



OFERTA WESELNA 2023

TWÓJ ŚLUB I WESELE Z WIDOKIEM NA MORZE
W SAMYM SERCU MIASTA

GDYNIA UL. FRANCISZKA SEDZICKIEGO 19

BŁĘKITNY ŻAGIEL

ul. Franciszka Sędzickiego 19
81-374 Gdynia

Resort Hotele Nadmorskie Sp z o.o
NIP: 586 229 12 39

www.blekitnyzagiel.pl

OFERUJEMY PAŃSTWU:

NIETUZINKOWA I UROKLIWA LOKALIZACJA NAD SAMYM MORZEM,
ELEGANCKA SALA Z TARASEM, WYKWINTNE MENU ORAZ
PROFESJONALNA OBSŁUGA GWARANTUJĄ, ŻE TEN DZIEŃ BĘDZIE
NIESAMOWITY.

TWOJE IMPREZA W HOTELU BŁĘKITNY ŻAGIEL:

- PRZESZKLONA SALA ORAZ TARAS Z WIDOKIEM NA MORZE
- MALOWNICZA OKOLICA
- WSPARCIE I OPIEKĘ SPECJALISTY DS. ORGANIZACJI IMPREZ
- WYKWINTNE I AUTORSKIE MENU KUCHNI ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ
- PREFERENCYJNE CENY NOCLEGÓW DLA GOŚCI





MENU NR 1

320zł

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
Aperitif - kieliszek wina musującego

Przystawka (serwowana) - 1 porcja na osobę

Pasztet z dzika na sałatach z żurawiną

Zupa (serwowana) - 1 porcja na osobę

Krem z białych warzyw z białym winem

Dania główne (serwowane) - 1 porcja na osobę

Pieczona kaczka z żurawiną + miks sałat z delikatnym dressingiem, ziemniaki
pieczone/gotowane

Wege: Ratataouille zapiekany w cieście francuskim z serem halloumi

Zimny stół (Serwowane)

pieczone mięsa, deska serów i wędlin, piklowane warzywa, pieczywo, masło, patera
świeżych owoców

Kolacja - bufet zakąsek

11 pozycji na zimno: Rolada mięsna ze schabu z papryką, tartaletki z kozim serem
i miodem, tartaletki z pastą rybną, smalec z fasoli i karmelizowaną cebulką,
wędzone ryby, sałatka z brokułów i sera pleśniowego, sałatka z kurczakiem, tatar
wołowy, ryba po grecku, kisz, hummus, kosze pieczywa, masło

na ciepło - 1 porcja na osobę

Lasagne

Strogonoff wołowy **po północy**

Napoje nielimitowanie

Woda z cytryną, soki jabłkowy i pomarańczowy, bufet kawowy

MENU NR 2

335 zł

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
Aperitif - kieliszek wina musującego

Przystawka (serwowana) - 1 porcja na osobę

Terina z buraka i koziego sera z grzanką, rukolą i sosem winegret

Zupa (serwowana) - 1 porcja na osobę

Krem z pieczonej papryki z kozim serem

Dania główne (serwowane) - 1 porcje na osobę

Policzki wołowe w sosie własnym + miks sałat z delikatnym dressingiem,
ziemniaki pieczone i gotowane

Wege: Ratataouille zapiekany w cieście francuskim z serem halloumi

Deser (Serwowany) - 1 porcja na osobę

Beza z owocami leśnymi

Zimny stół (Serwowane)

Pieczone mięsa, deska serów i wędlin, piklowane warzywa, pieczywo, masło
ziołowe, patera świeżych owoców

Kolacja - bufet zakąsek

11 pozycji na zimno: Rolada mięsna ze schabu z papryką, tartaletki z kozim serem i
miodem, tartaletki z pastą rybną, tatar wołowy, sałatka z halloumi i z granatem,
piklowane warzywa, caprese z mozzarellą i bazylią, smalec z fasoli i karmelizowaną
cebulką, kisz mięsno-warzywny, hummus, tatar z buraka, pieczywo, masło, piklowane
warzywa, ryby wędzone, śledź na 2 sposoby

na ciepło - 1 porcja na osobę

Lasagne

Strogonoff wołowy **po północy**

Napoje nielimitowanie

Woda z cytryną, soki jabłkowy i pomarańczowy, bufet kawowy

MENU NR 3

355 zł

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
Aperitif - kieliszek wina musującego

Przystawka (serwowana) - 1 porcja na osobę

Rolada z golonki z zielonym pieprzem sosem musztardowo miodowym i brioszem

Zupa (serwowana) - 1 porcja na osobę

Krem z selera z salsą orzechowo jabłkową

RA

Dania główne (serwowane) - 3 porcja na osobę

Policzki wołowe w sosie własnym, Dorsz saute z masełkiem ziołowym, Pierś z kurczaka faszerowany z fetą i suszonymi pomidorami + miks sałat z delikatnym dressingiem, ziemniaki pieczone i gotowane

Deser (Serwowany) - 1 porcja na osobę

Beza z ciecierzycy, krem na mleku kokosowym z owocami leśnymi

Zimny stół (Serwowane)

Pieczone mięsa, deska serów i wędlin, piklowane warzywa, pieczywo, masło ziołowe, patera świeżych owoców

Kolacja - bufet zakąsek

11 pozycji na zimno: Rolada mięsna ze schabu z papryką, tartaletki z kozim serem i miodem, tatar wołowy, sałatka grecka, sałatka z halloumi i z granatem, sałatka a'la cezar, caprese z mozzarellą i bazylią, smalec z fasoli i karmelizowaną cebulką, kisz, hummus, hinduska cebula w tempurze, tatar z buraka, pieczywo, masła ziołowe, piklowane warzywa, śledź na 2 sposoby

na ciepło - 1 porcja na osobę

Lasagne

Strogonof wołowy **po północy**

Napoje nielimitowanie

Woda z cytryną, soki jabłkowy i pomarańczowy, bufet kawowy

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
Aperitif - kieliszek wina musującego

Przystawka (serwowana) - 1 porcja na osobę

Ciasto gotowane na parze z musem krabowym i kawiozem z łososią

Zupa (serwowana) - 1 porcja na osobę

Zupa z owoców morza z mulami, makaronem i pieczoną krewetką / Zupa rybna z kawałkami łososią

Dania główne (serwowane) - 4 porcje na osobę

Rostbef medium rare, sandacz w sosie rakowym, pieczona kaczka z żurawiną, zapiekany łosoś, pieczone ziemniaki, soczewica z ziołami, gotowane ziemniaki z koprem, pieczone buraki, czerwona kapusta, miks sałat z delikatnym dressingiem

Deser (Serwowany) - 1 porcja na osobę

Kinder bueno w czekoladowej łożeczce

Zimny stół (Serwowane)

pieczone mięsa, deska serów i wędlin, piklowane warzywa, pieczywo, masło ziołowe

Kolacja - bufet zakąsek

11 pozycji na zimno: Kosze pieczywa, masło ziołowe, sałatka z brokułów i sera pleśniowego, sałatka z kurczakiem, wędzony łosoś na blini, pieczone warzywa, pasty do pieczywa, świeże warzywa, pasztet z królika, tartaletki z kozim serem i miodem, tartaletki z pastą rybną, rolada z dorsza, patera wędzonych ryb, pieczone mięsa, ryba po grecku, łosoś panierowany w ziemniaczanym cieście, marynowane krewetki, hummus

na ciepło - 1 porcja na osobę

Lasagne

Strogonof wołowy **po północy**

Napoje nielimitowanie

Woda z cytryną, soki jabłkowy i pomarańczowy, bufet kawowy

PRZYJĘCIE WESELNE

215zł

Przystawka (serwowana) - 1 porcja na osobę

Eklerka z muszem awokado, marynowanymi krewetkami, pulpą mango, oliwą kolendrową i czarnym sezamem

Zupa (serwowana) - 1 porcja na osobę

Krem z selera z salsą orzechowo jabłkową

Dania główne (serwowane) - 1 porcja na osobę

Kurczak z kością podawana z puree z selera i sosem śliwkowym/delikatny dorsz sauté z masłem ziołowym + ziemniaki gotowane i pieczone, miks surówek

Deser (serwowany) - 1 porcja na osobę

Panna cotta z białej czekolady i musem malinowym

Napoje nielimitowanie

Woda z cytryną, soki jabłkowy i pomarańczowy, bufet kawowy







INFORMACJA

- Ceny przedstawione w ofercie są cenami brutto
- Tortowe w zależności od kg na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczym
- Sala restauracyjna jest na wyłączność od 15 do 25 osób
- Sala bankietowa od 30 osób do 100 osób
- Dzieci do lat 10 oraz usługodawcy (DJ, orkiestra, fotograf, itp.) posiadają upust 50% ceny
- Cena za talerzyk może się zwiększyć od przedstawionych cen w ofercie na podstawie jeżeli w tym okresie łączna wartość inflacji (wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych) publikowany przez Główny Urząd Statyczny przekroczy wartość 2%

KONTAKT

Wiktoria Maziarczyk

 w.maziarczyk@blekitnyzagiel.pl

 tel. 697 610 259

