rok 2019)

WÓDKA

Wódka z ziemniaka: Stumbras	0,5 l	39 zł
Wódka Wyborowa / Jagiełło	0,5 l	39 zł
Wódka Stumbras Centenary (z kłosem)	0,5 l	44 zł
Wódka Finlandia	0,5 l	64 zł
Wódka Stumbras	0,7 l	69 zł
Wódka Finlandia	0,7 l	89 zł

PIWO

Browar Amber: Żywe / Złote Lwy	keg 25 l	350 zł
Browar Carlsberg: Carlsberg	keg 20 l	300 zł
Browar Carlsberg: Okocim / Kasztelan Niepasteryzowane	keg 30 l	350 zł

WINO

Wino bankietowe (białe i czerwone)	0,75 l	40 zł
Wino wyselekcjonowane dla Hotelu Kozi Gród (białe i czerwone)	0,75 l	49 zł
Wino musujące Charles de Beacour	0,75 l	59 zł

WHISKY

Scottish Leader Original	0,7 l	79 zł
Scottish Leader Signature	0,7 l	99 zł
Ballantines	0,7 l	99 zł
Jack Daniels	0,7 l	140 zł

GIN

Seagrams	0,7 l	90 zł
Gordon's Gin	0,7 l	110 zł

RUM

Angostura Reserva	0,7 l	100 zł
Bacardi White	0,7 l	110 zł
Bacardi Black	0,7 l	130 zł
Angostura 5YO	0,7 l	130 zł

NALEWKI

Regionalne nalewki Hotelu Kozi Gród	0,2 l / 0,5 l	29 zł / 69 zł
-------------------------------------	---------------	---------------

Soki	1 l	13 zł
Napoje gazowane	1 l	12 zł
Napoje gazowane	0,25 l	5 zł