

NIEDŹWIADEK

HOTEL SPA & NATURA

★★★

OFERTA WESELNA

www.hotelniedzwiadek.pl

Wyróżnienia

Dzięki urokliwemu położeniu i wysokim standardom świadczonych usług zostaliśmy wyróżnieni już 2 krotnie w kategorii „ Hotel nad jeziorem” w edycji prestiżowego konkursu Best Hotel Award 2012 oraz w roku 2022 i 2023 zostaliśmy laureatami nagrody „Orły Turystyki”





ŚLUB W PLENERZE

Na terenie Hotelu Niedźwiadek Natura & SPA jest możliwość odbycia ceremonii zaślubin w wyznaczonym miejscu tj. „Drzewko Miłości”

W centralnym miejscu niedźwiadkowego ogrodu umieściliśmy Drzewko Miłości, na którym Nowożeńcy na znak miłości zawieszają kłódkę z wygrawerowanym inicjałami oraz datą ślubu.

Koszt: 600 zł

Cena obejmuje: wynajem terenu, biały dywan, przygotowanie stołu z obrusem i krzeseł dla Urzędnika, Pary Młodej oraz świadków, godło.

RESTAURACJA MUZYCZNA



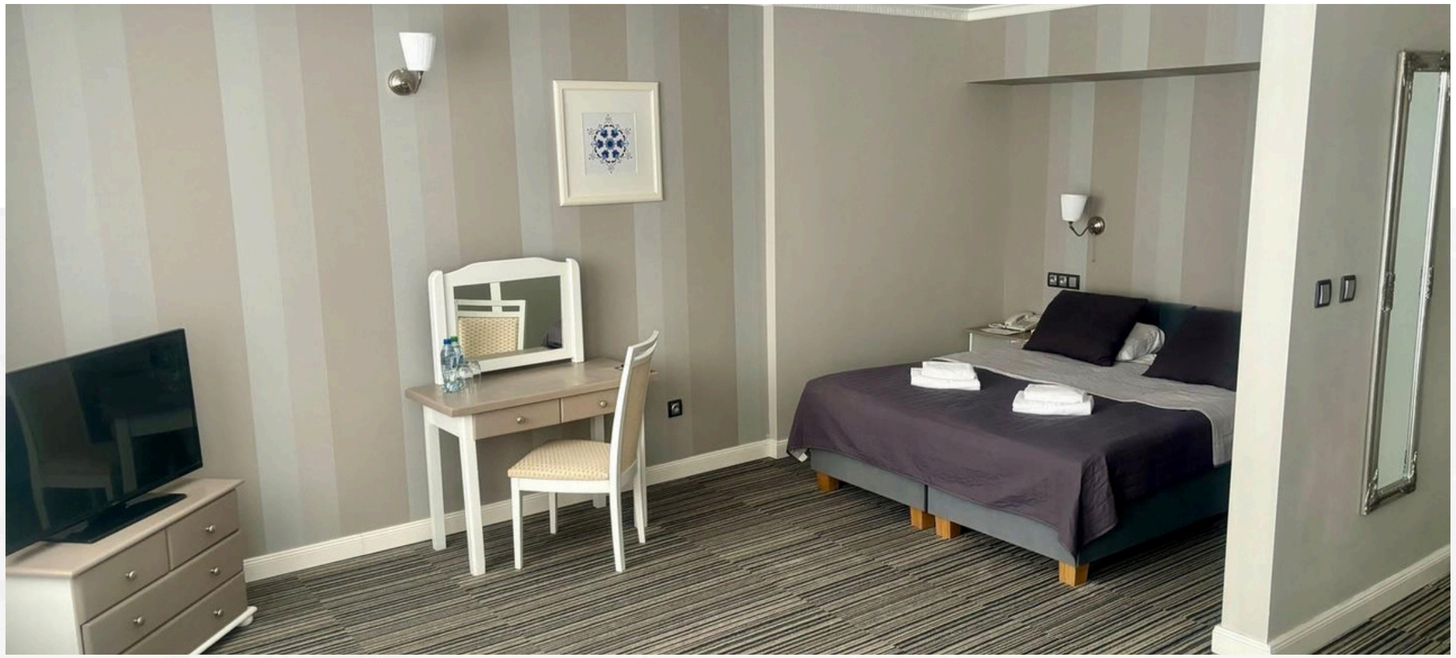
Przestronna sala w Restauracji Muzycznej stwarza możliwości organizacji uroczystości od 90 do 150 osób. Utrzymane w tradycyjnym stylu wykończenie wnętrz, elegancka dekoracja oraz indywidualna aranżacja zapewniają niezapomniany klimat uroczystości. Sala połączona bezpośrednio z salą taneczną (sala kominkowa) wyposażoną w profesjonalny sprzęt nagłośnieniowy oraz oświetleniowy.

TAWERNA ŻEGLARSKA



Położona w sąsiedztwie zabudowy hotelowej, w której organizujemy spotkania dla grup do 90 osób. Ustronne położenie Tawerny w sąsiedztwie Hotelu, przepiękny widok na jezioro, a także patio z miejscem na ognisko tworzą wyjątkowy i niepowtarzalny klimat spotkań.

SCENARIUSZ



1

Toast powitalny winem musującym oraz chlebem i solą

2

Wyjątkowe potrawy przygotowane przez Szefa Kuchni

3

Profesjonalny i uśmiechnięty serwis wyszkolony przez Kierownika Sali

4

Dania serwowane przystawka, zupa, deser lub danie główne); dania główne podane na półmiskach lub w formie bufetu do wyboru

SCENARIUSZ



5

W cenie napoje bezalkoholowe kawa, herbata, woda)

6

Cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami

7

Nocleg dla wszystkich Gości w pokojach dwuosobowych ze specjalnymi rabatami

8

Śniadanie w formie bufetu

9

Otrzymanie złotej karty lojalnościowej (rabat 10%)

CENNIK USŁUG DODATKOWYCH



- Upominki dla Gości/ 100 ml nalewki niedźwiadkowej ___ 30 PLN/ sztuka
- Białepokrowcenakrzesła _____10 PLN/ sztuka
- Ognisko do 2 godzin przy tawernie Żeglarskiej _____ 200 PLN
- Ognisko do 4 godzin przy tawernie Żeglarskiej _____ 350 PLN
- Przedłużenie wesela _____ 500 PLN/ max. 1 godz.
- Dodatkowe usługi (firmy zewnętrzne) _____ 15 % prowizji
- Pokaz fajerwerek _____ 5000 PLN
- Rejs statkiem STOLEM II po „ Kaszubskim Morzu” _____ 50 PLN/ osoba
- Tradycyjny Kaszubski stół wiejski _____ 2100 PLN/ do 90 osób
- Beczka piwa Żywiec 30l _____ 650 PLN/keg
- Zestaw wędzonych ryb _____ 2500 PLN/ do 90 osób
- Stół wiejski (smalec, ogórek kiszony, chleb wiejski) 1200 PLN/do 90 osób
- Open bar (napoje gazowane) _____ 20 PLN/ osoba
- Korkowe wódka_____40 PLN/ osoba



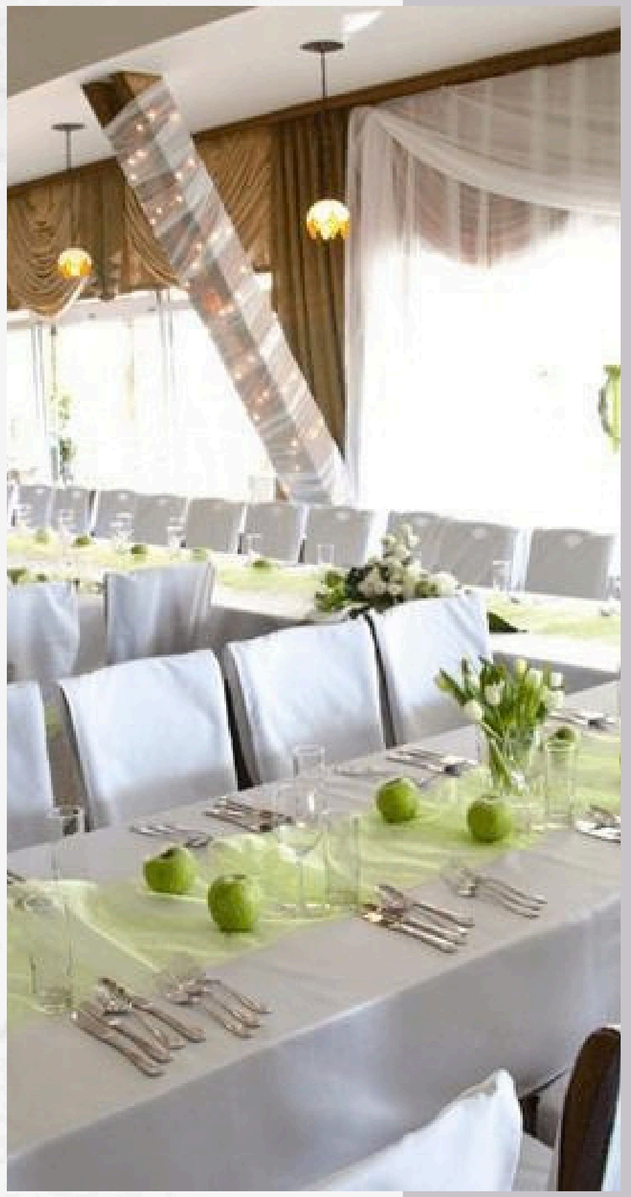
CENNIK

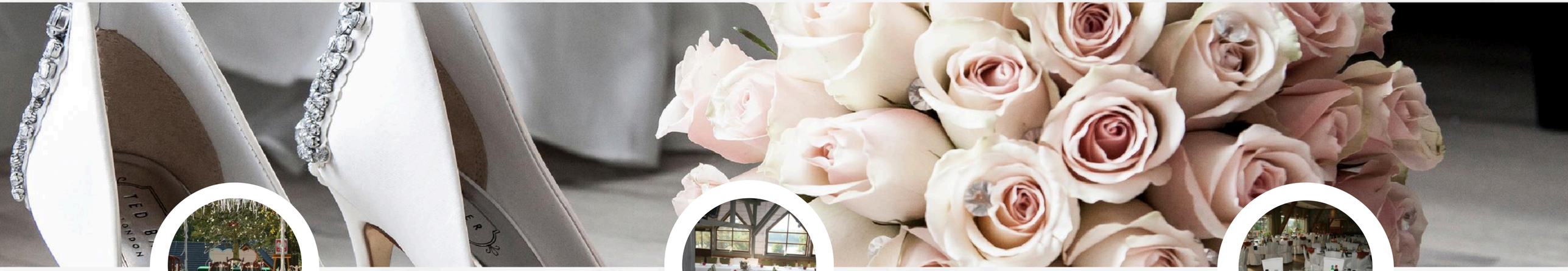
1.Menu
290zł/os. (90zł/os poprawiny)

2.Menu
310 zł / os. (100zł/os poprawiny)

3.Menu
340 zł/ os. (110zł/os poprawiny)

- menu dla dzieci w wieku 4 -13 lat 50%
- poczęstunek dla obsługi / fotograf, orkiestra, itp. / 50%
- poprawiny dla dzieci w wieku 4- 13 lat 45 zł / os.
- dzieci do lat 3 - gratis
- Czas trwania uroczystości: 18:00- 03:00
- tort weselny za pośrednictwem Hotelu w Cukierni Piekarni „ Jarzębińscy ” lub we własnym zakresie





Menu 1

• 2 zupy-1 zupa serwowana indywidualnie do dania głównego druga po północy
• 4 dania ciepłe /serwowane na stoły na półmiskach lub w bufecie
• 1 deser serwowany indywidualnie
• 7 przekąsek zimnych i sałatek serwowanych na stoły lub bufet
• 2 dodatki
• 2 surówki
• Bufet kawowy: kawa, herbata, 3 rodzaje ciasta, owoce, napoje zimne

Menu 2

• 2 zupy-1 zupa serwowana indywidualnie do dania głównego,druga po północy
• 5 dania ciepłe /serwowane na stoły na półmiskach lub w bufecie
• 1 deser serwowany indywidualnie
• 9 przekąsek zimnych i sałatek serwowanych na stoły lub bufet
• 3 dodatki
• 2 surówki
• Bufet kawowy: kawa, herbata, 4 rodzaje ciasta, owoce, napoje zimne

Menu 3

• 1 przystawka
• 2 zupy- 1 zupa serwowana indywidualnie do dania głównego, druga po północy
• 7 dań ciepłych serwowane na stoły na półmiskach lub w bufecie
• 1 deser serwowany indywidualnie
• 11 przekąsek zimnych i sałatek serwowanych na stoły lub bufet
• 3 dodatki
• 2 surówki
• Bufet kawowy: kawa, herbata, 4 rodzaje ciasta, owoce, napoje zimne

MENU DO WYBORU

Przystawka

- Szynka dojrzewająca z mozzarella| olej bazyliowy
- Carpaccio z łososia| parmezan| kapary
- Tatar z pstrąga| blin| kwaśna śmietana

Zupa

- Rosół z makaronem jajecznym
- Krem z pomidorów
- Francuska zupa cebulowa z bagietką
- Krem z grzybów leśnych
- Krem dyniowy| grzanka z serem

Zupa po północy

- Kaszubska zupa gulaszowa na ostro
- Żurek Wdzydzki
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem



MENU DO WYBORU

Dania główne serwowane na półmiskach lub w bufecie

- Kaszubski kurczak w potrawce
- Szynka pieczona w jarzynach| sos własny
- Klasyczne zrazy wołowe| sos własny
- Kaczka pieczona po staropolsku| jabłka| z wiśniami
- Kotlet drobiowy w panierce
- Schab po staropolsku z borowikami
- Łosoś gotowany w parze z zielonymi warzywami
- Sandacz zapiekany w musztardzie Dijon| duszony por
- Polędwiczka wieprzowa pieczona w jarzynach
- Bitki wołowe| sos własny

DLA DZIECI

- Grillowanie paluszki z kurczaka
- Panierowane fileciki z soli



MENU DO WYBORU

Deser

- Legumina staropolski deser kaszubski na bazie jaj
- Panna Cota | sos tofii
- Krem brulee
- Mini torcik czekoladowy

Dodatki

- Ziemniaki puree| koperek
- Frytki
- Gotowane mini ziemniaki| masło| koperek
- Cząstki ziemniaków pieczone
- Ryż
- Kasza gryczana
- Bukiet warzyw gotowanych

Surówki

- Coleslav
- Zasmażana kapusta
- Mizeria
- Mix sałat| sos vinegrette



MENU DO WYBORU

Sałatki

- Sałatka z grillowaną piersią kurczaka
- Sałatka grecka z kaparami i suszonymi pomidorami
- Sałatka z łososiem wędzonym

Przekąski zimne

- Mięsa pieczone: karkówka| schab| sos tatarski
- Koreczki śledziowe
- Śledź w śmietanie
- Łosoś wędzony| cytrusy
- Tatar wołowy
- Tatar ze śledzia
- Roladki z indyka z bakaliami
- Szynka dojrzewająca z melonem| grissini
- Kaszubskie „zimne nóżki”
- Wędzony pstrąg
- Szparagi owinięte szynką





NIEDŹWIADEK

HOTEL SPA & NATURA

★★★

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU!

tel. 665 650 000 e-mail: dyrektor@hotelniedzwiadek.pl
tel. 663 630 000 e-mail: hotel@hotelniedzwiadek.pl

www.hotelniedzwiadek.pl

Hotel Niedźwiadek SPA & Natura ul.Stolema 2, 83-406 Wdzydze
Hotel Niedźwiadek Sp. z o.o., ul. Elbląska 79 B, 80-718 Gdańsk | NIP 583-001-08-98