

Wesele 2024

ślub | wesele | noclegi | poprawiny

jesteśmy tu dla Ciebie

Hotel Kozi Gród położony na terenie malowniczych Kaszub, jest idealnym miejscem na organizację uroczystości zaślubin – zarówno kameralnego bankietu w gronie najbliższych, jak i hucznego wesela.

Hotel Kozi Gród to:

- zaciszne miejsce za miastem z rozległym terenem zielonym;
- wykwintna kuchnia składająca się głównie z potraw regionalnych w nowoczesnym wydaniu;
- możliwość organizacji ślubu cywilnego i kościelnego w ogrodzie;
- przyjęcie weselne w formie garden party, w sali bankietowej lub w pawilonie bankietowym;
- komfortowy nocleg w pokojach hotelowych i domkach nawet do 160 osób;
- poprawiny w formie grilla lub bankietu.

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



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 mogą odbywać się inne spotkania / imprezy. Istnieje możliwość wynajęcia Hotelu Kozi Gród oraz terenu na wyłączność - zapytaj o cennik.

Ceny produktów i usług zawartych w cenniku weselnym podlegają aktualizacji w roku realizacji bankietu weselnego.

Garden Party to:

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

Menu (minimum 20 osób):

- do samodzielnej kompozycji z menu grillowego;
- potrawy przygotowywane przez kucharzy na grillach i wydawane w formie bufetu.

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

Menu dla obsługi wesela pozostaje takie samo jak dla weselników.

Nie ma możliwości wnoszenia własnych potraw ani napoi na teren Hotelu Kozi Gród.

Dodatkowo:

- białe pokrowce na krzesła 10 zł / szt.
- nagrzewnice + paliwo wg zużycia 500 zł / szt. (1 na 4 namioty)
- ognisko do 2 godzin 300 zł / szt. (max. do 22:00)
- ognisko do 6 godzin 500 zł / szt. (max. do 22:00)
- pochodnie (12 sztuk) 290 zł (max. do 22:00)

Możliwość **ceremonii ślubu cywilnego** na terenie Hotelu Kozi Gród – **1000 zł**

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

Możliwość **ceremonii ślubu kościelnego** – cena ustalana indywidualnie

Namioty modułowe:

- namiot o wymiarach 4x6 m (na 20 osób);
- możliwość dowolnego ich ustawiania, łączenia, zamykania ścianek bocznych;
- cena: **550 zł** (1 namiot, montaż, meble ogrodowe, demontaż).



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

- organizacja i koordynacja (soboty i niedziele w okresie maj-październik 2024) 1 000 zł
- organizacja i koordynacja (pozostałe dni) GRATIS

W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne lub okrągłe

Menu w formie grilla:

- do samodzielnej kompozycji z menu grillowego;
- potrawy przygotowywane przez kucharzy na grillach i wydawane w formie bufetu;
- dodatkowo proponujemy ognisko w ogrodzie;
- możliwość rozszerzenia menu o dodatkowe pozycje (np. stół swojskiego jada, dzik, wędzone ryby).

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

Napoje:

- soki (w dzbankach): 22 zł / 1 l
- napoje gazowane (but. 1l): 24 zł / 1 l
- woda niegazowana (w dzbankach) GRATIS
- OPEN BAR Soft - bez limitu 75 zł
(kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane)

Dodatkowo:

- przedłużenie poprawin 490 zł
każda rozpoczęta godzina (po 17:00)
- namioty modułowe o wymiarach 4x6 m 550zł
(1 namiot, montaż, meble ogrodowe, demontaż)



Grill w formie bufetu

Cena 170 zł / os.

Zupa:

- Gulaszowa z dziczyzny

Danie główne:

- Kiełbasa z dziczyzny
- Grillowany comber z jelenia
- Kaszanka z dziczyzny z jabłkiem i cebulką
- Dorsz w ziołach
- Ziemniaki zapiekane ze świeżym tymiankiem
- Surówka z marchewki
- Surówka z białej kapusty
- Zestaw: kiszony ogórek + smalec
- Koszyk pieczywa z masłem
- Ketchup i musztarda

Skomponuj swój własny bufet

Zupy:

250 ml / os. do wyboru

- | | | | |
|--------------------------|-------|--------------------------|-------|
| • Grochówka | 23 zł | • VEGE: Krem z pomidorów | 23 zł |
| • Żurek z białą kiełbasą | 23 zł | • VEGE: Krem z dyni | 23 zł |

Dania z grilla:

120g / os. do wyboru

- | | | | |
|---------------------------------------------|-------|------------------------------------------------|-------|
| • Kiełbasa śląska | 15 zł | • Szaszłyk drobiowy | 22 zł |
| • Kaszanka z dziczyzny z jabłkiem i cebulką | 16 zł | • Kotlet z dziczyzny | 24 zł |
| • Kiełbasa z dziczyzny | 20 zł | • VEGE: Kiszka ziemniaczana | 20 zł |
| • Grillowany comber z jelenia | 20 zł | • VEGE: Szaszłyk z cukinii, bakłażana i tofu | 20 zł |
| • Udo z kurczaka w miodowej marynacie | 19 zł | • VEGE: Halloumi- ser owczo-kozi | 21 zł |
| • Pierś z kurczaka w ziołowej marynacie | 20 zł | • VEGE: Camembert z żurawiną (100 g) | 21 zł |
| • Dorsz w ziołach | 20 zł | • VEGE: Portobello z masłem czosnkowym (100 g) | 20 zł |
| • Łosoś | 25 zł | | |

MENU GRILL I OGNISKO

Kozi Gród
hotel & restaurant



Dodatki:

150g / os. do wyboru

- | | | | |
|----------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------|-------|
| • Ziemniaki zapiekane ze świeżym tymiankiem | 10 zł | • Sałatka ziemniaczana | 15 zł |
| • Surówka z marchewki lub białej kapusty | 10 zł | • Domowa foccacia z rozmarynem | 10 zł |
| • Surówka z kiszzonego ogórka ¹ i kwaszonej kapusty | 10 zł | • Warzywa grillowane na maśle ziołowym | 16 zł |
| • Sałata green mix z sosem winegret | 11 zł | • Koszyk pieczywa z masłem - 1 szt. | 8 zł |
| | | • Zestaw: smalec+ogórek kiszony | 12 zł |
| | | • Ketchup / musztarda | 5 zł |

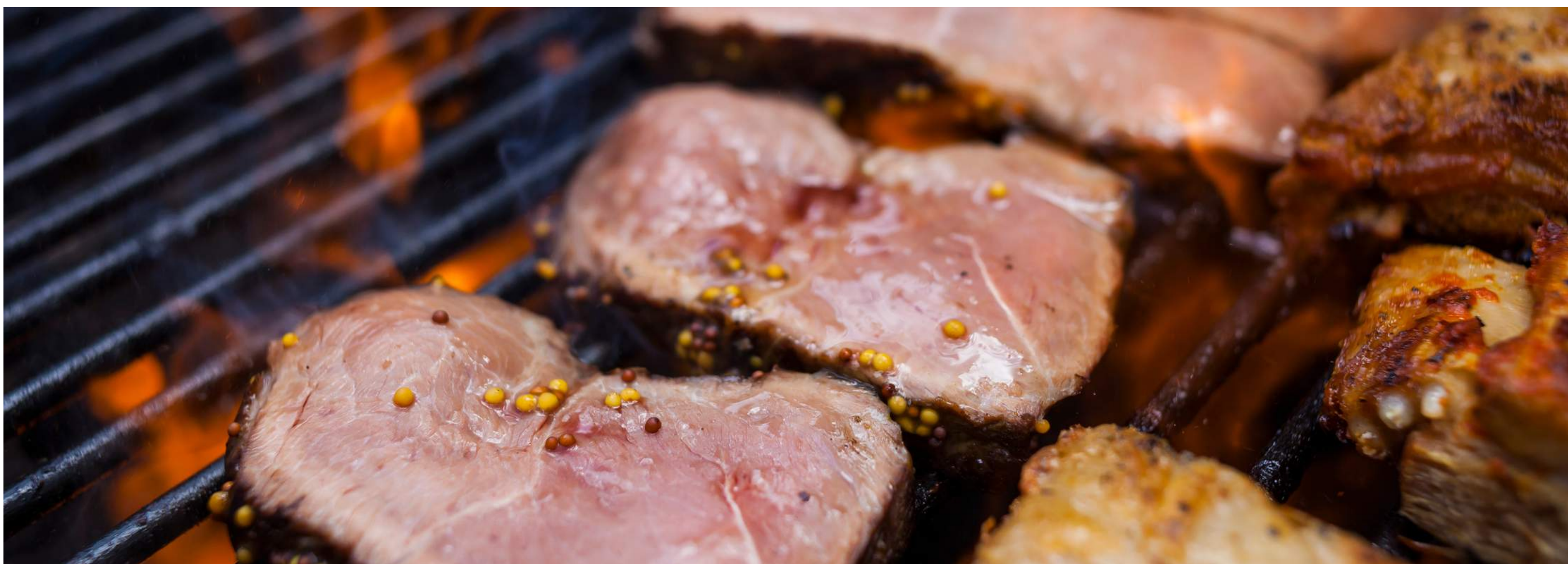
Menu na ognisko

Cena 34 zł / os.

Kiełbasa | Smalec | Pieczywo | Ogórek | Musztarda | Ketchup

Dodatkowo oferujemy:

- | | |
|--------------------|------------------------------------------|
| • Paterę z owocami | 111 zł / patera |
| • Tort | cena ustalana indywidualnie |
| • Alkohol | asortyment i cena ustalana indywidualnie |





Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Wesele Pakiet LUX 800+

ślub | wesele | noclegi | poprawiny

jesteśmy tu dla Ciebie

Pakiet 800+ dla minimum 80 osób Cena 800 zł/ os. obejmuje:

- organizację przyjęcia weselnego;
- nocleg dla Gości;
- poprawiny w formie grilla;
- degustacja menu weselnego dla Pary Młodej.

Prezenty od Hotelu Kozi Gród:

- noc poślubna w Apartamencie;
- na powitanie poczęstunek butelką wina musującego i świeżych owoców;
- prezent niespodzianka z okazji pierwszej rocznicy ślubu;
- nielimitowane konsultacje z opiekunem w celu stworzenia indywidualnego programu pobytu oraz wesela;
- zniżka na usługi w SPA dla Pary Młodej oraz gości weselnych.

Zapytaj o możliwość **wynajęcia Hotelu Kozi Gród oraz terenu na wyłączność.**

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

Hotel zastrzega sobie możliwość zmian oferty.
Cena pakietu brutto uwzględnia VAT.

Cena pakietu za osobę dorosłą; dzieci w wieku 4-10 lat: 50% ceny; dzieci do lat 3: GRATIS.
Cena pakietu zawiera nocleg dla 1 os. w pokoju dwuosobowym.

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k. Gdańska

+48 601 610 453 / +48 58 692 07 80
repcja@kozigród.pl / www.kozigród.pl

Wesele Pakiet LUX 800+

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Bankiet Weselny (do godziny 04:00):

- organizacja i koordynacja
- wynajem pawilonu bankietowego poza sezonem zimowym
- wynajem sali bankietowej lub namiotów na garden party
- białe pokrowce na krzesła
- pochodnie (12 sztuk)

GRATIS

GRATIS

GRATIS

GRATIS

GRATIS

W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne lub okrągłe.

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

Ceremonia zaślubin w pięknym ogrodzie nad stawem

Scenariusz:

- toast powitalny winem musującym;
- wyjątkowe potrawy przygotowane specjalnie przez szefa kuchni;
- dania serwowane (przystawka, zupa, deser);
danie główne podawane na półmiskach (lub w formie bufetu);
- w cenie napoje bezalkoholowe;
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami;
- nocleg dla wszystkich gości w pokojach 2-/ 3-/ 4-osobowych;
- śniadanie w formie bufetu.



Dodatkowo*:

- **degustacja obiadu weselnego dla Pary Młodej**
- przedłużenie bankietu
- dokument opłaty ZAiKS przy własnej oprawie muzycznej
- dodatkowe usługi (firmy zewnętrzne) - indywidualna wycena.

GRATIS (każda kolejna osoba 99 zł/ os.)

490 zł/ godzinę (po 04:00)

Bez opłaty dodatkowej: dekoracje (bez użytkowania prądu), usługi foto/ wideo, usługi wedding planera.



*Wszystkie podane ceny brutto uwzględniają 8% VAT.

Garden Party w Pakiecie LUX 800+

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Garden party to:


- przyjęcie weselne na terenie zielonym;
- namioty modułowe z możliwością własnej aranżacji;
- zabawa do godziny 22:00.

Namioty modułowe:

- namiot o wymiarach 4x6 m (na 20 osób);
- możliwość dowolnego ich ustawiania, łączenia, zamykania ścianek bocznych.





Sala	Liczba miejsc w ustawieniu
	 w układzie podkowa po zew. / po obu str.
Sala A	18/26
Sala B	20/30
Sala C	30/40
Kominkowa Sala VIP	24
Sala A+B	45/70
Sala B+C	50/68
Sala A+B+C	80/120
Pawilon Bankietowy	200/ stoły okrągłe

Sala A

Powierzchnia (m²): **44,64**
 Długość (m): **7,20**
 Szerokość (m): **6,20**
 Wysokość (m): **2,75**

Sala B

Powierzchnia (m²): **46,80**
 Długość (m): **7,20**
 Szerokość (m): **6,50**
 Wysokość (m): **2,75**

Sala C

Powierzchnia (m²): **70,50**
 Długość (m): **9,40**
 Szerokość (m): **7,50**
 Wysokość (m): **2,75**

Kominkowa Sala VIP + aneks

Powierzchnia (m²): **68,75+15,40**
 Długość (m): **12,50+4,40**
 Szerokość (m): **5,50+3,50**
 Wysokość (m): **3,55**

Pawilon Bankietowy

Powierzchnia (m²): **450**
 Długość (m): **30**
 Szerokość (m): **15**
 Wysokość (m): **5**

Zestaw 1

Przystawka serwowana:

- Szyńka crudo z melonem | orzechy włoskie | mus z rukoli | marynowana cebulka | kapary | pomidorki | majonez anchois | oliwa

Zupa serwowana:

- Rosół z wiejskiej kury | domowy makaron | jullienne warzywne

Danie główne:

- Udko z kaczki confitowane w sosie z owoców leśnych
- Zraz wieprzowy z boczkiem i ogórkiem w sosie naturalnym
- Kotlet de volaille z masłem pietruszkowym
- Łosoś pieczony w sosie koperkowym z rakami

Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Kopytka estragonowe z serem bursztyn
- Kasza gryczana z bekonem i pietruszką
- Marchewka z groszkiem i pietruszką
- Buraczki zasmażane
- Sałaty wiosenne z pomidorkami cherry i dressingiem bazyliowym

Deser serwowany:

- Mus z białej czekolady | mango | kokos | crunch maślany | owoce

Bufet zimny:

- Tortille z wędzonym łososiem | szpinak z wiejskim twarogiem ziołowym
- Sałatka z mozzarellą, oliwkami, pomidorkami cherry, kaparami i musem z rukoli
- Pasztet domowy z dziczyzny naszego wyrobu z marynowanym burakiem
- Deska mięs pieczonych naszego wyrobu i serów regionalnych:
schab pieczony ze śliwką | pieczona karkówka nadziewana czosnkiem |
kiełbasa polska z jelenia | kaszanka z dziczyzny
kozi ser | ser camembert | roquefort | winogrona | orzechy włoskie | sos z borówki brusznicy |
salsa z ananasa i chilli | miód "COZYWOOD" z własnej pasieki Koziwego Grodu.
- Deska Vegetariańska:
batonety warzywne | salsa z gruszki, selera i winogron | hummus buraczkowy |
hummus z cieciorke z orzechami nerkowca | miód "COZYWOOD" z własnej pasieki z orzechami |
oliwki marynowane z pietruszką i suszonymi pomidorami

Drugie danie główne:

- Szyńka w całości wolno pieczona z sosem naturalnym | pieczone ziemniaki z tymiankiem i czosnkiem | grillowane warzywa z ziołami

Zupa po północy:

- Bogracz z pieczywem wypiekanym na miejscu, kajzerki, masło smakowe - kaparowe z koperkiem, suszonymi pomidorami, anchovies.



Zestaw 2

Przystawka serwowana:

- Tatar z sarny naszego wyrobu | majonez grzybowy | żółtko plastyczne | cebulka perłowa | orzeszki pini | ogórek kminkowy | chips z pietruszki | czosnkowa tapioka

Zupa serwowana:

- Krem z pasternaka | mleko kokosowe | salsa z selera naciowego, gruszki i winogron | oliwa pietruszkowa | migdały

Danie główne:

- Zraz z jelenia z bekonem, cebulą i ogórkiem kiszonym z sosem naturalnym
- Confitowane udko z kaczki w sosie z owoców leśnych
- Polędwiczka wieprzowa zwijana w boczku, marynowana tymiankiem z sosem pieprzowym
- Pieczony filet z sandacza w sosie homarowym | pieczone pomidorki cherry z ziołami

Dodatki:

- Ziemniaki confitowane z rozmarynem
- Ragout z czarnej soczewicy ze szpinakiem, zielonym groszkiem i kolendrą
- Pieczone krążki batatów karmelizowane miodem "COZYWOOD" z własnej pasieki Koziego Grodu
- Sałatka na gorąco z pieczonych pomidorków cherry | białe wino | orzechy włoskie | kozi ser | roszponka
- Zasmażana kapusta czerwona w czerwonym winie
- Sałatka śródziemnomorska z marynowaną gruszką, ananasem, winogronem i orzechami włoskimi z dresingiem malinowym

Deser serwowany:

- Beza Pawłowa | mus z marakuji i ananasa | cremo z mascarpone

Bufet zimny:

- Gravlax z łososia | mus koperkowy | bliny gryczane
- Wytrawne ciastko z ceviche z krewetek | sałata | majonez ostrygowy
- Pate z gęsich wątróbek | mus z borówki z brusznicy
- Deska mięs pieczonych i serów regionalnych:
schab pieczony ze śliwką | pieczona karkówka nadziewana czosnkiem | kiełbasa polska z jelenia | kaszanka z dziczyzny | szynka crudo
kozi ser | ser camembert | roquefort | bursztyn | winogrona | salsa z ananasa i chilli | miód "COZYWOOD" z własnej pasieki.
- Deska Vegetariańska:
batonety warzywne | salsa z gruszki selera i winogron | hummus buraczkowy | hummus z cieciorke z orzechami nerkowca | miód "COZYWOOD" z własnej pasieki z orzechami | oliwki marynowane z pietruszką i suszonymi pomidorami



Drugie danie główne:

- Prosiak pieczony w całości w sosie naturalnym | kasza gryczana z boczkiem | marynowane warzywa

Zupa po północy:

- Barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami.

Do wyboru:

Dania główne:

- Karkówka z dzika w sosie winno pieprzowym
- Stek wieprzowy z kością z sosem tymiankowym
- Dorsz smażony w sosie koperkowym
- Luzowana golonka w sosie chrzanowym
- Stek z kalmara z salsą z selera, gruszki i chilli w sosie bearnaise



Dania Vegetariańskie:

Przystawka:

- Hummus z nerkowca | grillowany batat | mus z buraka | tapioka czosnkowa | oliwa z pietruszki
- Bliny gryczane | wędzony kozi ser | mus z batów | owoce leśne | nerkowiec

Zupa:

- Krem ze szczawiu i gruszki | kluski maślankowe
- Zupa z borowików | kluski ziołowe | oliwa truflowa

Dania główne:

- Koper włoski marynowany w estragonie w sosie curry z mlekiem kokosowym i limonką | nerkowiec
- Gołąbki z grzybami i suszonymi pomidorami | ser marszowicki | estragon | sos tymiankowy | orzechy włoskie



NAPOJE I ALKOHOLE

Kozi Gród
hotel & restaurant



Wódka:		
• Wódka Wyborowa	0,5l	60 zł
• Wódka Finlandia /Absolut	0,5l	90 zł
• Wódka Finlandia /Absolut	0,7l	120 zł
Piwo:		
• Browar Amber: Złote Lwy	keg 25l	500 zł
• Browar Carlsberg: Okocim	keg 30l	500 zł
Wino:		
• Wino bankietowe	0,75l	59 zł
• Wino musujące	0,75l	59 zł
Whisky:		
• Ballantines	0,7l	130 zł
• Jack Daniels	0,7l	190 zł
Gin:		
	0,7l	130 zł
Rum biały:		
	0,7l	150 zł
Nalewki:		
• Regionalne nalewki Hotelu Kozi Gród (cena w zależności od rodzaju nalewki)	0,2l	29-31 zł
	0,5l	49-55 zł
• Soki	1l	22 zł
• Napoje gazowane	1l	24 zł
• Napoje gazowane	0,2l	15 zł

