



2023

Powiedz tak!

OFERTA WESELNA

AZYL Hotel & Restauracja & Grill



Drodzy,

Tu właśnie zaczyna się Wasza historia :)

Przed Wami czas przygotowań do tego najważniejszego dnia w życiu – ślubu i wesela.

Mając za sobą setki zorganizowanych wesel, możemy z pełnym przekonaniem stwierdzić, że będzie to piękny czas.

Zaopiekujemy się Wami najlepiej jak potrafimy. Wykorzystamy całą naszą wiedzę i doświadczenie, żeby zorganizować Wam piękny ślub i udane wesele.

Zaangażujemy kelnerów, kucharzy, dekoratorów i cały sztab ludzi, by dopracować każdy detal Waszego przyjęcia.

To co nas wyróżnia to nasze emocje i zaangażowanie.

Każdą Parę traktujemy indywidualnie. Ważne jest dla nas nie tylko to, czego od nas oczekujecie, ale także kim jesteście, co lubicie, jak spędzacie wolny czas, jaki jest Wasz styl życia.

Ważne są dla nas wszystkie Wasze potrzeby.

Za cel stawiamy sobie, żeby każde wesele było po Waszemu, tylko i wyłącznie w Waszym stylu.

To ma być Wasza historia!

Nazywam się Daria Nowik i będę Waszą Konsultantką.

Pomogę Wam sprawić, by Wasz ślub i wesele okazały się niezapomniane!

Daria Nowik

Kierownik Działu Sprzedaży i Organizacji Imprez



Propozycja I

TRADYCYJE WESELE

- idealne dla tradycyjnistów
- na przyjęcia do 1.00 - 4.00 w nocy
- w pakiecie: powitanie chlebem i solą, toast powitalny, 9 zakąsek i 3 dania ciepłe dodatkowe
- APARTAMENT DLA MŁODEJ PARY W PREZENCIE

Toast powitalny

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne

Tradycyjny kotlet schabowy

Pierś z kurczaka nadziewana pieczarkami

Goloneczki z sosem chrzanowym

Dodatki

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Ziemniaki opiekane

Kluski śląskie

Bukiet surówek

Zakąski serwowane w bufecie

Tace serów garnierowanych orzechami i winogronem

z żurawiną

Półmiski mięs z azylowej wędzarni

Sałatka jarzynowa

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Śledzik z cebulką

Galaretki drobiowe

Paszтет staropolski z żurawiną

Jaja w sosie tatarskim

Pieczyno i masło

Dodatkowe dania ciepłe

Tradycyjny bigos z pieczywem

Gołąbki w sosie pomidorowym

Żurek z jajkiem i kiełbasą

Napoje ciepłe

Kawa i herbata b/o

Napoje zimne

Soki owocowe 1l/os

Woda mineralna 1l/os

KOSZT 295ZŁ/OS

*W cenie pakietu: standardowe nakrycie stołów obrusami, serwety

**Pakiet nie uwzględnia: pokrowców, dekoracji kwiatowych

DEKORACJE KWIATOWE na indywidualne zamówienie - od 2000zł

***możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty

****uwzględniamy diety - wegetariańską, bez glutenu itp.



Propozycja II

ELEGANCKIE PRZYJĘCIE

- propozycja dla ceniących urozmaicone smaki
- odpowiednia na całonocne przyjęcie
- w pakiecie: powitanie chlebem i solą, toast powitalny, 9 zakąsek, 3 dodatkowe dania ciepłe, napoje, w tym gazowane bez ograniczeń, owoce
- pokrowce na krzesła
- apartament dla Młodej Pary w prezencie

Toast powitalny

Zupa

Rosół z kaczki, julienne warzywne, pierożki z kaczką

Danie główne

Schab w sosie kurkowym

Pierś z kurczaka po toskańsku z pomidorami i bazylią

Konfitowane udko z kaczki w sosie warzywnym

Dodatki

Ziemniaki z solą morską i rozmarynem

Kluseczki gnocchi z palonym masłem

Pieczone ziemniaki w aromatycznych przyprawach

Sałaty zielone: roszponka, rukola, szpinak z dipem

Zakąski serwowane w bufecie

Rożki z szynki pieczonej na ogniu z chrzanowym dipem

Sałatka ze szlachetnymi serami i marynowanym arbuzem

Sałatka z wołowiną, czerwoną fasolą, papryką, pomidorami,

chrustami ziemniaczanymi i sosem balsamicznym

Tatar z matiasa na razowym pieczywie z kaparami i oliwkami

Śledzik z oliwkami i selerem naciowym

Naleśniczki z nadzieniem z suszonych pomidorów

Vol au vent z kolorowymi pastami

Mix faszerowanych kieszonek

Pieczywo i masło

Deser

Deser Szefa Kuchni

Dodatkowe dania ciepłe

Flambyrowany zestaw mięs grillowanych, wybór sosów

Pajda chleba z masłem i sosem czosnkowym

Zupa gulaszowa z pieczywem

Barszcz czerwony z krokietem

Napoje ciepłe

Kawa i Herbata b/o

Napoje zimne

Soki owocowe b/o

Woda mineralna b/o

Napoje gazowane 1l/os

KOSZT 360ZŁ/OS

*W cenie pakietu: standardowe nakrycie stołów obrusami, serwety, pokrowce na krzesła

**Pakiet nie uwzględnia: dekoracji kwiatowych

DEKORACJE KWIATOWE na indywidualne zamówienie - od 2000zł

***możliwość modyfikowania pakietu
lub przygotowania indywidualnej oferty

****uwzględniamy diety - wegetariańską, bez glutenu itp.

Propozycja III ALL INCLUSIVE

Tradycyjne menu z jedzeniem, napojami i alkoholem bez ograniczeń

- powitanie chlebem i solą, toast powitalny
- TORT WESELNY
- ciasto (2 kawałki / os), owoce sezonowe i południowe bez ograniczeń
- wino i wódka bez limitu
- dekoracje kwiatowe sali i pokrowce na krzesła
- rzutnik i ekran do prezentacji zdjęć rodzinnych
- apartament dla Młodej Pary w prezencie

Toast powitalny

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

Danie główne

Duszona wołowina po burgundzku

Pierś z kurczaka w sezamie

Półdzwiczka w bekonie w sosie borowikowym

Ryba w sosie cytrynowym

Dodatki

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Ziemniaki opiekane w aromatycznych przyprawach

Kluski śląskie Pani Miecic

Bukiet surówek

Zakąski

Półmisek mięs pieczystych z chrzanem i ćwikłą

Tatar wołowy lub tatar z matiasa

Tace serów garnierowanych orzechami i winogronem z żurawiną

Śledzik staropolski w śmietanie

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z rukoli z pomidorami, sonecznikiem i dipem bazyliowym

Paszтет staropolski z żurawiną

Galaretką drobiowa

Jaja w sosie tatarskim

Pikle (pieczarki, papryka, ogórek, oliwka, pieczarka)

Pieczyno i masło

Deser

Tort okolicznościowy (smak i wygląd do wyboru)

Ciasta - różne rodzaje (2 kawałki na osobę)

Owoce sezonowe i południowe b/o

Dodatkowe dania ciepłe

Płonący udziec serwowany przez Kucharza

Ziemniaki opiekane

Barszcz czerwony z krokietem

Zupa gulaszowa z pieczywem

Napoje

Kawa i herbata b/o

Soki owocowe b/o

Woda mineralna b/o

Napoje gazowane b/o

Alkohol: Wódka i wino b/o

KOSZT 520ZŁ

***w cenie pakietu dekoracje kwiatowe stołów i pokrowce na krzesła**

***możliwość modyfikowania pakietu
lub przygotowania indywidualnej oferty*

****uwzględniamy diety - wegetariańską, bez glutenu itp.*





Propozycja IV MENU WEGE

Autorskie menu Szefa Kuchni, w pełni wegetariańskie

- w pakiecie: powitanie chlebem i solą, toast powitalny, 11 zakąsek i 2 dania ciepłe dodatkowe
- APARTAMENT DLA MŁODEJ PARY W PREZENCJI

Toast powitalny

Zupa

Krem z sezonowych warzyw na białym winie

Danie główne

Curry z ciecierzycą, dynią i szpinakiem

Arancini z pomidorów i mozzarelli

Zapiekana cukinia z kaszą gryczaną

Dodatki

Pieczone ziemniaki aromatyzowane pomidorem i oregano

Warzywa gotowane z masłem sezamowym

Fasolka szparagowa w sezamie

Marchewka z jabłkiem

Surówka z selera z rodzynkami

Zakąski

Sałatka z bobem, kalarepą i pomidorkami koktajlowymi

Sałatka z truskawkami, awokado, granatem i sosem Tahini

Sałatka z ryżem, szparagami i rzodkiewką

Pikle (pieczarki, papryka, ogórek, oliwka, pieczarka)

Wegańskie spring rolls z awokado, warzywami i rukolą

Pasztet gryczany z pieczonych warzyw

Tatar z suszonych pomidorów i grillowanej cukinii

Sałatka z pieczoną dynią, szpinakiem, kaszą pęczak i orzechami włoskimi

Sałatka z rukoli z granatem, pomarańczą i orzechami włoskimi

Papryki faszerowane kaszą jaglaną i warzywami

Pasta z zielonej soczewicy z kurkumą

Pieczyno i masło

Deser

Owoce sezonowe i południowe

Mango lassi

Dodatkowe dania ciepłe

Pilaw z soczewicą, kalafiozem i ananasem

Kasza gryczana smażona z batatami, porem i chilli, curry z tofu z pieczarkami i groszkiem cukrowym

Napoje

Kawa i herbata b/o

Soki owocowe b/o

Woda mineralna b/o

KOSZT 390ZŁ

**możliwość modyfikowania pakietu
lub przygotowania indywidualnej oferty*

***W cenie pakietu: standardowe nakrycie stołów obrusami, serwety*

****Pakiet nie uwzględnia: pokrowców, dekoracji kwiatowych*

DEKORACJE KWIATOWE na indywidualne zamówienie - od 2000zł

Poprawiny



PROPOZYCJA I - tradycyjne przyjęcie (do 6h)

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne

Tradycyjna pieczeń

Cratin drobiowe z pieczarkami

Sos pieczeniowy

Dodatki

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Ziemniaki opiekane z ziołami i boczkiem

Surówka sezonowa

Zakąski

Rożki z szynki pieczonej na ogniu z chrzanowym dipem

Półmisek mięs z azyłowej wędzarni

Galaretki drobiowa

Mini tarta z pieczarkami, serem i pomidorkiem koktajlowym

Mix faszerowanych kieszzonek

Pieczywo i masło

Napoje ciepłe

Kawa i Herbata b/o

Napoje zimne

Soki owocowe 400ml / os

Woda mineralna 400ml / os

Napoje gazowane 400ml / os

Alkohol: piwo 500ml / os

KOSZT 175 ZŁ/OS

PROPOZYCJA II - w stylu grillowym (do 6h)

Zupa

Żurek z jajkiem i kiełbasą

Danie główne

Zestaw mięs grillowanych: schab, karczek, pierś z kurczaka, kiełbasa w dwóch rodzajach, szaszłyk, żeberka, golonka

Dodatki

Pajda z masłem i sosem czosnkowym

Ziemniaki z grilla

Duet surówek

Zestaw sosów: keczup, musztarda, chrzan, czosnkowy, tzatzyki

Zakąski

Półmisek mięs z azyłowej wędzarni

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z szynką, kukurydzą, i żółtym serem

Smalec

Ogórki małosolne

Pieczywo i masło

Napoje ciepłe

Kawa i Herbata b/o

Napoje zimne

Soki owocowe 500ml / os

Woda mineralna 500ml / os

Piwo 500ml / os

KOSZT 180 ZŁ/OS

*możliwość modyfikowania pakietu lub przygotowania indywidualnej oferty

Ślub w plenerze



Ślub poza murami urzędu stanu cywilnego?

Teraz to możliwe.

Pobierzcie się w pięknych okolicznościach!
Nadajcie tej uroczystości wyjątkowy charakter!
Niech Wasz ślub będzie czymś więcej niż tylko
zwykłą formalnością załatwianą w zimnych
murach USC.



*Stworzyliśmy dla Was miejsce
idealne na zaślubiny w plenerze!*

Piękna Altana usytuowana wśród zieleni naszego ogrodu, urzekające dekoracje kwiatowe, białe, udekorowane krzesła, długi biały dywan oraz elegancko przygotowane miejsce zaślubin nadadzą ceremonii niepowtarzalnego, wyjątkowego charakteru.

Niezależnie czy planujecie małe kameralne przyjęcie czy duże huczne wesele, ślub na tonie natury zawsze jest czymś wyjątkowym!

Sprawdźcie naszą ofertę.

Najem Sali
wynajęcie altany, krzesła, dywan - biały lub czerwony:
od 2 500 zł
(nagłośnienie po stronie Pary Młodej)

Dekoracja kwiatowa - od 1500 zł

W cenie - rama ślubna z woalem lub bez



Planujecie ślub w tygodniu?

Skorzystajcie z naszej promocji!
Wybierzcie opcję:
altana do ślubu w plenerze 50% taniej!

Promocja obowiązuje:
od poniedziałku do czwartku, przez cały rok



Wesele w plenerze

JUŻ OD 400ZŁ / OS

ORYGINALNY POMYSŁ NA WASZE WESELE

Na tle innych przyjęć, urządzanych zwykle w restauracjach czy salach weselnych, uroczystość w plenerze z pewnością lepiej zapadnie w pamięć

WSPANIAŁA SCENERIA DO SESJI ŚLUBNEJ

Malownicze okoliczności przyrody nie wymagają specjalnych dekoracji. Same w sobie zapewnią urokliwą scenerię do zabawy i pięknych zdjęć z uroczystości. Naturalne światło, zachód słońca, a potem romantyczny wieczór i ogród rozświetlony lampionami, pochodniami czy latarenkami - to wszystko sprawi, że zdjęcia z Waszego ślubu i wesela będą wyjątkowe!

PLENEROWE ATRAKCJE

Niewątpliwą zaletą wesela w plenerze jest też możliwość wzbogacenia go o atrakcje, których nie da się włączyć w program zabawy pod dachem. Chodzi tu chociażby o fajerwerki, ale też grilla lub kącik animacyjny dla dzieci, które znacznie lepiej i swobodniej będą czuły się na trawie niż w „sztywnym” otoczeniu hotelu, restauracji czy sali weselnej.

DOBRE SAMOPOCZUCIE GOŚCI

W otwartej przestrzeni Goście czują się znacznie bardziej komfortowo niż ograniczeni czterema ścianami. Obcowania z naturą niemal automatycznie poprawia samopoczucie i sprzyja doskonałej zabawie.

Nasze weselne realizacje w plenerze





DOSTOSUJCIE SAŁĘ DO CHARAKTERU UROCZYSTOŚCI:

Sala restauracyjna

IDEALNA NA ELEGANCKIE, KLASYCZNE WESELA

Przestronną i klimatyzowaną salę charakteryzuje nowoczesne i eleganckie wnętrze. Restauracja może pomieścić do 110 osób. Istnieje możliwość wynajęcia okrągłych stołów.

Sala kominkowa, wierzbowa i ogrodowa

DOSKONAŁE MIEJSCE NA WESELA W STYLU RUSTYKALNYM

Niezwykle klimatyczne, drewniane sale z pięknym widokiem i bezpośrednim wyjściem na ogród. Sala Kominkowa, Wierzbowa i Ogrodowa to trzy sale, które połączone pomieszczą do 90 Gości Weselnych.



Altana w ogrodzie

DOSKONAŁE MIEJSCE NA ŚLUB I WESELE W PLENERZE

W otwartej przestrzeni Goście czują się znacznie bardziej komfortowo niż ograniczeni czterema ścianami. Obcowania z naturą niemal automatycznie poprawia samopoczucie i sprzyja doskonałej zabawie.

Na wyłączność od 50 porcji menu

Uzupełnijcie menu o inne dania:

Przystawki

Wędzony łosoś na kruchej sałatce
Befszytk tatarski
Krewetki z sosem włoskim
Paszтет staropolski z żurawiną
Royal warzywny
Rożki macedońskie z ciasta francuskiego z serem feta
Grillowany oscypek z żurawiną
Przeżrebki na sałatce z pomidorków koktajlowych
Rilletes z kaczki na grzance
Mini sałatka z burakiem i kozim serem

Zupy

Tradycyjny rosół z makaronem
Krem z kurek na białym winie
Krem z dyni z marynowanymi kurkami
Krem z topinambura z chipsem selerowym
Krem z pieczonego buraka z kozim serem
Krem ziemniaczano-chrzanowy
Krem ze świeżych pomidorów z kleksem śmietany
Krem z zielonego groszku z bekonowym chipsem
Krem z białych warzyw
Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
Zupa gulaszowa z pieczywem
Barszcz czysty z krokietem lub pasztecikiem
Żurek z jajkiem i białą kiełbasą w chlebie
Flaki wołowe

Dania wegetariańskie

Cukinia z pieca faszerowana serem pleśniowymi suszonymi pomidorami,
Rissotto z pieczonym burakiem, włoską mozzarellą oraz prażonym orzechem włoskim z dodatkiem czerwonego szczawiu
Ravioli ze szpinakiem i mascarpone w towarzystwie żółtego i czerwonego buraka pod truflową pianką.
Chrupiący ser camembert w złocistej panierce
Placki ziemniaczane z duszonym na maśle szpinakiem z dodatkiem rozdrobnionego czosnku
Sakiewki z mąki orkiszowej nadziewane duszonymi warzywami
Filet z soli z dodatkiem szpinaku w kremowym sosie cytrynowym
Makaron ryżowy z warzywami, jajkiem i pesto bazyliowym.
Polędwica z dorsza z puree ziemniaczanym, palonym kalafiorom i kasztanami

Dania główne

Pierś z kurczaka w migdałach/ w sezamie/nadziewana pieczarkami
Pierś z kurczaka w sosie pieczeniowym w sosie pieprzowym
Pierś z kurczaka zawijana z serem
Kotlet siekany z cebulką
Pieczeń z karkówki z sosie ziołowym lub pieczeniowym
Schab faszerowany warzywami w sosie pomidorowym
Sola ze szpinakiem w sosie cytrynowym
Indyk panierowany w sezamie/ w migdałach
Karkówka długo pieczona
Schab z grilla w sosie pieczeniowym
Schab po parysku
Steki schabowe w sosie ogórkowo-koperkowym
Zraziki wieprzowe w sosie pieczeniowym lub ogórkowo-koperkowym
Żeberka w kapuście
Wieprzowina z cytryną i imbirem
Polędwiczka wieprzowa w sosie gorgonzola/paprykowym
Polędwiczka w bekonie w sosie borowikowym
Grillowany kurczak z orzechami w sosie musztardowo-miodowym
Podwędzany halibut marynowany w miodzie i limonce
Kieszonki z łososia ze szpinakiem
Konfitowana noga z kaczki
Policzki wołowe duszone w winie

Desery

Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną
Szarlotka na ciepło z gałką loda i bitą śmietaną
Mus malinowy lub truskawkowy z listkiem mięty
Ciasta pieczone domowe 2 kawałki
Galaretkę z owocami i bitą śmietaną
Sernik z skórką pomarańczową
Panna Cotta
Ciastko czekoladowe z kremem jogurtowym
Tarta czekoladowa lub truskawkowa

WAŻNA INFORMACJA!

Jeśli chcecie, możecie przywieźć do nas swoje CIASTA, TORT i ALKOHOL!

Pamiętajcie! Ciasta i tort muszą być z cukierni, a alkohol posiadać oryginalne banderole.

Obowiązuje OPŁATA SERWISOWA:

10zł / ciasto i tort

10zł / alkohol

KOSZT ciasta i tortu w naszym menu:

20zł / 2 kawałki ciasta na osobę (różne rodzaje)

24zł / porcja tortu na osobę



Idealne atrakcje na Wasze wesele:

Stół wiejski

Proponujemy Państwu stół pełen świeżych i smacznych swojskich wyrobów najwyższej jakości, które doskonale sprawdzą się na przyjęciu weselnym. Mięsa wędzone są w naszej wędzarni, dzięki czemu mają Państwo pewność najwyższego standardu i wyśmienitego smaku. Na stole wiejskim między innymi znajdują Państwo: wędzone ryby- wędzonego łosia, pstrągi z nadzieniem ziołowym, wędzone mięsa- wędzony boczek, polędwiczkę, szynkę, udziec, kiełbasę polską własnej roboty, kaszanekę, pasztet własnej roboty. Swojskie dodatki- smalec własnej roboty,- ogórki kiszane,- pajdy swojskiego chleba

Koszt - od 2000 zł

Candy Bar

Stodkości, stodkości, stodkości...
To jest to co dzieci lubią najbardziej. Ale nie tylko...
Nasz kącik umili czas Wszystkim Gościom weselnym i na pewno pozytywnie ich zaskoczy.
W ofercie: cupcakes, cakepops, cakesicles, desery w kieliszkach, beziki, mini pavlove, makaroniki, mini tartaletki, eklerki, ptysie, szarlotki i serniczki, szaszłyki owocowe w czekoladzie.
Istnieje możliwość przygotowania candy baru nawiązującego do wybranego motywu Państwa kolorystycznego.

Cena - od 2000 zł

Stół wiejski wegetariański

Wyobrażacie sobie wesele bez kotleta schabowego i deski wędlin, wesele z menu wegetariańskim. To może nie jest jeszcze bardzo często wybierane rozwiązanie, ale na pewno zyskuje na popularności :). Okazuje się bowiem, że wśród weselnym gości coraz więcej jest wegetarian, a często i sama Młoda Para nie je mięsa. Menu wegetariańskie na wesele może być równie ciekawe jak to tradycyjne, a na pewno będzie oryginalne i wpisze się w aktualne ekotrendy.
A jeśli nie całe menu to może jego część.
Na przykład wiejski stół wege pomysłu naszego Szefa Kuchni Radek Błaszczuk.

Cena - od 1600 zł

Upominki dla Gości i Rodziców

Zamówcie dla swoich Gości i Rodziców upominki do wręczenia podczas przyjęcia:

KOSZE DLA RODZICÓW z winem i produktami z Azyłowej Wędzarni
od 250zł / szt.

MAKARONIKI DLA GOŚCI
od 8zł / szt.

BOX Z CIASTAMI
od 50zł / szt.



IDEALNE ATRAKCJE NA WASZE WESELE:

Wynajem
okrągłych
stołów

od 1500 zł

Aparat Instax
z dodatkowymi
kliszami

od 200zł

Fotobudka

od 1000 zł

Fontanna
czekoladowa

399 zł / 4h

Literki

od 800 zł

Strefa
chillout

od 500 zł

Usługa
barmańska

od 3500 zł

Prosecco
Van

od 3500 zł

Noclegi



POKOJE NAD RESTAURACJĄ

> 15 miejsc noclegowych

HOTEL ***

> 34 miejsca noclegowe w standardzie ***
w drugim budynku Hotelu



SZCZEGÓŁY OFERTY:

- > 21 pokoi
- > maksymalna ilość miejsc:
60 miejsc noclegowych z dostawkami
- > apartament Młodej Pary w prezencie
- > doba hotelowa: od 15.00 do 11.00
- > śniadanie w cenie 40zł/os
- > możliwość zamówienia dostawek w cenie:
60zł/dostawka/doba
- > opłata za zwierzę: 50zł

CENA PRZY ORGANIZACJI WESELA:

> od 239zł / pokój dwuosobowy



Noclegi dla Waszych Gości

Apartament dla Młodej Pary



Weselne promocje

**Planujecie ślub i wesele
w środku tygodnia?**

OTRZYMACIE OD NAS:

> altana do ślubu w plenerze
50% taniej

lub

> fontanna czekoladowa

* promocja obowiązuje od poniedziałku
do czwartku, przez cały rok

**ZIMOWE
WESELE**

OD LISTOPADA DO MARCA:

> minus 10%
na menu

* promocja obowiązuje od listopada
do marca (włącznie)



Serdecznie zapraszamy!



Dział Sprzedaży i Organizacji Imprez

Daria Nowik

+48 695 103 012

daria.nowik@hotelazyl.pl

wesela@hotelazyl.pl



Dział Sprzedaży i Organizacji Imprez

Anna Czernecka

+48 530 905 256

anna.czernecka@hotelazyl.pl

wesela@hotelazyl.pl

**WSZELKIE USTALENIA I WSTĘPNA REZERWACJA TERMINU
OBOWIĄZUJĄ PRZEZ 7 DNI LICZĄC OD DNIA ICH DOKONANIA.
PO TYM TERMINIE USTALENIA I REZERWACJA ZOSTAJĄ ANULOWANE.**

CENA NA KOLEJNY SEZON MOŻE ULEC ZMIANIE O WARTOŚĆ STOPY INFLACJI

www.hotelazyl.wroclaw.pl



AZYL Hotel & Restauracja & Grill

ul. Popietuszki 26
55-080 Kąty Wrocławskie

Wasze notatki :)
