



**COURTYARD**<sup>®</sup>  
BY MARRIOTT

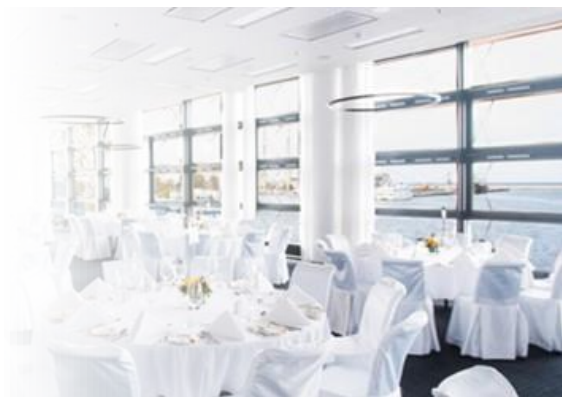
Gdynia Waterfront

# WESELE Z WIDOKIEM NA MORZE

COURTYARD BY MARRIOTT GDYNIA WATERFRONT

COURTYARD BY MARRIOTT GDYNIA WATERFRONT  
ul. Jerzego Waszyngtona 19, 81-342 Gdynia POLAND  
+48 58 743 07 00 | [www.courtyardgdynia.com.pl](http://www.courtyardgdynia.com.pl)

# DBAMY O KAŻDY DETAL



Hotel Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront położony jest w samym sercu Gdyni przy Skwerze Kościuszki, 300 metrów od Bulwaru Nadmorskiego i gdyńskiej plaży.

## WESELE W HOTELU COURTYARD BY MARRIOTT GDYNIA WATERFRONT

- Elegancka i przestronna sala balowa mieszcząca ponad 300 gości
- Parkiet taneczny 80 m<sup>2</sup>
- Przestronny taras widokowy
- Szatnia dla gości
- Profesjonalna obsługa

## CO NAS WYRÓŻNIA

- Wyjątkowa i prestiżowa lokalizacja
- Przepiękny, panoramiczny widok na morze z sali balowej i tarasu widokowego
- Możliwość podpięcia jachtem pod hotel
- Możliwość zorganizowania zaślubin na tarasie hotelowym lub w sali obok uroczystości weselnej
- Przestronne i stylowo zaaranżowane wnętrza
- Nowoczesne oświetlenie i nagłośnienie sali

## POWIEDZ „TAK” W COURTYARD GDYNIA

### W RAMACH PAKIETU ZAPEWNIAMY

- Dedykowanego specjalistę przy organizacji wesela
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Białe pokrowce na krzesła oraz białe lub szare obrusy
- 50% zniżki na menu dla obsługi i zespołu
- Bezpłatne menu dla dzieci do 4 roku życia, menu dla dzieci w cenie 55 PLN brutto lub 50% zniżki dla dzieci do 12 roku życia
- Preferencyjne ceny na wynajem pokoi dla Gości weselnych
- Obsługę kelnerską – serwis synchroniczny
- Wsparcie przy wyborze dodatkowych atrakcji
- Możliwość realizacji sesji zdjęciowej na tarasie widokowym
- Możliwość przygotowania poprawin w formie późniejszego śniadania lub lunchu
- Dla Pary Młodej noc poślubna w pokoju z widokiem na Zatokę Gdańską – w prezencie
- Degustację wybranego menu dla Pary Młodej – po uprzednim podpisaniu umowy\*

\*degustacja przygotowywana jest dla maksymalnie 4 osób

# MENU KOKTAJLOWE



Przekąski serwowane przez kelnerów na tacach podczas oczekiwania Gości na Parę Młoda (do wyboru 5 dań, w tym minimum 1 danie wegetariańskie).

## DANIA

- Kawałki soczystego miodowego melona zawinięte w plastry dojrzewającej szynki
- Roladki z norweskiego, wędzonego łososia, faszerowane serkiem kremowym, doprawione szczyporkiem i kruszonym pieprzem
- Tartinki z salami na ciemnym pieczywie, przekładane pieczoną papryką
- Pieczony rostbef ze szparagami i musem chrzanowym, doprawiony rozmarynem
- Krewetki marynowane w soku limonkowym z imbirem i kolendrą, podawane na cienkich plastrach ogórka
- Koreczki z sera pleśniowego przekładanego winogronami
- Pomidorki koktajlowe faszerowane musem z wędzonego pstrąga

## DANIA WEGETARIAŃSKIE

- Vol-au-vent z warzywnym ratatouille
- Roladka z tortilli z warzywami
- Risotto z pieczonego buraka | krem z sera koziego
- Puree z pieczonych bakłażanów | plastry grillowanej cukinii

36 PLN





# MENU GŁÓWNE

## OFERTA WESELNA

Dostępna jest dla uroczystości powyżej 30 osób.  
W przypadku mniejszych uroczystości, prosimy  
o kontakt z działem sprzedaży.

## PROPOZYCJA I



250 PLN

## PRZYSTAWKA

Łosoś wędzony  
na ciepło  
Rösti ziemniaczane  
Kawior  
Kwaśna śmietana

## ZUPA

Consommé z kaczki  
Kluski lane  
Warzywa  
Kolendra

## DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe  
Szpinak  
Gorgonzola  
Szynka dojrzewająca  
Ziemniak konfitowany  
Groszek cukrowy  
Sos tymiankowy

## DESER

Krem waniliowy  
Wiśnie  
Lody miętowe

## BUFET ZIMNY

- Wybór mięs pieczystych (karczek, schab z morelami)
- Roladka z polędwiczek wieprzowych z grzybami
- Roladka drobiowa ze szpinakiem
- Trio śledzi: po kaszubsku, w śmietanie i w oleju
- Deska serów z winogronami
- Grzyby i warzywa marynowane
- Sałatka z pomidorów i mozzarelli z oliwą bazyliową
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Sosy zimne (czosnkowy, koktajlowy, tatarski)
- Pieczywo i masło smakowe

## BUFET DESEROWY\*

- Mus cytrynowy z kruszonką i opalaną bezą
- Waniliowy crème brûlée
- Ciasto pomarańczowe
- Babeczki z owocami

## PO PÓŁNOCY

- Zupa gulaszowa
- Pieczywo

\*ceny brutto od osoby  
Pakiet zawiera: kawę z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, wodę

\*istnieje możliwość zamówienia owoców sezonowych do bufetu deserowego w cenie 15 PLN od osoby

## PROPOZYCJA II



289 PLN

### PRZYSTAWKA

Tatar z troci wędrownej  
Piklowane grzyby  
Sos musztardowo-miodowy  
Koper

### ZUPA

Krem szparagowy  
Oliwa truflowa  
Palony jarmuż

### DANIE GŁÓWNE

Polędwica cielęca sous vide  
Mus z batatów  
Imbir  
Tagliatelle z zielonych szparagów  
Sos rozmarynowy  
Oliwa z lubczykiem

### DESER

Biała czekolada  
Czarna porzeczką  
Sos malinowy  
Puder czekoladowy

### BUFET ZIMNY

- Wybór mięs pieczystych (karczek, schab, rolada z boczku)
- Łosoś marynowany w cytrynie
- Trio śledzi: po kaszubsku, w śmietanie i w oleju
- Paszty mięsne i wędliny wędzone z konfiturą żurawinową
- Płatki mozzarelli marynowane w oliwie bazyliowej
- Pieczony rostbef ze szparagami i musem chrzanowym
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z fetą i oliwkami
- Wybór sosów zimnych i marynowanych warzyw
- Pieczywo i masło smakowe

### BUFET DESEROWY

- Szarlotka
- Tarta mandarynkowa
- Mini panna cotta z malinami
- Brownie czekoladowe
- Krojone świeże owoce

### PO PÓŁNOCY

- Pieczona szynka w całości
- Pieczony ziemniak
- Sos żurawinowy

## PROPOZYCJA III



302 PLN

### PRZYSTAWKA

Plastry duszonej  
cielęciny  
Sos tuńczykowy  
Kapary

### ZUPA

Zupa kurkowa

### DANIE GŁÓWNE

Polędwica z dorsza  
Warzywa korzenne  
z chorizo  
Szpinak  
Bisque z homara

### DESER

Deser Pavlova  
Sos wieloowocowy

### BUFET ZIMNY

- Ryby wędzone na ciepło (pstrąg, polędwica z łososia, halibut)
- Łosoś marynowany w cytrusach
- Trio śledzi: po kaszubsku, w śmietanie i w oleju
- Roladka z kaczki z morelami
- Rostbef wołowy z rukolą i płatkami sera grana padano
- Wędzone piersi kaczki z konfiturą śliwkową
- Sałatka z pomidorów i mozzarelli z oliwą bazyliową
- Sosy zimne (czosnkowy, koktajlowy, tatarski)
- Wybór pieczywa z masłem ziołowym

### BUFET DESEROWY\*

- Mus cytrynowy z kruszonką i opalaną bezą
- Waniliowy crème brûlée
- Ciasto pomarańczowe
- Babeczki z owocami

### PO PÓŁNOCY

- Żurek staropolski z białą kiełbasą
- Wędzony indyk w całości
- Sos chrzanowo-żurawinowy

\*ceny brutto od osoby  
Pakiet zawiera: kawę z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, wodę

\*istnieje możliwość zamówienia owoców sezonowych do bufetu deserowego w cenie 15 PLN od osoby

## PROPOZYCJA IV



### PRZYSTAWKA

Plastry solonej  
połędwicy wołowej  
Marynowane grzyby  
Kapary  
Oliwa

### ZUPA

Zupa borowikowa  
Tymianek  
Śmietana

### DANIE GŁÓWNE

Pierś z kaczki  
Modra kapusta  
Pieczone jabłka  
Sos jabłkowo-  
rozmarynowy

### DESER

Praliny  
Sos mango  
Kruszonka  
Lody karmelowe

### BUFET ZIMNY

- Łosoś marynowany w cytrusach
- Pieczony burak z kozim serem
- Trio śledzi: po kaszubsku, w śmietanie i w oleju
- Wybór wędlin, kiełbas polskich i pasztetów
- Roladka z pstrągą ze szpinakiem
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z grillowanych warzyw i z serem feta
- Sos szpinakowy, czosnkowy, koktajlowy
- Grzyby i warzywa marynowane
- Pieczywo i masło smakowe

### BUFET DESEROWY\*

- Mus z mango i opalaną bezą
- Kawowy crème brûlée
- Tarta z musem waniliowym i mandarynkami
- Mini panna cotta

### PO PÓŁNOCY

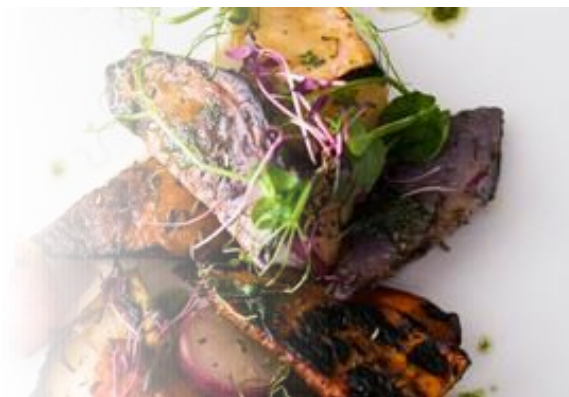
- Zupa chrzanowa z białą kiełbasą i jajkiem
- Pieczona szynka z warzywami
- Pieczony dorsz z sosem ogórkowym
- Ziemniaki opiekane
- Warzywa blanszowane

\*ceny brutto odosoby  
Pakiet zawiera: kawę z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, wodę

\*istnieje możliwość zamówienia owoców sezonowych do bufetu deserowego w cenie 15 PLN odosoby



# DANIA BEZMIĘSNE



## PRZYSTAWKA

- Łosoś marynowany w soi | rukola | sezam | rzodkiew daikon
- Grillowany bakłażan | guacamole | puder z czarnych oliwek | chips z bagietki
- Grillowany bakłażan | guacamole | puder z czarnych oliwek | chips z jabłka

wegetariańska i bezglutenowa  
wegetariańska  
wegańska i bezglutenowa

## ZUPA

- Krem ze szparagów | palony jarmuż | oliwa ziołowa
- Krem z dyni | mleko kokosowe | czarny sezam | kolendra
- Tajska zupa na mleku kokosowym | warzywa julienne | kurczak lub łosoś

wegańska i bezglutenowa  
wegańska i bezglutenowa  
bezglutenowa

## DANIE GŁÓWNE

- Filet z sandacza | młode warzywa | purée z pasternaku | masło cytrynowe
- Młode warzywa | makaron ryżowy | soja | glony nori | kolendra
- Polędwica z dorsza | kuskus | szparagi | pomidory | purée z groszku

wegetariańskie i bezglutenowe  
wegańskie i bezglutenowe  
wegetariańskie

## DESER

- Chłodnik śliwkowy | gruszka gotowana w białym winie | sorbet limonkowy
- Beza | owoce sezonowe | sorbet pomarańczowy | mięta
- Fondant czekoladowy | maliny | mięta

wegański i bezglutenowy  
wegetariański i bezglutenowy  
wegetariański i bezglutenowy

# OFERTA DLA DZIECI



## PROPOZYCJA DLA DZIECI

- Rosół | warzywa | kurczak | makaron
- Nuggetsy z kurczaka | frytki | marchewka z jabłkiem
- Lody | owoce sezonowe | bita śmietana

55 PLN



# OFERTA DODATKOWA

ATRAKCJE, TORTY WESELNE, NAPOJE

Skomponowana oferta cukiernicza przez Wojtkę Rzepecką to istna dzieła sztuki, które podkreślą wyjątkowy charakter uroczystości.

# INNE ATRAKCJE



## STACJA POLSKA

Prosiak faszerowany kaszą gryczaną z sosem piwnym lub pieczony  
udziec wieprzowy z sosem pieprzowym

35 PLN

## STÓŁ STAROPOLSKI

Wędzona szynka Podkomorzego  
Wybór kietbas: wiejska, myśliwska  
Kaszanka, pasztet  
Salceson włoski i ozorkowy  
Rolmopsy  
Pierogi z serem i warzywami  
Smalec z wędzonką i jabłkiem  
Ćwikła z chrzanem, chrzan tarty  
Kosz wiejskiego pieczywa

30 PLN

## PO PÓŁNOCY

Dzik pieczony w całości według staropolskiego przepisu

CENA ZALEŻNA OD ILOŚCI GOŚCI

## STACJA LODOWA

Pięć smaków lodów i sorbetów  
Sos karmelowy, malinowy, brzoskwiniowy  
Orzechy, migdały, rodzyunki  
Kruszona czekolada  
Krojone świeże owoce

25 PLN

## STACJA DESEROWA

Gofry, naleśniki z jabłkami  
Konfitura śliwkowa  
Bita śmietana  
Sos truskawkowy, czekoladowy  
Mandarynki i brzoskwinie z syropu  
Wiśnie w żelu  
Truskawki

25 PLN

## FONTANNA CZEKOLADOWA

Pianki owocowe  
Beziki  
Biszkopty  
Krojone świeże owoce

20 PLN

# TORTY WESELNE



## SMAKI TORTÓW (DO WYBORU)

- Mus biała czekolada – rokitnik – crunch tropikalny – biały finansier
- Mus biała czekolada – maliny – crunch z czerwonych owoców – biały finansier
- Cremoux wanilia – mascarpone – mango – marakuja – biały finansier
- Mus czekolada – wiśnie – crunch czekoladowy – czekoladowy finansier
- Mus Royal caramel – prażynka pralinowa – joconde
- Mus palona biała czekolada – czerwona porzeczką – spód genueński
- Mus maślankowy – banan – dulce de leche – czekoladowy finansier

## SUGEROWANA PORCJA (DO WYBORU)

- 100-120g na osobę to minimalne założenie
- 150g na osobę to optymalne założenie

## WYKOŃCZENIE TORTU (DO WYBORU)

TORT naked (widoczny biszkopt z zewnątrz)	120 PLN/kg
TORT semi naked (delikatnie prześwitujący biszkopt)	120 PLN/kg
TORT z kremem maślanym (pokryty całkowicie kremem na gładko lub strukturą)	130 PLN/kg
TORT z polewą lustrzaną czarną (tort niski pokryty lśniącą polewą lustrzaną w kolorze głęboko czarnym)	130 PLN/kg
TORT z polewą lustrzaną kolorową (tort niski pokryty lśniącą polewą lustrzaną w dowolnym kolorze)	130 PLN/kg
TORT z kremem śmietankowym (tort z białym kremem na bazie śmietanki pokryty gładką lub strukturalną powierzchnią)	130 PLN/kg

## FORMA TORTU (DO WYBORU)

- Tort klasyczny, wysokość piętra ok. 10-11cm na stelażu ukrytym
- Tort nowoczesny, wysokość piętra ok. 6-8cm na stelażu ukrytym lub zewnętrznym
- Tort w formie monoporcji, tort na szczycie do rozkrojenia plus mono dla każdego gościa weselnego
- Tort monoporcjyjny z torcików bezowych z wybranym kremem

## OPŁATA TALERZYKOWA

W przypadku dostarczenia ciast i tortu od firmy zewnętrznej, pobieramy opłatę serwisową 20 PLN od osoby. Za dostarczenie tylko własnego tortu pobieramy opłatę serwisową 5 PLN od osoby.



# PAKIETY NAPÓI



## PAKIET A

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up (but. 1 l)

48 PLN

## PAKIET B

Wino musujące  
Wino domowe białe i czerwone  
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up (but. 1 l)

82 PLN

## PAKIET A+

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up (szklana but. 200 ml)

52 PLN

## PAKIET B+

Welcome drink: wino musujące  
Wino domowe białe i czerwone  
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up (szklana but. 200 ml)

87 PLN

## USŁUGA BARMAŃSKA

Istnieje możliwość wykupienia usługi barmańskiej od hotelu w cenie 800 PLN brutto.  
W cenie zawarte są także podstawowe dodatki do drinków: syropy sweet&sour, syropy Monin, cytrusy, mięta, cukier brązowy.

## OPŁATA KORKOWA

Alkohol + napoje\* 30 PLN



# PAKIETY ALKOHOLOWE



## PAKIET I

Welcome drink: wino musujące,  
Wino domowe białe i czerwone  
Wódka Żubrówka Biała  
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up (but. 1l)

110 PLN

## PAKIET II

Welcome drink: wino musujące,  
Wino domowe białe i czerwone  
Wódka Żubrówka Biała  
Piwo lane Okocim  
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up (but. 1l)

120 PLN

## PAKIET III

Welcome drink: wino musujące,  
Wino domowe białe i czerwone  
Wódka Żubrówka Biała  
Piwo lane Okocim Whisky  
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up (but. 1l)

140 PLN

## PAKIET I PREMIUM

Welcome drink: wino musujące,  
Wino domowe białe i czerwone  
Wódka Stock Prestige  
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up (szklana but. 200 ml)

120 PLN

## PAKIET II PREMIUM

Welcome drink: wino musujące,  
Wino domowe białe i czerwone  
Wódka Stock Prestige  
Piwo butelkowe Carlsberg 0.5 l  
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up (szklana but. 200 ml)

130 PLN

## PAKIET III PREMIUM

Welcome drink: wino musujące,  
Wino domowe białe i czerwone  
Wódka Stock Prestige  
Piwo butelkowe Carlsberg 0.5 l  
Whisky  
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up (szklana but. 200 ml)

145 PLN

# ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY

EMILIA KOSTECKA

MICE MANAGER

+48 501 128 763

emilia.kostecka@hotelco51.com



COURTYARD<sup>®</sup>  
BY MARRIOTT

Gdynia Waterfront