HOTEL ★★★★
NADMORSKI

www.nadmorski.pl



WESELA

Twoje wesele w Hotelu Nadmorskim w Gdyni!

Przepiękna lokalizacja, gustowne przygotowanie sali, wykwintne i urozmaicone menu oraz pomoc naszych opiekunów przy organizacji każdego szczegółu Twojego wydarzenia są gwarancją, że będzie to niezapomniany dzień.

Pokój o podwyższonym standardzie z upominkiem dla nowożeńców w prezencie!

Wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć:

- Prawie 25 lat doświadczenia w organizacji wesel
- Indywidualne podejście do uroczystości
- Dbałość o szczegóły wydarzenia
- Klimatyzowane, eleganckie sale bankietowe i restauracyjne
- Wyjątkowa lokalizacja

Szef Kuchni zadba o urozmaicone i pełne dobrego smaku menu
włączając w to również opcje dań dla dzieci oraz dań wegetariańskich i wegańskich.

OFERUJEMY PAŃSTWU:

WYBÓR SALI

- KLIMATYZOWANE SALE RESTAURACYJNE I BANKIETOWE;
- UROCZYSTOŚCI NAWET DO 240 OSÓB;
- MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI PRZYJĘCIA W PLENERZE.

DEKORACJE

- ELEGANCKA ARANŻACJA STOŁÓW I KRZESEŁ;
- NA ŻYCZENIE WSPÓŁPRACA Z PROFESJONALNYM DEKORATOREM WNĘTRZ.

MENU

- WYKWINTNE I UROZMAICONE MENU;
- MOŻLIWOŚĆ WNIESIENIA WŁASNYCH CIAST, TORTÓW ORAZ NAPOJÓW (dodatkowa opłata za serwis);
- W OFERCIE RÓWNIEŻ DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE.

PROFESJONALNA OBSŁUGA

- POMOC NASZYCH OPIEKUNÓW;
- PROFESJONALNA OBSŁUGA KELNERSKA;
- WSPARCIE W WYBORZE OPRAWY MUZYCZNEJ LUB ARTYSTYCZNEJ;
- PRZYGOTOWANIE SCENY, OBSŁUGA TECHNICZNA;
- NA ŻYCZENIE ORGANIZUJEMY ANIMATORA DLA DZIECI.

Hotel Nadmorski to doskonałe miejsce na organizację Twojego wesela

Powierzając nam organizację przyjęcia weselnego dokonują Państwo słusznego wyboru. Nasze doświadczenie, nadmorskie położenie i możliwości obiektu sprawią, że będzie to niezapomniany dzień.

Wybór Sali i dekoracje

Państwa przyjęcie weselne możemy zorganizować w jednej z kilku dostępnych w hotelu klimatyzowanych sal. Sale te umożliwiają połączenie przyjęcia weselnego wokół stołu z zabawą taneczną lub występem artystycznym.

Sale

- „Morskie Oko", - do 120 osób
- Sala Bankietowa - do 240 osób (zależnie od ustawienia stołów)
- „Wenecja" - do 70 osób

Dekoracje

- Eleganckie dekoracje stołów
- Współpracujący z nami dekoratorzy z przyjemnością stworzą dla Państwa coś wyjątkowego

Oprawa muzyczna

Na życzenie umówimy Państwa na spotkanie ze współpracującymi z hotelem DJ`ami lub zespołami muzycznymi.

Menu

Szef Kuchni zadba o wykwintne, starannie dobrane i urozmaicone menu, które oprócz propozycji znajdujących się w naszej bieżącej ofercie, może zostać zmodyfikowane by uwzględnić Państwa oczekiwania.

Tort weselny

Służymy pomocą przy wyborze tortów z naszej oferty. Elastycznie podchodzimy do Państwa indywidualnych preferencji. Na stałe współpracujemy z kilkoma uznanymi na rynku cukierniami.

Możecie Państwo również dostarczyć własne ciasta, za serowanie których pobieramy dodatkową opłatą w wysokości 15 PLN / os. (własne ciasta), 15 PLN / os. (własny tort). Przy wyborze tej opcji, prosimy pamiętać, że ze względu na przepisy sanitarne, do przyniesionych przez Państwo ciast należy dołączyć paragon potwierdzający miejsce ich zakupu.

Napoje bezalkoholowe

W ofercie posiadamy pakiet napojów bezalkoholowych w cenie 40 zł/ os. w tym: soki owocowe, napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes) oraz woda mineralna.

Napoje alkoholowe

Proponujemy ceny specjalne przy zamówieniu napojów alkoholowych z oferowanego przez hotel asortymentu trunków z całego świata. W przypadku większych wesel proponujemy rozliczenie budżetu za alkohole w cenach specjalnych, według faktycznego spożycia podczas uroczystości.

Alkohol we własnym zakresie

Istnieje możliwość dostarczenia własnych alkoholi zakupionych poza hotelem i serwowania ich podczas imprezy w cenie 40 zł/os.

Pokoje dla gości

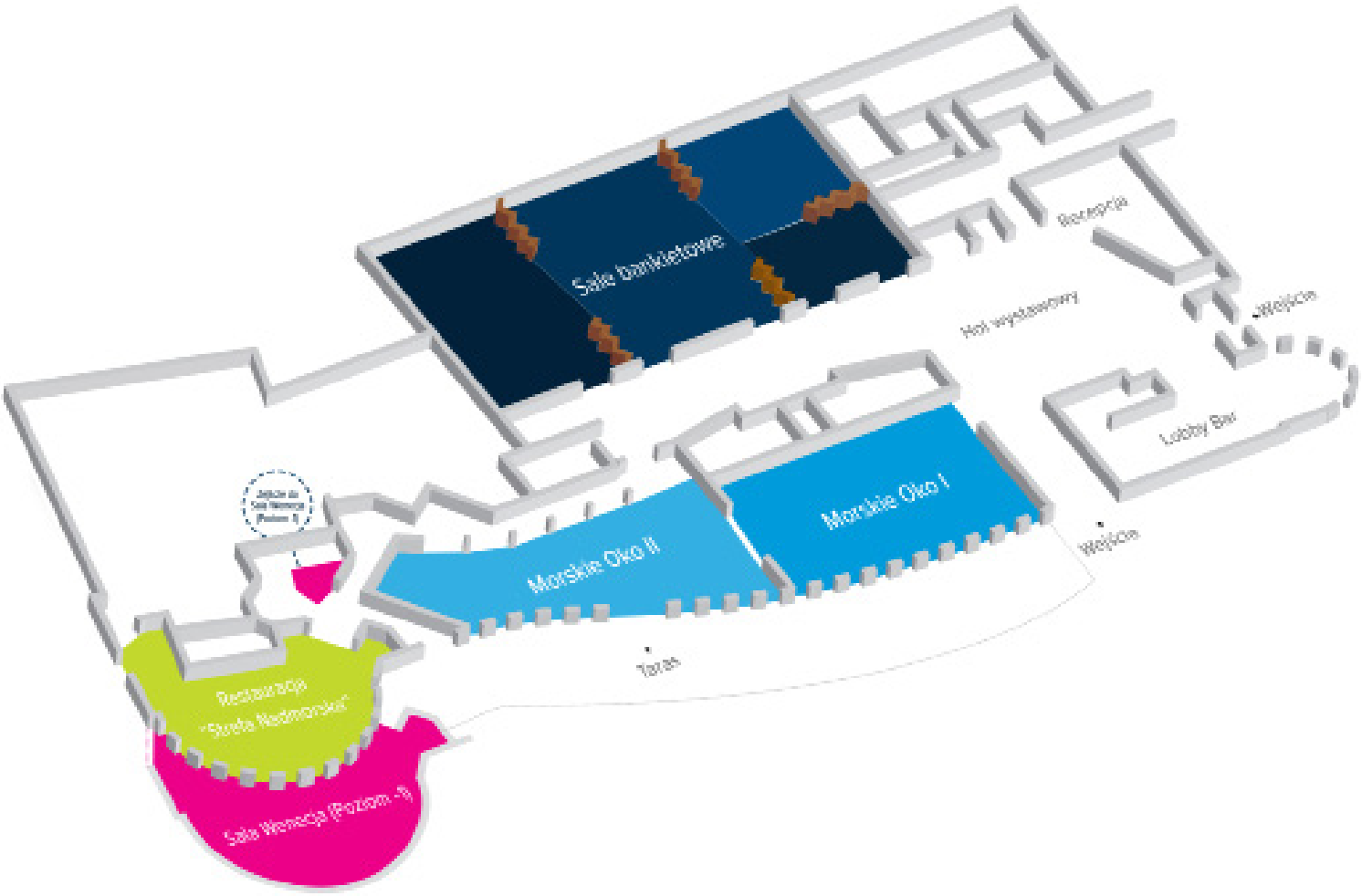
Organizując uroczystość w naszym hotelu możecie Państwo skorzystać ze specjalnej oferty cenowej na wynajem pokoi dla Państwa Gości. W ceny pokoi wliczone jest urozmaicone BIO śniadanie oraz korzystanie z siłowni.

W PRZYGOTOWANIU PRZYJĘCIA WESELNEGO POMOGĄ PAŃSTWU NASI OPIEKUNOWIE, KTÓRZY ZADBAJĄ O NAJDROBNIEJSZY SZCZEGÓŁ TEGO WAŻNEGO WYDARZENIA. POMOGĄ W WYBORZE MENU, USTAWIENIA I DEKORACJI SALI, OPRAWY MUZYCZNEJ LUB ARTYSTYCZNEJ, FOTOGRAFA ORAZ INNYCH WAŻNYCH DLA PAŃSTWA ELEMENTÓW PRZYJĘCIA.

Posiadamy Certyfikat Dobrych Praktyk
wydany przez Polską Organizację Turystyczną.

Przyjęcie możemy zorganizować w jednej z kilku dostępnych w hotelu, klimatyzowanych i eleganckich sal:

- SALA „MORSKIE OKO”
- SALE BANKIETOWE
- SALA „WENECJA”



Nasi eksperci pomogą Państwu w wyborze sali i dekoracji.

Maksymalny czas trwania uroczystości - WESELE - do godziny 04:00.
Za nadplanowe godziny zostanie doliczona opłata dodatkowa.

PROPOZYCJE MENU - WESELE

Oferta ważna od 25.03.2025 r.

MENU SERWOWANE

Przywitanie chlebem i solą. Aperitif - wino musujące.

W cenę menu wliczona jest woda mineralna niegazowana z cytryną, podawana w dzbankach, którą serwujemy bez ograniczeń.

PRZYSTAWKA - wybór 1 pozycji z poniższych propozycji

- Mozzarella marynowana z pomidorami koktajlowymi, szynką parmeńską i bazyliowym sosem pesto
- Marynowana pierś z kaczki z winegretem żurawinowym, pomarańczami i buraczkowym aioli
- Łosoś z naszej wędzarni z musem chrzanowym, grillowanym jabłkiem i orzechami laskowymi

ZUPA - wybór 1 pozycji z poniższych propozycji

- Kurkowa z wędzoną szynką i warzywami
- Rosół wołowo drobiowy z mięsem, kluseczkami ziołowymi i warzywami
- Krem ze szparagów z grzanką z foccaci i oliwą chili

DANIE GŁÓWNE - wybór 1 pozycji z poniższych propozycji

- Łosoś w sosie krewetkowym na limonkowym risotto z groszkiem cukrowym
- Zrazy wołowe duszone w czerwonym winie z ziemniakami au gratin, purée z selera, krokietem z borowikami, buraczkami i karmelizowaną marchewką
- Polędwiczka wieprzowa w sosie madera na puree ziemniaczanym ze smażonym kalafiorem i karmelizowaną gruszką z tymiankiem

DESER - wybór 1 pozycji z poniższych propozycji

- Puszysty krem z ciemnej czekolady z oreo, orzechami laskowymi i wiśniami
- Beza z kremem mango, marakują i granatami
- Sernik waniliowy z lodami czekoladowymi

MENU SERWOWANE DLA DZIECI

do wyboru 1 menu z poniższych propozycji

MENU 1	MENU 2
ZUPA Krem pomidorowy z bazylią i śmietaną	**ZUPA** Rosół z warzywami i makaronem
DANIE GŁÓWNE Dorsz w cieście podany z ziemniakami puree i mizerią	**DANIE GŁÓWNE** Panierowane filety z kurczaka z frytkami i surówką z buraczków
DESER Galaretka truskawkowa z bitą śmietaną i lodami czekoladowymi	**DESER** Lody z polewą owocową i bitą śmietaną

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

do wyboru 1 zestaw z poniższych propozycji

ZESTAW 1	ZESTAW 2
Roladki z łososia wędzonego z serkiem mascarpone i warzywami	Carpaccio z łososia z sosem miodowo musztardowym
Filet z pstrąga w galarecie	Sandacz w galarecie
Półmisek mięs pieczonych (schab, indyk, rolada z boczku, karkówka, kaczka faszerowana bakaliami)	Półmisek mięs pieczonych (schab, indyk, rolada z boczku, karkówka, kaczka faszerowana bakaliami)
Sosy: tatarski, czosnkowy, salsa	Sosy: tatarski, czosnkowy, salsa
Tatar wołowy z marynatami	Deska serów dojrzewających z winogronami, miodem i krakersami
Pasztet z indyka i brzoskwiń z sosem żurawinowym	Pasztet z dziczyzny z borówką
Sałatka cezar z kurczakiem i dressingiem musztardowym	Rostbef wołowy z musem chrzanowym z wasabi
Sałatka z serem camembert, jabłkiem, orzechami włoskimi, winogronami i selerem naciowym	Sałatka nicejska ze świeżym tuńczykiem i jajkiem
Marynaty (ogórki, pieczarki, oliwki)	Marynaty (ogórki, pieczarki, oliwki)
Pieczywo, masło	Pieczywo, masło

CENA 349* PLN/OS.

CENA DZIECI: (do 12 lat) - **50% ceny wybranego menu.**

*** cena dla Wesela od 60 os. Wesala z mniejszą ilością osób - wycena indywidualna.**

PAKIET: KAWA / HERBATA - 29 PLN /OS.

POLECAMY
OPCJE DODATKOWE

Zapraszamy do zapoznania się z opcjami dodatkowymi, celem poszerzenia zaprezentowanego wcześniej menu.

STÓŁ RYBNY

Ryby wędzone (łosoś, halibut, makrela, kabanosy z łososia)
Śledzie matias w 3 smakach
Pasta rybna z warzywami

49 PLN /OS.

BUFET DESEROWY 1

Crème brulée
Tiramisu
Ciasta domowe klasyczne (szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe)
Filety z owoców

39 PLN /OS.

BUFET DESEROWY 2

Panna cotta z sosem owocowym
Babeczki koktajlowe z kremem i owocami (3 smaki)
Ciasta domowe klasyczne
(szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe)
Filety z owoców

39 PLN /OS.

DANIA GORĄCE – SERWOWANE PRZED I PO PÓŁNOCY

- Barszcz z pasztecikiem **19 PLN/OS.**
- Strogonoff wołowy **29 PLN/OS.**
- Żurek z jajkiem i grzybami **22 PLN/OS.**
- Pieczona szynka w sosie myśliwskim **25 PLN/OS.**
- Pieczone udko z kaczki z sosem pomarańczowym i modrą kapustą z jabłkami **39 PLN/OS.**

NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE – WYCENA INDYWIDUALNA

- Dzik pieczony z sosem naturalnym krojony na sali przez myśliwego

DANIE SERWOWANE DLA DZIECI PRZED PÓŁNOCĄ

- Naleśniki z nutellą, polewą owocową i lodami waniliowym **25 PLN/OS.**

NAPOJE:

- Soki owocowe - (jabłkowy, pomarańczowy) 1 l **20 PLN /szt.**
- Pepsi / 7 up / Tonic - 0,2 l **15 PLN /szt.**

WINA:

- Wino czerwone: Domowe | wytrawne - Italy **70 PLN /szt.**
- Wino białe: Domowe | wytrawne - Italy **70 PLN /szt.**
- Zafrico Red Semi-Dry | półwytrawne - South Africa **118 PLN /szt.**
- Zafrico White Semi-Dry | półwytrawne - South Africa **118 PLN /szt.**
- Conde De Aliente Semi Dulce Blanco | półsłodkie - D.O. La Mancha | Hiszpania **98 PLN /szt.**
- Conde De Aliente Semi Dulce Tinto | półsłodkie - D.O. La Mancha | Hiszpania **98 PLN /szt.**