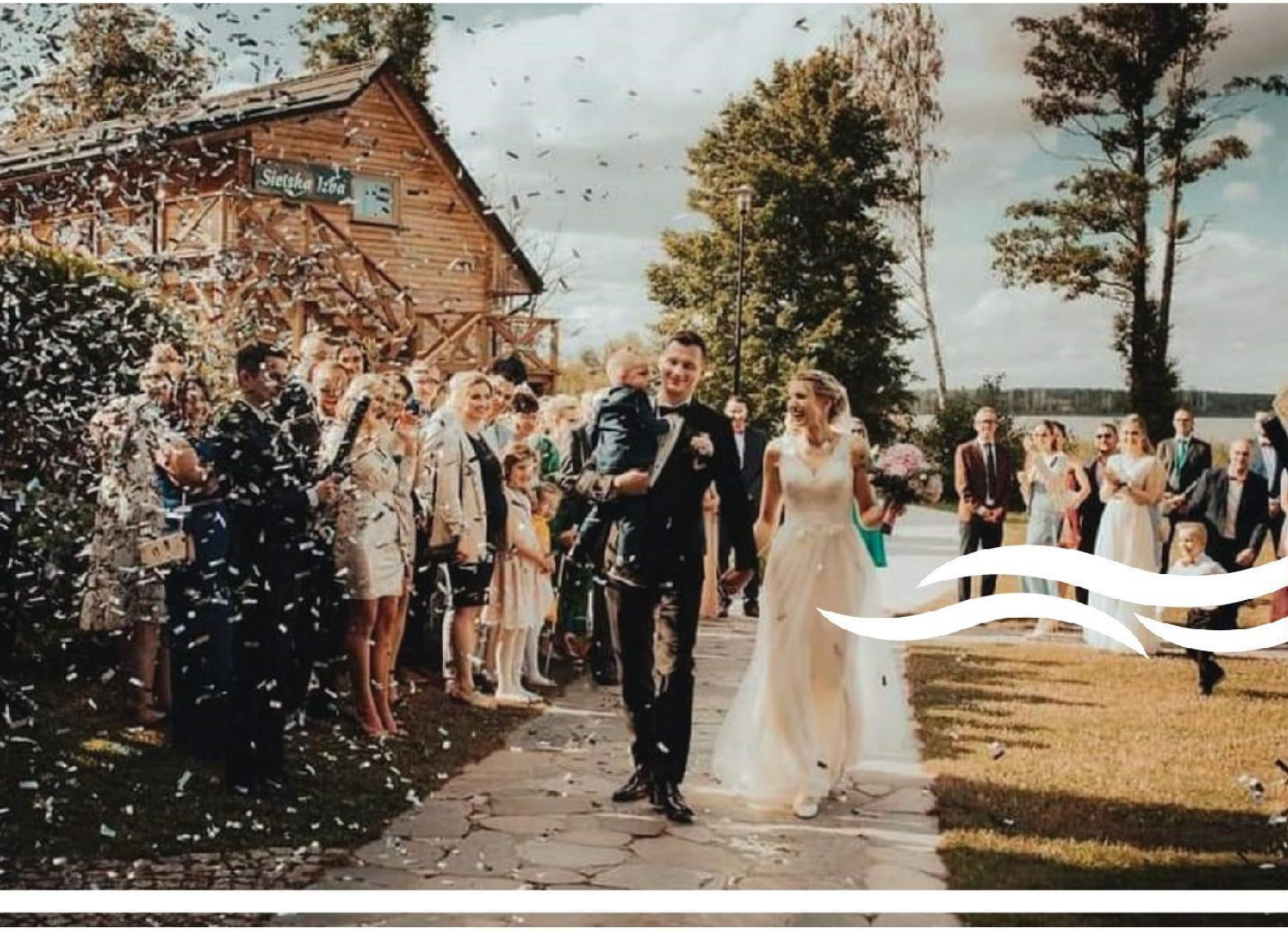
ŁABĘDŹ

HOTEL IŁAWA

★★★



OFERTA WESELNA

Łabędź Hotel***

ul. Marsa 2, 14-200 Nowa Wieś

+48 721 434 939 | www.labedzhotel.pl



Wesele nad jeziorem, bez konieczności organizowania wszystkiego w kilku miejscach!





Sala, ceremonia w plenerze, kuchnia i noclegi dla Gości – wszystko w jednym miejscu, blisko Iławy.







Zorganizujcie przyjęcie, które ma widok na jezioro i przestrzeń dla Waszych bliskich.





OFERTA WESELNA

W cenie Menu Weselnego otrzymują Państwo:

- Tradycyjne **powitanie Pary Młodej chlebem i solą**
- **Wesele w olśniewającej sali balowej** z panoramicznym widokiem na jezioro
- **Doskonałe menu** z naszej kuchni — degustacja przed weselem
- Przyjęcia **nawet do 230 osób**
- **Pokój dla nowożeńców**
- **Bez opłaty za wynajem sali**
- **Bez opłaty korkowej** — własny alkohol mile widziany
- **Własny tort** z cukierni — podamy go bez dopłaty
- **Miejsce parkingowe** dla wszystkich Gości
- Sale bankietowe dopasowane do liczby uczestników, **stoły ustawione razem z Państwem, z parkietem do tańca**
- **Przedłużenie doby hotelowej** dla Nowożeńców i Gości Weselnych do rozpoczęcia poprawin

DLACZEGO ŁABĘDŹ

- Ślub plenerowy na pomoście nad jeziorem
- Dwie niezależne sale — każda z osobnym wejściem i toaletami
- Nocleg dla Gości na miejscu — 28 pokoi
- Własna kuchnia regionalna i degustacja menu przed weselem



Nie musicie wybierać między pięknym miejscem a wygodną organizacją!



PROPOZYCJA 1

MENU

Propozycja 1 — elegancki obiad serwowany na talerzu oraz zimny i gorący bufet.

ZUPA

(1 do wyboru)

Rosół z makaronem
Krem z białych warzyw z pesto rukolowym

SURÓWKI NA CIEPŁO

(1 do wyboru)

Fasolka szparagowa z bułką tartą
Groszek z marchewką
Warzywa grillowane

DANIA SERWOWANE

(1 do wyboru)

Polędwiczki wieprzowe podane na puree chrzanowo-pietruszkowym muśnięte sosem z zielonego pieprzu
Rulon drobiowy nadziewany szpinakiem serwowany z pieczonym batatem w aromatycznych ziołach
Pierś drobiowa w boczku na warzywach w sosie pistacjowym

DODATKI

(3 do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem
Ziemniaki zapiekane
Kasza pęczak
Kulki ziemniaczane

SURÓWKI

(2 do wyboru)

surówka z białej kapusty
Surówka z kapusty pekińskiej
Mizeria
Mix sałat z dressingiem



PROPOZYCJA 1

ZIMNY BUFET

(12 do wyboru)

Deska naszych przysmaków
Tatarki (z pstrąga, wołowe, z łososia)
Mini tortilla z łososiem
Mini tortilla z szynką
Śledzik w śmietanie z jabłkiem
Ryba w sosie pomidorowym
Klopsiki w zalewie octowej
Kąski pstrąga w galarecie
Tymbaliki z łososiem
Pasztet wiejski z sosem żurawinowo-chrzanowym
Sałatki w koszyczkach z ciasta francuskiego z gruszką i gorgonzolą
Sałatki w ambuszkach (3 rodzaje)
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Bułeczki bao z krewetkami
Bułeczki bao z kaczką i karmelizowaną cebulką
Roladki z ciasta filo z sosem czosnkowym
Mix sajgonek z sosami
Sałatka jarzynowa w chlebku
Pasta z suszonymi pomidorami w chlebku
Chrupiące krążki cebulowe z dipem czosnkowym

(sałatki w ambuszkach: orzeźwiająca, z kolorowym makaronem, z ananasem i ryżem)

BUFET

(6 do wyboru)

Kotlet de volaille z serem
Kieszonka wieprzowa faszerowana pieczarkami
Rumiane udko z kurczaka
Udko z serem camembert
Kotlet mielony z farszem pieczarkowym
Zraz w sosie własnym
Karkówka w sosie własnym
Sandacz w sosie koperkowym
Eskalop w sosie porowym
Żeberka na słodko
Żeberka w kapuście kiszonej
Gołąbki w sosie pomidorowym
Mix pierogów z okrasą
Pierogi z kaczką z masełkiem szałwiowym
Pierś z kurczaka ze szpinakiem
Gulasz wieprzowy
Udko kacze
Medaliony drobiowe z frytkami
Kotleciki mielone z mozzarellą

W CENIE

Kawa i herbata bez ograniczeń
Pieczywo

Cena 300 zł/os. (2026)

z ciastami i napojami: 355 zł/os. · W kolejnych latach cena może wzrosnąć o 5%.



PROPOZYCJA 1

DODATKOWO PŁATNE

NIELIMITOWANY PAKIET NAPOJÓW

Coca-Cola, Fanta, Sprite, woda niegazowana z cytryną, sok jabłkowy, sok pomarańczowy

+ 30 ZŁ/OS.

CIASTA

(5 do wyboru)

Rafaello
lekki biszkopt, krem budyniowy obsypany delikatnymi wiórkami kokosowymi

Sernik z wiśnią
puszysty i rozpływający się w ustach, na bazie masy serowej. Całości dopełnia polewa z soczystymi kawałkami wiśni.

Krówka
wyborne ciasto miodowe z kremem budyniowym i kajmakiem, wykończone płatkami migdałów.

Szarlotka
maślane kruche ciasto i jabłka z cynamonowym akcentem.

Czarny Las
delikatny biszkopt czekoladowy z czekoladowym musem oraz kandyzowanymi wiśniami, wykończony kremową, bitą śmietaną.

Słonecznikowiec
kakaowy biszkopt przełożony kremem maślano-kajmakowym, udekorowany karmelizowanym słonecznikiem.

Góra lodowa
kakaowy biszkopt, krem budyniowy z wanilią i biszkoptami w mlecznej dwukolorowej polewie, nadającej wyjątkowego smaku, wilgotne i aromatyczne ciasto.

Malinowa chmurka
kruchy spód, duża ilość malin w galaretce, kremowa masa śmietankowa i wieńcząca ciasto chrupiąca beza z migdałami.

Królowa śniegu
delikatne jak chmurka połączenie miękkiego biszkoptu z niebieskim kremem, galaretką i bitą śmietaną.

Łabędzi puch
deser firmowy naszej Szefowej Kuchni.

+ 25 ZŁ/OS.



PROPOZYCJA 2

Propozycja 2 — tradycyjny obiad na półmiskach, 7 dań do wyboru, oraz zimne przekąski i dania gorące.

OBIAD

(wybór 7 z 23)

Kotlet schabowy
Kotlet drobiowy panierowany
Kieszonka wieprzowa faszerowana pieczarkami
Kotlet de volaille z serem
Kotlet mielony
Kotlet mielony z farszem pieczarkowym
Zraz z kaszą pęczak
Karkówka w sosie podana z kaszą pęczak
Rumiane udko z kurczaka
Udko z serem camembert
Rulon drobiowy nadziewany szpinakiem serwowany z pieczonym batatem w aromatycznych ziołach
Kotlet drobiowy z mozzarellą
Polędwiczki drobiowe w sosie śmietanowo-ziołowym
Polędwiczki wieprzowe w sosie warzywnym
Sandacz w sosie koperkowym
Filet z pstrąga podany na puree chrzanowym
Eskalop w sosie porowym
Udko kacze
Szaszłyk mięsny z warzywami
Pieczona karkówka pod pierzynką serową
Kotleciki mielone z mozzarellą
Bitki z kurczaka w sosie pieczarkowym
Roladki z kurczaka nadziewane farszem mielonym

MENU

ZUPA

(wybór 1 z 4)

Rosół z makaronem
Bulion drobiowo-wołowy z kluseczkami
Krem z pora z grzankami czosnkowymi
Krem z pomidorów z grzanką

DODATKI

Ziemniaki z wody lub Ziemniaki zapiekane

SURÓWKI

(wybór 3 z 7)

Buraczki
surówka z białej kapusty
Fasolka z masełkiem i bułką tartą
Warzywa grillowane
Mix sałat z dressingiem
Bukiet warzyw gotowanych z masłem i bułką tartą
Mini marchewka



PROPOZYCJA 2

ZIMNE PRZEKĄSKI

(wybór 9 z 30)

Ryba w sosie pomidorowym
Łosoś w cieście francuskim
Śledzik w śmietanie z jabłkiem
Tatarki (z pstrąga, wołowe, z łososia)
Golonka w galarecie
Kąski pstrąga w galarecie
Pasztet wiejski z sosem żurawinowo-malinowym
Tymbaliki z łososiem
Deska naszych przysmaków
Klopsiki w zalewie octowej
Carpaccio z buraka z serem feta
Sałatka jarzynowa na babeczkach
Sałatki w ambuszkach (3 rodzaje) — z selerem i ogórkiem konserwowym; ze szpinakiem, gruszką i gorgonzolą; z kolorowym makaronem
Mini tortille z szynką i warzywami
Mini tortilla z łososiem
Rolada szpinakowa z łososiem
Sałatka grecka
Śledź na pumperniklu z marynowaną cebulką
Krewetki na mixie sałat z mango
Pieczony batat z kozim serem, dipem i granatem
Babeczki z wytrawnym farszem z suszonego pomidora i oliwką z kaparami
Chrupiące krążki cebulowe z dipem czosnkowym
Focaccia z dipem i oliwą truflową
Roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem
Bułeczki bao z krewetkami
Bułeczki bao z kaczką i karmelizowaną cebulką
Roladki z ciasta filo z sosem czosnkowym
Mix sajgonek z sosami
Sałatka jarzynowa w chlebku
Pasta z suszonymi pomidorami w chlebku

DANIA GORĄCE

(wybór 6 z 15)

Ryba w sosie śmietanowym
Żeberka na słodko z ziemniakami opiekanymi
Medaliony drobiowe z frytkami
Mix pierogów z okrasą
Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym z chrupiącą bagietką
Pierś z kurczaka faszerowana fetą i szpinakiem na sosie szpinakowym z ryżem
Strogonow wieprzowy z plackami ziemniaczanymi
Golonka duszona w piwie
Gołąbki mięsne
Gołąbki z kaszą w sosie grzybowym
Flaki wołowe
Zupa gulaszowa na ostro
Barszcz z pasztecikiem
Szaszłyki z kurczaka
Pierś z ananasem

Deska naszych przysmaków: rolada z karkówki, rolada z indyka z sosem chrzanowym, karkówka pieczona, schab ze śliwką, smalec, ogórki, swojski chleb z sosem czosnkowym.

Cena 350 zł/os.

z ciastami i napojami: 405 zł/os.



PROPOZYCJA 2

CIASTA +25 zł/os.

(wybór 5 z 26)

3-bit
Porzeczkowiec
Rafaello
Sernik złota rosa
Sernik na zimno
Ananasek
Cytrynowiec
Krówka
Cappuccino
Szarlotka
Szarlotka z brzoskwinią
Ciasto brzoskwiniowe z herbatnikami i kremem czekoladowym
Cycki murzynki
Ciasto z galaretką
Orzechowiec
Czarny Las
Ciasto Papieskie
Słonecznikowiec
Ciasto z murzynkami
Góra lodowa
Malinowa chmurka
Królowa śniegu
Pychotka
Mini bezy
Maxi King
Dakłas

W CENIE

(desery podawane na szwedzkim stole)

Kawa i herbata bez ograniczeń
Pieczywo
Owoce
Panna Cotta
Deserki oreo
Deser z karmelem



PROPOZYCJA 2

DODATKOWE ATRAKCJE

(5 do wyboru)

Stół rybny 40 zł/os. (sielawa, jesiotr, pstrąg, węgorz, 5 rodzajów śledzi, ryba po grecku, ryba po japońsku, ryba po żydowsku, ryba w galarecie, sałatki rybne)

Wózek z jadłem 30 zł/os. gulasz z babką ziemniaczaną, bigos z pajdą chleba, pierogi mix

Udo pieczone — 800 zł

Pieczone prosię — 2500 zł

Węgorz wędzony 20 zł/os. (lub wg aktualnej ceny rynkowej)

Napoje 30 zł/os. Coca-Cola, Fanta, Sprite, woda niegazowana z cytryną, sok jabłkowy, sok pomarańczowy

Tort należy dostarczyć z paragonem z cukierni

Ceny atrakcji z dnia 16.11.2026.

Cena na rok 2026 – 350 zł/os.
Cena na rok 2027 – 360 zł/os.
Cena na rok 2028 – 380 zł/os.
Ceny mogą wzrosnąć o 5% (zapis w umowie).

Piątek –10 zł/os. · poniedziałek–czwartek –20 zł/os. (min. 70 pełnopłatnych Gości)
Poza sezonem (1.11–1.04) w soboty –10 zł/os.
Poniżej 90 osób w soboty +15 zł/os.

Dzieci: 0–3 lata bezpłatnie · 4–10 lat 50% · od 11 lat pełna cena
Zespół 100%, kamerzysta i fotograf 50%

Poprawiny 6000 zł (6 godzin)
Przyjęcie do 4:00; każda rozpoczęta dodatkowa godzina 500 zł

NOCLEG

Hotel — dla Sali Złotej, Sielska Izba — dla Sali Diamentowej; łącznie 28 pokoi dla Gości weselnych.

Cennik:
1 os. – 235 zł/pokój
2 os. – 285 zł/pokój
3 os. – 335 zł/pokój
4 os. – 385 zł/pokój
5 os. – 435 zł/pokój
(pokoje 5-osobowe: dwa, w budynku głównym — dla Sali Złotej)

WESELNE OFERTY SPECJALNE

NIŻSZE CENY NA WESELNE TERMINY POZA SOBOTĄ



WESELA OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU

Obowiązuje przy co najmniej 70 pełnopłatnych Gościach.



DODATKOWE ATRAKCJE



CANDY BAR

Słodki kącik, który zachwyci nie tylko dzieci, ale także dorosłych Gości. Znajdują się na nim m.in. kolorowe pianki, babeczki, uwielbiane przez wszystkich żelki oraz wiele innych słodkich dodatków.

800 ZŁ



FONTANNA CZEKOLADOWA

Cieplutka, rozpływająca się w ustach czekolada w połączeniu ze świeżymi owocami… Płynąca prezentuje się niezwykle elegancko.

1000 ZŁ



STÓŁ VEGE

W czasach, kiedy wszyscy chcemy być fit, bardzo modny dodatek. W jego skład wchodzą: koktajl warzywny, caprese, carpaccio z buraka, roladki z łososia wędzonego i sera, bułeczki drożdżowe z pieczarkami i cebulą, pasta z fasoli, z soczewicy, mix sałat, warzywa z trzema dipami, bagietka, tortilla warzywna.

Atrakcja dla wszystkich Gości. Gość z dietą wegetariańską otrzymuje swoje danie bez dopłaty.

20 ZŁ/OS.



WIEJSKI STÓŁ

Jak sama nazwa wskazuje, znajdziemy na nim potrawy i produkty kojarzone z polskimi wsiami. Drewniana chata, a na niej przewieszone różnego rodzaju kiełbasy, szynki, do tego pyszne ogórki i smalczyk. Stojąc przy stole i próbując smaczności, przeniesiemy się do czasów naszych babek i prababek.

20 ZŁ/OS.

DODATKOWE ATRAKCJE



USŁUGA BARMAŃSKA

Drink Bar — barman serwujący wykwintne, kolorowe drinki dla Gości będzie ekstra dodatkiem do Państwa wesela.

1700 ZŁ



NAPIS LOVE

Piękny, bardzo modny element dekoracji sali. Może służyć również jako tło do sesji zdjęciowej lub zdjęć z Gośćmi.

500 ZŁ



LEMONIADA

Lemoniada to doskonałe orzeźwienie w upalne dni. Połączenie cytryny i mięty lub grejpfruta z kardamonem ugasi każde pragnienie.

20 ZŁ/OS.



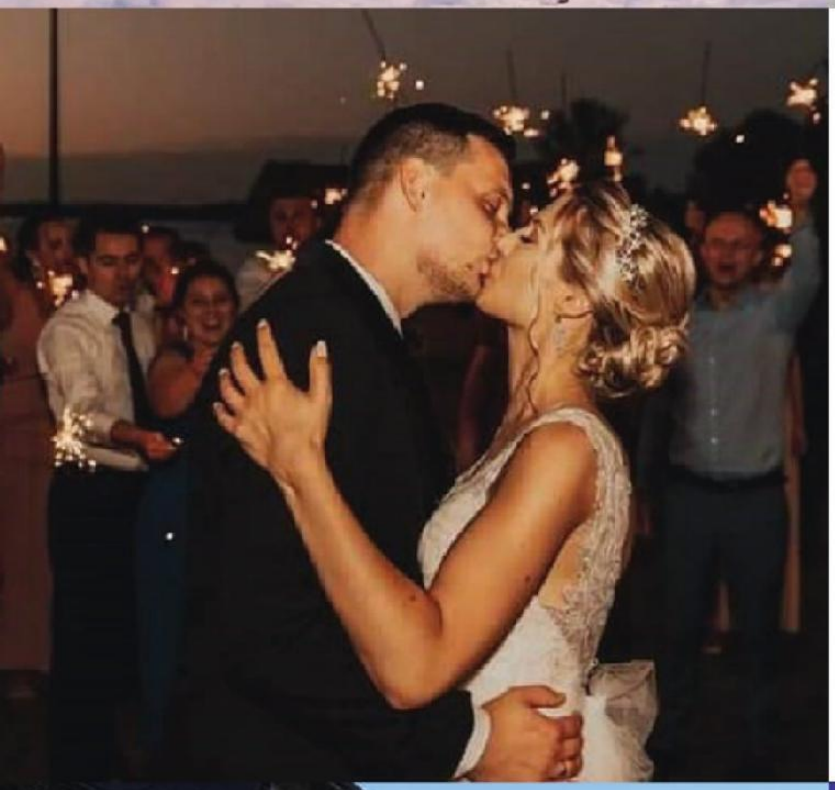
WYPUSZCZANIE MOTYLI

Pudełko wypełnione pięknymi kolorowymi motylami wypuszczanymi przez Parę Młodą. Przepiękne widowisko.

2 200 ZŁ







WESELA ZIMOWE

ŚLUB NOCĄ

ZAPYTAJ O SZCZEGÓŁY







WARUNKI REZERWACJI

- **Rezerwacja terminu:** po podpisaniu umowy i wpłacie zadatku 6 000 zł (dwie raty po 3 000 zł: przy podpisaniu umowy i w ciągu 6 miesięcy).

- **Minimalna liczba Gości:** 90 w soboty, 70 w pozostałe dni; przy mniejszej liczbie +15 zł/os.

- **Ostateczna liczba Gości, diety i plan sali:** 14 dni przed weselem.

- **Dzieci:** 0–3 lata bezpłatnie · 4–10 lat 50% · od 11 lat pełna cena.

- **Usługodawcy:** zespół 100% stawki, fotograf i kamerzysta 50%.

- **Czas:** przyjęcie do 4:00; każda rozpoczęta dodatkowa godzina 500 zł.

- **Bez opłaty za salę i bez opłaty korkowej;** tort z cukierni podajemy bez dopłaty.

- **Ceny 2026 / 2027 / 2028** jak przy menu; mogą wzrosnąć o 5% (zapis w umowie).

LISTA NAJCZĘSTSZYCH PYTAŃ

Przyszli małżonkowie mają zwykle wiele pytań. Z myślą o Państwu przygotowaliśmy odpowiedzi na te, które najczęściej spędzają sen z powiek. Na bieżąco je aktualizujemy — prosimy dzielić się z nami spostrzeżeniami.

SALA

To nie tylko miejsce, w którym będą się Państwo fantastycznie bawić. To również parkiet, na którym zatańczą Państwo pierwszy taniec, i stół, przy którym usiądą Państwo pierwszy raz jako mąż i żona. Dlatego chcemy, aby sala nie miała przed Państwem tajemnic.

1. **Czy w tym samym terminie mogą odbywać się również inne wesela?** Odp. Tak, dysponujemy dwiema salami, a nasz obiekt jest przystosowany do realizacji dwóch niezależnych przyjęć jednocześnie. Mamy dwa osobne wejścia oraz toalety.

2. **Jaka jest najmniejsza liczba Gości, dla której można u Państwa zorganizować wesele?** Odp. Minimalna liczba Gości to 90 osób w soboty i 70 osób w pozostałe dni. Przy mniejszej liczbie doliczamy 15 zł do każdej osoby.

MENU

Każde przyjęcie jest inne, wszystkie wyjątkowe. Mamy dla Państwa przygotowane menu do wyboru w zależności od Państwa potrzeb i oczekiwań. Naszym priorytetem jest to, aby dogodzić każdemu z Gości weselnych. Stoją Państwo przed wyborem nie tylko potraw na obiad, ale również słodkości, wytrawnych przekąsek i ciepłych posiłków, które dodadzą sił na zabawę do białego rana.

1. **Czy ceny różnią się w zależności od sezonu lub dnia tygodnia?** Odp. Tak. Ceny na lata 2026–2028 podajemy przy menu. W piątki cena jest niższa o 10 zł/os., od poniedziałku do czwartku o 20 zł/os., a poza sezonem (1.11–1.04) w soboty o 10 zł/os.

2. **Czy koszt wynajęcia sali weselnej liczony jest osobno?** Odp. Nie pobieramy opłaty dodatkowej za wynajem sali weselnej.

3. **Jaka jest cena „talerzyka" dla dzieci i jakie są stawki w zależności od wieku?** Odp. Dzieci do lat 3 — bez opłaty, od 4 do 10 lat — 50% ceny wybranego menu, od 11 lat — pełna cena.

4. **Jaka jest cena „talerzyka" dla usługodawców weselnych, takich jak zespół, fotograf, kamerzysta?** Odp. Za zespół pobieramy opłatę w wysokości 100% stawki, za kamerzystę i fotografa — 50% stawki.

5. **Czy za serwowanie tortu zamówionego w zewnętrznej cukierni lub za bufet słodki trzeba będzie dopłacić?** Odp. Nie pobieramy opłaty za serwowanie tortu.

6. **Czy menu można modyfikować?** Odp. Tak, Para Młoda może wprowadzić modyfikację w menu. Odbywa się to po wcześniejszej konsultacji z Szefem Kuchni i akceptacji propozycji przez obie strony.

7. **Czy jest możliwość degustacji menu i jaki jest jej koszt?** Odp. Tak, oferujemy możliwość degustacji menu weselnego. Degustacje odbywają się raz w miesiącu, w wyznaczony piątek po godzinie 14:00, pod opieką Szefowej Kuchni. Jest to doskonała okazja do zapoznania się z jakością oraz sposobem podania wybranych potraw weselnych. Podczas degustacji prezentowana jest część dań z menu weselnego. Koszt degustacji wynosi 60 zł od osoby.

8. **Czy Państwa kuchnia oferuje potrawy dla osób ze specjalną dietą, np. bezmięsną, bezglutenową, bez laktozy?** Odp. Tak. Dla Gości z dietą (wegetariańską, bezglutenową, bez laktozy) przygotujemy osobne danie — bez dopłaty. Liczbę takich osób i ich miejsca na planie sali prosimy przekazać przy ostatecznych ustaleniach.

9. **Czy można dostarczyć własne wyroby na stół wiejski, np. wędliny?** Odp. Nie przyjmujemy własnych wyrobów Pary Młodej na wiejski stół, ponieważ korzystamy z usług tylko sprawdzonych dostawców.

10. **Czy w przypadku przywiezienia na wesele własnego alkoholu obowiązuje opłata korkowa?** Odp. Nie pobieramy opłaty korkowej za przywiezienie własnego alkoholu.

UMOWA

Biurokracja czasem przeraża, ale nie nas! Chcemy, żeby umowa, którą Państwo podpiszą, była dla Państwa jasna i czytelna. Zapisy w niej zawarte mają zabezpieczyć obydwie strony przed sytuacjami nieprzewidzianymi.

1. **Czy za ewentualne szkody (np. stłuczony talerz) trzeba będzie zapłacić?** Odp. Za szkody nieumyślne nie pobieramy dopłaty. Nie obejmuje to jednak umyślnych szkód wyrządzonych przez Gości weselnych oraz braków w wyposażeniu sali weselnej, toalet lub innych pomieszczeń dostępnych dla uczestników przyjęcia weselnego. O stwierdzonych stratach i wysokości żądanego odszkodowania informujemy Parę Młodą w terminie 1 dnia od daty zakończenia przyjęcia weselnego.

2. **Jaki jest koszt przedłużenia wesela?** Odp. Za godzinę zakończenia przyjęcia weselnego przyjmuje się godzinę 4:00. W przypadku przedłużenia pobieramy dodatkową opłatę w wysokości 500 zł za każdą rozpoczętą godzinę.

3. **O której rozpoczyna się wesele?** Odp. Godzina rozpoczęcia przyjęcia weselnego zależy od godziny mszy świętej lub zaślubin.

4. **Jakie są jeszcze możliwe dodatkowe koszty wesela?** Odp. W umowie widnieje zapis informujący o tym, że cena „talerzyka" może wzrosnąć maksymalnie o 5%. Inne koszty zależą od wybranych atrakcji i liczby pokoi. Nie mamy ukrytych kosztów.

5. **Czy pozostałe jedzenie i picie będzie można zabrać?** Odp. Produkty i potrawy przygotowane na przyjęcie weselne oraz alkohol dostarczony przez Parę Młodą, a niewykorzystany w jego trakcie, wydajemy po poprawinach. Nie wydajemy natomiast napojów oraz produktów, które nie nadają się do spożycia w dniu następnym, m.in. sałatek, galarety i innego typu produktów.

6. **Do kiedy trzeba podać ostateczną liczbę Gości?** Odp. Ostateczną liczbę Gości podają Państwo nie później niż 14 dni przed przyjęciem weselnym.

7. **Czy ceny zapisane w umowie mogą ulec zmianie, np. jeśli umowa zawierana jest 2 lata przed weselem, a w międzyczasie lokal podniesie ceny?** Odp. Restauracje zabezpieczają się przed podwyżką cen produktów, które mają wpływ na końcowy efekt naszej pracy. W naszej umowie pojawia się zapis o możliwości podniesienia ceny o 5% od dnia podpisania umowy.

8. **Jakie są konsekwencje finansowe odstąpienia od umowy?** Odp. W przypadku odstąpienia od umowy zadatek 6 000 zł (dwie raty po 3 000 zł: przy podpisaniu umowy i w ciągu 6 miesięcy) nie podlega zwrotowi, chyba że na Państwa miejsce znajdzie się inna Para Młoda.

9. **Czy w umowie jest zapis o sile wyższej i sytuacjach, w których zaistnieje niemożność wykonania umowy, np. przez epidemię?** Odp. Na życzenie wprowadzamy taki zapis, ale należy pamiętać, że ustawa zabezpiecza Parę Młodą w sytuacji epidemicznej nawet bez tego zapisu.

DZIEŃ WESELA

Kiedy ten wielki dzień nadejdzie, emocje będą sięgać zenitu i wszystko zacznie się dziać szybko… Chcemy, żeby Państwo wiedzieli, w jaki sposób będzie on przebiegał w naszym obiekcie.

1. **Ilu kelnerów będzie obsługiwało naszych Gości?** Odp. Liczba kelnerów zależy od kilku czynników, przede wszystkim musi być dostosowana do liczby osób na weselu. Na 25 osób przypada jeden kelner. Zupę i dania serwowane podajemy na talerzach, dania obiadowe Propozycji 2 na półmiskach dokładanych w trakcie, przekąski i dania gorące w bufecie uzupełnianym przez całe przyjęcie.

2. **Czy w obiekcie jest osoba odpowiedzialna za organizację imprez, np. event manager czy wedding planner, który będzie nas wspierał w organizacji wesela?** Odp. Dział organizacji przyjęć weselnych wspiera Państwa do dnia wesela, dokonując wszystkich ustaleń, służąc radą i wsparciem. Podczas samego przyjęcia odpowiedzialność przejmuje kierownik zmiany kelnerskiej, którego przedstawiamy w dniu wesela, aby wiedzieli Państwo, do kogo zgłaszać wszystkie prośby.

3. **Od której godziny w dniu wesela można wejść na salę, żeby rozpocząć przygotowania?** Odp. Godzinę rozpoczęcia przygotowań sali weselnej ustalamy bliżej terminu wesela, głównie na podstawie informacji o godzinie oficjalnego rozpoczęcia. Zazwyczaj około godziny 8:00 podwykonawcy mogą pojawić się już na sali, aby wykonać swoją pracę.

4. **Jakie jest możliwe ustawienie stołów?** Odp. Organizujemy wesela przy stołach prostokątnych oraz okrągłych. Sugerujemy, aby przy stole okrągłym nie zasiadało więcej niż 10 osób, mając na uwadze komfort podczas imprezy. Dokładne rozstawienie stołów — ustawienie stołu dla Pary Młodej, liczbę stołów na sali i miejsca, w których zostaną rozłożone bufety, ustalamy wspólnie z Parą Młodą dwa tygodnie przed uroczystością.

5. **Czy w hotelu dostępny jest sejf?** Odp. Sejf znajduje się w pokoju hotelowym Pary Młodej.

6. **Nieprzewidziane warunki pogodowe — jak postępować, jeśli w dniu ślubu pojawi się deszcz lub śnieg, a w planach jest ślub plenerowy?** Odp. Pewnych rzeczy nie da się przewidzieć, ale można zapobiec dodatkowym stresom i uchronić się przed pogodowymi niespodziankami. Dlatego zawsze na taką okoliczność można przenieść zaślubiny na salę, na której będzie odbywać się uroczystość.

7. **Czy w przypadku czasowego braku lub awarii prądu dysponują Państwo awaryjnym źródłem zasilania?** Odp. Dostawca prądu ma obowiązek usunąć awarię w ciągu godziny.

8. **Czy współpracują Państwo z kwiaciarniami i innymi podwykonawcami, którzy mogą zająć się dekoracją sali?** Odp. Prowadzimy listę podwykonawców, którzy naszym zdaniem świetnie sprawdzają się w swojej pracy na weselach. Chętnie podzielimy się kontaktami.

ZAPRASZAMY!

Marta Aker — kierownik ds. sprzedaży
604 070 908 · sprzedaz@labedzhotel.pl
Zapraszamy na degustację lub spotkanie.

ŁABĘDŹ
HOTEL IŁAWA
★★★

Łabędź Hotel***
ul. Marsa 2, 14-200 Nowa Wieś
+48 721 434 939
www.labedzhotel.pl