



Oferta weselna





Ślub i Wesele

Wesele to wyjątkowy dzień w życiu Młodej Pary,
to niezapomniane emocje i chwile wzruszenia.
Gwarancja wspomnień, które na długo zostaną w Państwa pamięci.
Zorganizujemy tę ważną uroczystość z dbałością o każdy detal.

Wszystkie Wasze sprawy niech się dokonują w miłości...

Sprawdź, zobacz, poczuj, a zostaniesz... ♡♡

Zapraszamy do Bel Mon Resort - kompleksu składającego się z pięciogwiazdkowego Hotelu Lili, Restauracji Mona oraz Berry Spa. Posiadamy przestronną, podzielną salę bankietową, urządzonej we współczesnym stylu z elementami XVIII - wiecznej architektury. Ciepła kolorystyka i boazeria, stylowe drewniane belki stropowe oraz niepowtarzalny system oświetlenia i gustowne wnętrza zaspokoją potrzeby aranżacji wybranych stylów Państwa przyjęcia.

Zależnie od potrzeby zaproponujemy Państwu opcję zorganizowania uroczystości w plenerze. Jeśli marzą Państwo o ślubie i weselu w otoczeniu natury, to nasz ogród francuski wraz z eleganckim namiotem weselnym stworzą idealne tło dla tak ważnego wydarzenia.



Luksus, komfort i prywatność...

Dla Pary Młodej, która zdecyduje się zorganizować przyjęcie w naszym obiekcie oferujemy 25% rabatu na wszystkie pokoje zarezerwowane z okazji tej uroczystości.

Pokoje w Bel Mon Resort to połączenie klasycznego, eleganckiego designu z nowoczesnością i luksusem. 12 hotelowych pokoi, wyposażonych na najwyższym poziomie z licznymi udogodnieniami, gwarantują wysoki komfort wypoczynku.



Razem od początku...

Szczycimy się tym, że jako jedyny obiekt w południowej Polsce możemy towarzyszyć Państwu Młodym na każdym etapie przygotowań.

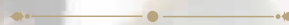
Organizujemy wieczory panieńskie i kawalerskie, te spokojne i te z przytupem.

W naszej strefie relaksu i SPA oferujemy wypoczynek przed i po uroczystości weselnej.

W naszych pięknych wnętrzach nasi fryzjerzy, styliści i terapeuci zadbają o kompleksowe przygotowanie Pary Młodej oraz gości. Wykonujemy zabiegi pielęgnacyjne na twarz, ciało i włosy oraz usługi modelowania fryzur i wykonywania makijażu. Jeżeli mają Państwo życzenie skorzystać z usług swojego fryzjera czy makijażystki, udostępnimy naszą przestrzeń wraz z w pełni wyposażonymi stanowiskami.

Menu Superior

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
oraz lampką wina musującego



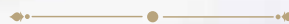
Pełna konsumpcja weselna



Pakiet ciast weselnych



Patery z owocami



Apartament dla Młodej Pary



6 wejściówek do strefy wellness



Bezpłatne miejsca parkingowe dla Gości weselnych

Cena już od 320 pln / osoba



ZUPA

Jedna do wyboru

Cysterski rosół z makaronem, kluseczki drobiowe, marchew, świeża natka pietruszki

Krem z białych warzyw z maślanymi grzankami

DANIE GŁÓWNE

Serwowane na paterach

Tradycyjna rolada śląska z sosem pieczeniowym

Złocista roladka ze schabu faszerowana szynką i pieczarkami

Faszerowane grzybami udko z kurczęcia

DODATKI

Kluski śląskie ciemne i jasne

Ziemniaki z pieczoną cebulką

Ziemniaki pieczone z tymiankiem

Modro kapusta z boczkiem

Selekcja sałat z pomidorami koktajlowymi i musztardowym vinegrett

Surówka z białej kapusty z kukurydzą i koperkiem

DELICJA

Mus z białej czekolady z jadalną ziemią czekoladową i sosem owocowym

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin i mięs pieczystych z sosem tatarskim

Sałatka z wędzonym kurczakiem i orzechami włoskimi

Selekcja serów polskich

Tymbaliki drobiowe w winnym auszpiku

Krucze babeczki z wegańskim musem warzywnym

Sałatka z brokuł i pomidora w kremowym sosie z jajkiem

Pasztet pieczony z orzechami i śliwką z sosem żurawinowo – chrzanowym

Chrupiące pieczywo

Masło

I CIEPŁA KOLACJA

Jedna do wyboru

Sezonowany schab z grilla, ziemniaki z pieczoną cebulką, sałatka z ogórka z musztardą Francuską

Filet z dorsza na risotto z zielonymi warzywami i szlachetnym serem bursztyn

II CIEPŁA KOLACJA

Jedna do wyboru

Barszcz na wywarze z borowików z tartaletką z szarpaną wieprzowiną

Pikantna zupa węgierska z ziemniakami i tymiankiem

Dla Gości na dietach (vege, bezglutenowa itp.) Szef Kuchni przygotuje specjalne dania.

BUFET NAPOI

Napoje gorące – bez ograniczeń

Soki owocowe i woda niegazowana – bez ograniczeń

Napoje gazowane 0,2l – bez ograniczeń

ALKOHOLE

Piwo – 15 pln / szt.

Wino – 60 pln / szt.

Własne alkohole – korkowe 20 pln / szt.

CENY 2025

Poniedziałek, Wtorek, Środa, Niedziela – 320 pln / osoba

Czwartek, Piątek – 340 pln / osoba

Sobota – 360 pln / osoba

W pakiecie komplet gratisów dotyczy wesel powyżej minimalnej liczby Gości.

Niedziela, Poniedziałek, Wtorek, Środa, Czwartek, Piątek: min. 40 osób

Sobota: min. 60 osób

Warunki wesel z mniejszą ilością osób ustalane są indywidualnie.

Ceny na 2026 rok +15 %

Menu Delux

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
oraz lampką wina musującego



Pełna konsumpcja weselna



Pakiet ciast weselnych



Patery z owocami



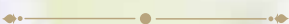
Apartament dla Młodej Pary



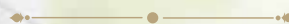
Dwa pokoje dla Gości weselnych



Fontanna czekoladowa z owocami i słodkościami



6 wejściówek do strefy wellness



Bezpłatne miejsca parkingowe dla Gości weselnych

Cena już od 360 pln / osoba



ZUPA

Jedna do wyboru

Cysterski rosół z makaronem, kluseczki drobiowe, marchew, świeża natka pietruszki

Krem porowo ziemniaczany z maślanymi grzankami i oliwą z pieczonych warzyw

Włoska zupa minestrone z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Serwowane na paterach

Rolada schabowa z bekonem i ogórkiem z sosem pieczeniowym

Pieczone udko z kaczki z jabłkami

Chrupiąca roladka drobiowa faszerowana grillowanymi warzywami

Parowany filet z sandacza

DODATKI

Kluski śląskie ciemne i jasne

Ziemniaki ze skórką pieczone

Talarki ziemniaczane z boczkiem i cebulką

Surówka z modrej kapusty z ogórkiem konserwowym

Sałatka z roszponki z papryką i oliwkami

Zielone warzywa z palonym masłem

DELICJA

Crème brulle z lodami z leśnych owoców

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Włoskie wędliny z konfiturą z czerwonej cebuli

Mięsa pieczone z sosem tatarskim

Sałatka z młodego szpinaku z duetem pomidorów i greckim serem

Tartaletki z twarogiem tymiankowym

Tymbaliki drobiowe w winnym auszpiku

Pate z gęziej wątróbki z galaretką jabłkową

Śledź polski na ostro

Tradycyjna sałatka jarzynowa w szynce konserwowej

Selekcja sałat z tuńczykiem i kukurydzą

Sery polskie z winogronem i orzechami

Krucze babeczki z musem z pieczonych warzyw

Chrupiące pieczywo

Masło

I CIEPŁA KOLACJA

Jedna do wyboru

Schab zapiekany serem camembert z sosem żurawinowym, ziemniakami z musztardą francuską i brokułem

Pieczony udziec wieprzowy z białą kaszą gryczaną i kapusta zasmażaną z bekonem

Pieczony łosoś z czarną soczewicą z pieczoną porą i sosem z suszonych pomidorów

II CIEPŁA KOLACJA

Jedna do wyboru

Krem z pieczonych buraków z pomarańczą i twarogiem

Tradycyjny żurek śląski z wiejskim jajkiem

Dla Gości na dietach (vege, bezglutenowa itp.) Szef Kuchni przygotuje specjalne dania.

BUFET NAPOI

Napoje gorące – bez ograniczeń

Soki owocowe i woda niegazowana – bez ograniczeń

Napoje gazowane 0,2l – bez ograniczeń

ALKOHOLE

Piwo – bez ograniczeń

Wino – bez ograniczeń

Własne alkohole – bez dodatkowych opłat

CENY 2025

Poniedziałek, Wtorek, Środa, Niedziela – 360 pln / osoba

Czwartek, Piątek – 380 pln / osoba

Sobota – 420 pln / osoba

W pakiecie komplet gratisów dotyczy wesel powyżej minimalnej liczby Gości.

Niedziela, Poniedziałek, Wtorek, Środa, Czwartek, Piątek: **min. 40 osób**

Sobota: **min. 60 osób**

Warunki wesel z mniejszą ilością osób ustalane są indywidualnie.

Ceny na 2026 rok +15 %



Menu Super experience

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
oraz lampką wina musującego



Pełna konsumpcja weselna



Pakiet ciast weselnych



Patery z owocami



Apartament dla Młodej Pary



Dwa pokoje dla Gości weselnych



Fontanna czekoladowa z owocami i słodkościami



6 wejściówek do strefy wellness



Animator dla dzieci (3h – przy min 5 dzieci)



Bezpłatne miejsca parkingowe dla Gości weselnych



Cena już od 440 pln / osoba

PRZYSTAWKA

Jedna do wyboru

Wędzony łosoś na gryczanym blinie z sosem kawiorowym
Pieczony w migdałach ser kozi na rukolli z sosem wiśniowym

ZUPA

Jedna do wyboru

Krem z bekonu i ziemniaków z wiejskim jajkiem i grzanką
Zupa z maślaków z soczewicą i chrustem z bekonu
Krem z pieczonych pomidorów z bufallą i oliwa smakową

DANIE GŁÓWNE

Serwowane na paterach

Chrupiąca roladka z pieczoną porą i bekonem
Tradycyjna rolada śląska z sosem pieczeniowym
Cielęcina szpikowana czosnkiem z sosem tymiankowym
Konfitowane udko z kaczki z flambirowanymi jabłkami

DODATKI

Kluski śląskie ciemne i jasne

Ziemniaki parowane z koperkiem

Smażone kuleczki ziemniaczane

Modro kapusta z bekonem

Surówka z selera z bakaliami i miodem spadziowym

Sałatka z rukolli z granatem, pomarańczą i słonecznikiem

Sałatka colesław

DELICJA

Mus czekoladowy z wiśniami i chrupiącym ciastkiem

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Pieczony rozbeł marynowany w trójniaku

Tymbalik z wędzonej szynki

Sery polskie z konfiturą z czerwonej cebuli

Pasztet pieczony z orzechami i żurawina z sosem chrzanowym

Sałátka z wędzonym pstrągiem, ogórkiem i koperkowym sosem oraz maślanymi grzankami

Mięsa pieczone z sosem tatarskim

Tymbalik drobiowy w winnym auszpiku

Dorsz z cięście na warzywnym ratatuj

Sałátka jarzynowa serwowana w szynce

Śledź polski w śmietanie z jabłkiem

Galantyna drobiowa z warzywami i serkiem pieprzowym

Sałátka z zielonym makaronem, suszonymi pomidorami i greckim serem z kuminem

Półmisek wędlin i swojskich wyrobów

Śledź w pikantnej marynacie

Chrupiące pieczywo

Małso

I CIEPŁA KOLACJA

Jedna do wyboru

Roladka z kurczaka z pieczoną papryką i serem, włoskie kluseczki z kremowym sosem porowym

Długo pieczone żeberka wieprzowe na puree ziemniaczanym z kapustą z koperkiem i bekonem

Smażony dorsz z ziemniakami z groszkiem, młodą marchewką i kremowym sosem

II CIEPŁA KOLACJA

Jedna do wyboru

Kremowe julien z kurczęcia z grzybami i pieczywem

Wołowina gotowana w czerwonym winie z ziemniakami i szalotką

Dla Gości na dietach (vege, bezglutenowa itp.) Szef Kuchni przygotuje specjalne dania.

BUFET NAPOI

Napoje gorące – bez ograniczeń

Soki owocowe i woda niegazowana – bez ograniczeń

Napoje gazowane 0,2l – bez ograniczeń

ALKOHOLE

Piwo – bez ograniczeń

Wino – bez ograniczeń

Własne alkohole – bez dodatkowych opłat

Wódka – bez ograniczeń

CENY 2025

Poniedziałek, Wtorek, Środa, Niedziela – 460 pln / osoba

Czwartek, Piątek – 480 pln / osoba

Sobota – 520 pln / osoba

W pakiecie komplet gratisów dotyczy wesel powyżej minimalnej liczby Gości.

Niedziela, Poniedziałek, Wtorek, Środa, Czwartek, Piątek: min. 40 osób

Sobota: min. 60 osób

Warunki wesel z mniejszą ilością osób ustalane są indywidualnie.

Ceny na 2026 rok +15 %

~ DODATKI DO MENU ~

Ślub w plenerze + nagłośnienie

2 500 pln

Sabrage

350 pln

Słodki bufet

65 pln / os

Bufet ryb i owoców morza

80 pln / os

Stół wiejski

50 pln / os

Show z kucharzem

450 pln

Podanie tortu w ogrodzie świąteł

400 pln

Paczki z ciasteczkami dla gości

wycena indywidualna

Drinki no limit wg listy drinków

wycena indywidualna

Barman na wyłączność

3 000 pln + alkohol własny

Pokaz sztucznych ogni

wycena indywidualna

Foto budka

wycena indywidualna

Bańki mydlane

wycena indywidualna

Balony z helem

wycena indywidualna

Taniec w chmurach

600 pln

Lustro dekoracyjne + napis love / miłość

250 pln

Fontanna Alkoholowa

30 pln / os

Dekoracja Sali Oferta

wycena indywidualna

Animator dla dzieci

wycena indywidualna

Pokaz ognia

wycena indywidualna

Zużycie multimediiów

(DJ, Zespół, Orkiestra, Rzutnik)

300 pln

Kryształowe wazon

70 pln / szt

Złote krzesła

5 pln

~ OGÓLNE WARUNKI ~

Gratisy w pakietach obowiązują od niedzieli do piatku: min. 40 osób

soboty: min. 60 osób

Dzieci

0-3 lat bezpłatnie | 4-8 lat -50%

Obsługa – kamerzysta / fotograf / orkiestra / DJ
płatne 100%

Noclegi dla Gości weselnych

-25% od ceny publicznej na stronie resortu

Tort

wycena indywidualna

Zestaw ciast 1,5 szt / osobę

Bezowa chmurka, Ciasto krówka, Galaretka z owocami i Ptasię mleczko,

Ciasto szwarcwaldzkie, Ciasto Raffaello

Twoje miejsce...

Niezależnie od tego, czy Państwa plan to kameralna uroczystość czy też duże wesele w tradycyjnym stylu - Bel Mon Resort to właściwe miejsce.

Sala bankietowa Stodoła – pomieści maksymalnie 90 osób

Sala Obrazkowa w Restauracji Mona – pomieści maksymalnie 40 osób

Namiot w plenerze – pomieści maksymalnie 140 osób

Sale posiadają doskonałą akustykę oraz są wyposażone w nagłośnienie HiFi.

Dysponujemy i prostokątnymi i okrągłymi stołami.

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom Państwa, wzbogaciliśmy ofertę o usługi DJ, fotografa oraz florystów, którzy pomogą w tym ważnym Państwa dniu.

*Jak wyglądać i czuć się pięknie w dniu swojego ślubu ?
– mamy odpowiedź prosta Bel Mon Resort*

Dla przyszłych Panien i Panów Młodych oferujemy

Makijaż ślubny próbny – 340 pln

Makijaż ślubny – 340 pln

Upięcie ślubne próbne – 250 pln

Upięcie ślubne – 300 pln

Rytuał bamberski – 180 pln

Z korzystać z usług fryzjerskich i kosmetycznych możesz w murach naszego obiektu
lub dojedziemy do Ciebie.



Menu SPA

Wieczór panieński / kawalerski



Pakiet Time Together



Pakiet ślubny dla Panny Młodej



Pakiet ślubny dla Pana Młodego



WIECZÓR PANIEŃSKI / KAWALERSKI W BERRY SPA
(BERRY BACHELORETTE)

Poczęstunek prosecco z owocami leśnymi

Nieograniczony wstęp do strefy basenowej i saun

Masaż Berry Spa

Seans Rasul z gliną w łaźni parowej

Poczęstunek prosecco w jacuzzi

Poczęstunek w postaci małych przekąsek w Berry Barze

430 pln/ osoba

PAKIET TIME TOGETHER

Poczęstunek prosecco z owocami leśnymi

Nieograniczony wstęp do strefy basenowej i saun

Wspólny masaż relaksacyjny Kurland

Maska relaksacyjna na twarz Codage

Autorski koktajl dla każdego

520 pln/ osoba

PAKIET ŚLUBNY DLA PANNY MŁODEJ

Poczęstunek prosecco z owocami leśnymi
Zabieg pielęgnacyjny na twarz Boost of radiance
Manicure klasyczny lub hybrydowy
Pedicure klasyczny lub hybrydowy
Fryzura ślubna
Makijaż ślubny

wycena indywidualn

PAKIET ŚLUBNY DLA PANA MŁODEGO

Poczęstunek whiskey
Zabieg pielęgnacyjny na twarz z linii Caudalie
Fryzura ślubna - strzyżenie z myciem masażem i stylizacją
Barber - pełna pielęgnacja i stylizacja zarostu
Manicure klasyczny lub japoński
Makijaż męski

wycena indywidualn

~ KONTAKT ~



Zainteresowane Pary zapraszamy na spotkanie, podczas którego z przyjemnością przedstawimy szczegóły oferty oraz omówimy oczekiwania Narzeczonych wobec charakteru uroczystości weselnej.

Serdecznie zachęcamy do kontaktu z dedykowanym opiekunem uroczystości w sprawie wolnych terminów i szczegółów oferty.

Jeśli nasze menu nie spełnia Państwa oczekiwań to przygotujemy coś specjalnego - zapraszamy do kontaktu.



 tel.: +48 504 800 277

 kontakt@belmonresort.pl

 ul. Stalowa 1

44-292 Rybnik

Detale są ważne...

Każdy szczegół tego miejsca został wykończony w wyjątkowym standardzie. Każdy aspekt przyjęcia, od wykwalifikowanego serwisu, przez znakomitą kuchnię, po organizację całej uroczystości - nie mają sobie równych. Pragniemy spełniać Wasze marzenia o idealnym weselu. Oferujemy Wam pomoc i doradztwo w zakresie pozyskania usługodawców, którzy uświetnią ceremonię ślubną i uroczystość weselną.

Bel Mon ***** oferuje wymarzone miejsce na

ślub marzeń!





☎ tel.: +48 504 800 277

@ kontakt@belmonresort.pl

📍 ul. Stalowa 1

44-292 Rybnik

