Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

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 hali eventowej
→ możliwość noclegu nawet dla 153 osób
→ poprawiny w formie grilla, Niedzielnego Festynu Kulinarnego albo 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
MENU**:	135/165 ZŁ	215 ZŁ	275 ZŁ	315 ZŁ
NOCLEG***:	OD 219 ZŁ/POKÓJ			

**szczegółowe cenniki dostępne na miejscu oraz na stronie www.kozigrod.pl/wesela*
**hotel zastrzega sobie możliwość zmian cen*
**wszystkie ceny brutto uwzględniają 8% VAT*
***cena za osobę dorosłą; dzieci w wieku 6-12 lat: 50% ceny wybranego menu; dzieci do lat 5: 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****.

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; recepcja@kozigrod.pl

09.01.2018

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

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 6-12 lat: 68 PLN; dzieci do lat 5: GRATIS)
→ SUPER: 165 ZŁ (osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 83 PLN; dzieci do lat 5: 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/m^2 (1 namiot = 24 m^2).

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 ORGANIZACJI 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.**

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; recepcja@kozigrod.pl

09.01.2018

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

POPRAWINY 2019

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

→ organizacja i koordynacja: 500 ZŁ (soboty i niedziele w terminie 06.05-27.10.2018)
GRATIS (pozostałe dni)

→ wynajem miejsca: GRATIS (sala bankietowa lub hala eventowa)

W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne, okrągłe lub meble ogrodowe (zależnie od miejsca).

MENU W FORMIE GRILLA: OD 69 ZŁ*

*osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 50% ceny; dzieci do lat 5: 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 jadła, dzik, wędzone ryby)
→ cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami

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

MENU W FORMIE NIEDZIELNEGO FESTYNU KULINARNEGO: 79 ZŁ / 89 ZŁ*

*od 13:00 do 17:00 ; osoba dorosła; dzieci w wieku 6-12 lat: 40 zł / 45 zł ; dzieci do lat 5: GRATIS)
(cena zależna od terminu)

→ posiłek w formie bufetu *all you can eat*
→ cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami

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 /m^2 (1 namiot = 24 m^2)
→ 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.**

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; recepcja@kozigrod.pl

09.01.2018

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

WESELE LUX 2019

BANKIET WESELNY (do godziny 04:00):

→ organizacja i koordynacja: 1 000 ZŁ (soboty w terminie 28.04-27.10.2019)
GRATIS (wszystkie piątki albo soboty 06.01-21.04 i 03.11-15.12.2019)

→ wynajem hali eventowej: 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 6-12 lat: 158 zł; dzieci do lat 5: 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
- tort weselny
- 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 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 ORGANIZACJI 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.**

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; recepcja@kozigrod.pl

09.01.2018

Kozi Gród
hotel & restaurant

MENU WESELNE 2019

LUX – 1

PRZYWITANIE:
(kieliszek/os.)
Wino musujące

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)
Delikatna szynka dojrzewająca, podana na sałatce z melona miodowego i świeżego ogórka, z pieprzem różanym i bukietem sałat

ZUPA:
(250 ml/os.)
Consomme z dzikich grzybów leśnych, podane z pianką ze śmietany, domowymi łazankami 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
Pieczony pstrąg 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 (bez ograniczeń)

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 kiełbasą

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; recepcja@kozigrod.pl

09.01.2018

Kozi Gród
hotel & restaurant

MENU WESELNE 2019

LUX – 2

PRZYWITANIE:
(kieliszek/os.)
Wino musujące

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)
Pieczony comber z jelenia podany z marynowanym burakiem, coulis z papryki, kozim serem i czosnkiem niedźwiedzim

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

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 (bez ograniczeń)

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 – ERZED 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'' zabielana kwaśną śmietaną

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; recepcja@kozigrod.pl

Kozi Gród
hotel & restaurant
* * * *

WESELE SUPER 2019

BANKIET WESELNY (do godziny 04:00):

→ organizacja i koordynacja: 1 000 ZŁ (soboty w terminie 28.04-27.10.2019)
GRATIS (wszystkie piątki albo soboty 06.01-21.04 i 03.11-15.12.2019)

→ wynajem hali eventowej: 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 6-12 lat: 138 zł; dzieci do lat 5: 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
- → tort weselny
- → 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 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 ORGANIZACJI 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.**

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; recepcja@kozigrod.pl

09.01.2018

Kozi Gród
hotel & restaurant

MENU WESELNE 2019

SUPER – 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 szałwią
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 (2l/os. w cenie)

ZIMNE PRZEKĄSKI NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)
Łosoś w galaretce 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
Pasztet 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 cząstkami kurczaka kukurydzianego

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; recepcja@kozigrod.pl

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

MENU WESELNE 2019

SUPER – 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 (2l/os. w cenie)

ZIMNE PRZEKĄSKI NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)
Pstrąg w galaretce 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 bakaliami
Kaprys z mozzarelli z bazylią i dressingiem z octu balsamicznego
Sałatka wiosenna z gorgonzollą, 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 kapuśniaczkiem

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; recepcja@kozigrod.pl

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

WESELE STANDARD 2019

BANKIET WESELNY (do godziny 04:00):

→ organizacja i koordynacja: 1 000 ZŁ (soboty w terminie 28.04-27.10.2019)
GRATIS (wszystkie piątki albo soboty 06.01-21.04 i 03.11-15.12.2019)

→ wynajem hali eventowej: 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 6-12 lat: 108 zł; dzieci do lat 5: GRATIS;*

→ wyjątkowe potrawy przygotowane specjalnie przez Szefa Kuchni
→ meny składa się z przystawki, zupy, dań głównych z dodatkami, deserów, zimnych przekąsek i 2 dań na ciepło
→ tort weselny
→ 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 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 ORGANIZACJI 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.**

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; recepcja@kozigrod.pl

09.01.2018

Kozi Gród
hotel & restaurant

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 (1,5l/os. w cenie)

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
Pasztet 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

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; recepcja@kozigrod.pl

Kozi Gród
hotel & restaurant

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 (1,5l/os. w cenie)

ZIMNE PRZEKĄSKI NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)
Pstrąg w galaretce cytrynowej
Terina drobiowa z oliwkami
Śledź po kaszubsku
Pasztet 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 polędwiczką 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

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; recepcja@kozigrod.pl

09.01.2018

Kozi Gród
hotel & restaurant

MENU GRILL 2019

POPRAWINY

PROPOZYCJA STANDARD – 69 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 maślance
- 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 maślance
- 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

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; recepcja@kozigrod.pl

Kozi Gród
hotel & restaurant

CENNIK NAPOI

– WESELA –

(ceny brutto obowiązujące na rok 2019)

WÓDKA

Wódka WYBOROWA / BOLS	0,5 l	39 zł
Wódka FINLANDIA / ABSOLUT	0,5 l	64 zł
Wódka FINLANDIA / ABSOLUT	0,7 l	88 zł

PIWO

Browar Amber: Żywe / Koźlak	keg 25 l	350 zł
Browar Amber: Złote Lwy	keg 50 l	600 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	50 zł
Wino musujące	0,75 l	59 zł

WHISKY

Old Smuggler	0,7 l	79 zł
Johnnie Walker Red Label	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

Bacardi White	0,7 l	110 zł
Bacardi Black	0,7 l	130 zł

NALEWKI

Regionalne nalewki Hotelu Kozi Gród	0,5 l	79 zł

**różne smaki*

Soki	1 l	13 zł
Napoje gazowane	1 l	12 zł
Napoje gazowane	0,2 l	4 zł

**na życzenie możliwość zamówienia innych alkoholi*

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; recepcja@kozigrod.pl