

Wesele 2022



Szukasz
wyjątkowego
miejsca
na uroczystość
weselną?

Malowniczo
położony Hotel
kompleksowo
zorganizuje
wymarzone wesele.

AZS Hotel Galion***
GDAŃSK





TYLKO U NAS!

MORZE MOŻLIWOŚCI

Restauracja z widokiem na przystań żeglarską.

Ślub cywilny na tle jachtów.

Statek zamiast limuzyny - tak!

Regionalna kuchnia z własną wędzarnią.

Poprawiny w formie biesiady grillowej.

Nocleg dla gości w hotelu.

Apartament z widokiem na rezerwat Ptasi Raj
dla pary młodej.

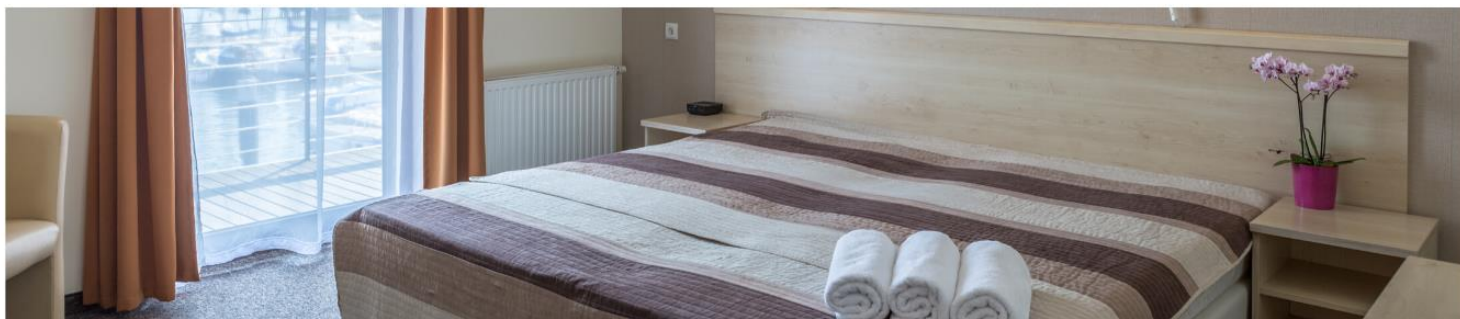
Dedykowany konsultant weselny.

**Poznaj nas i zaufaj.
A w podziękowaniu otrzymasz
profesjonalnie zorganizowane
WESELE.**



GALION
HOTEL KONFERENCYJNO-SPORTOWY
★★★
www.hotelgalion.pl

AZS CENTRALNY OŚRODEK SPORTU AKADEMICKIEGO
ul. Stogi 20, 80-642 Gdańsk - Górkі Zachodnie



NASZE MOŻLIWOŚCI

3 PROPOZYCJE MENU

Różnorodne dodatki do menu i wesela

Ślub w żeglarskiej marinie
Stół wiejski, pieczony dzik
Czerwony dywan

W cenie:

Godzinny rejs

Apartament dla nowożeńców

Powitanie chlebem i solą

Lampka szampana

Podstawowa dekoracja sali

Promocyjne ceny noclegów

Parking





MENU OPCJA 1

235 zł za osobę

Zupa:

Rosół z makaronem i kurczakiem 300 ml

Dania główne:

De volaille 120 g

Do wyboru:

Roladki kocieskie ze schabu 120 g

lub Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami 120 g

Karkówka pieczona w ziołach 150 g

Dodatki:

Ziemniaki z wody z koperkiem 150 g

Frytki 100 g

Bukiet surówek 150 g

Warzywa blanszowane 100 g

Słodki bufet:

Kawa, herbata, owoce sezonowe 100 g

Zimna płyta:

Karkówka 80 g, schab pieczony 80 g

Pasztet firmowy 60 g

Rolada z kurczaka faszerowana serem i papryką 80 g

Tatar z pstrągą 100 g, tymbaliki z kurczaka 80 g

Do wyboru śledź w dwóch odstonach:

Po kaszubsku lub z suszonymi pomidorami 60 g

Salatka cesar 150 g

Salatka grecka 150 g

Sos tatarski 30 g

Ćwikła z chrzanem 30 g

Pieczyno 100 g

Masło 20 g

Ciepłe dania:

Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem 300 ml + 60g

Udka z kurczaka marynowane w miodzie i limonce 160g



MENU OPCJA 2

265 zł za osobę

Zupa:

Do wyboru: Delikatny krem z białych warzyw lub
Włoski krem z pomidorów 250 ml

Dania główne:

Roladka drobiowa ze szpinakiem otulona boczkiem 150 g
Zrazy wołowe w sosie własnym 150 g
Cordon Bleu faszerowany serem mozzarella 150 g

Dodatki:

Ziemniaki z wody z koperkiem 150 g
Ziemniaki opiekane 150 g
Bukiet surówek 150 g
Sezonowe warzywa na ciepło 100 g

Słodki bufet:

Panna Cotta 100 g
Owoce sezonowe 100 g
Kawa, herbata

Zimny bufet:

Mięsa pieczone i wędzone własnego wyrobu:
Karkówka pieczona 80 g
Schab pieczony 80 g, szynka wędzona 80 g
Do wyboru: Rolada z boczku 60 g lub Pasztet 60 g
Rolada drobiowa z serem camembert i papryką 80 g
Tymbaliki z pstrąga 60 g
Śledzik na sposób orientalny 60 g
Śledzik pod białą pierzynką 60 g
Sałatka kozim serem i dynią zamarynowaną 150 g
Sałatka tradycyjna jarzynowa 150 g
Sos tatarski 30 g, ćwikła z chrzanem 30 g
Pieczywo 100 g, masło 20 g

Ciepłe dania:

Pikantna zupa rybna własnego przepisu 200 ml
Płonący udziec wieprzowy z sosem myśliwskim i opiekаныmi
ziemniakami 150 g + 50 g



MENU OPCJA 3

285 zł za osobę

Zupa:

Bulion z kaczki 300 ml

Dania główne:

Rumiany

Kotlet schabowy z pieczarką 150 g

Do wyboru:

Kacze udka pieczone na jabłkach z żurawiną 120 g lub

Zrazy wieprzowe po staropolsku 120 g

Sakiewki drobiowe faszerowane suszonym pomidorem 150 g

Pstrąg z dodatkiem aromatycznych ziół 100 g

Dodatki:

Ziemniaki z wody z koperkiem 150 g

Ziemniaki opiekane 100 g

Bukiet surówek 150 g

Sezonowe warzywa na ciepło 100 g

Słodki bufet:

Creme Brule 80 g

Owoce sezonowe 100 g

Kawa, herbata

Zimna płyta:

Półmisek Bosmana – mięs pieczonych i wędzonych, wyrób własny: Karkówka pieczona 80 g

Schab pieczony 80 g, szynka wędzona 60 g

Rolada z boczku 60 g, kielbasa 60 g

Pasztet 60 g, roladki indycze faszerowane warzywami 80 g

Tymbaliki drobiowe 60 g

Salatka gyros 150 g, sałatka grecka 150 g

Wytrawne muffinki z tatarem z pstrąga 150 g

Sos tatarski 30 g, ćwikła z chrzanem 30 g

Pieczywo 100 g, masło 20 g

Ciepłe dania:

Szef kuchni poleca: zupa węgierska 200 ml

Płonący indyk w sosie własnym z opiekanymi ziemniakami 150 g + 50 g



DODATKI

DO MENU WESELNEGO



Pieczony dzik – od 1600 zł

Cena uzależniona od ilości osób.

Stół wiejski – 1500 zł

Szynka wędzona 3kg,
Schab wędzony 3kg,
Boczek wędzony 3kg,
Kiełbasa wędzona 3 kg,
Smalec 1 kg,
Ogórki kiszone i
konserwowe 1 kg,
Chleb wiejski 3 sztuki

Stół wiejski – 2100 zł

Szynka wędzona 3kg,
Schab wędzony 3kg,
Boczek wędzony 3kg,
Kiełbasa wędzona 3 kg,
Pstrąg wędzony 2 kg,
Makrela wędzona 2 kg,
Flądra wędzona 2 kg,
Smalec 1 kg,
Ogórki kiszone i
konserwowe 1 kg,
Chleb wiejski 3 sztuki



DODATKI DO WESELA

Ślub w marinie

Pakiet morski– 1000 zł

W cenie pakietu:

Miejsce w marinie żeglarskiej

Stół, krzesło dla osoby udzielającej ślubu

Dekoracja stołu: obrus, godło Polski, kompozycja kwiatowa

Krzesła dla Pary Młodej i Świadków

Lampka szampana dla wszystkich gości

Pakiet żeglarski – 2000 zł

W cenie pakietu:

Miejsce w marinie żeglarskiej

Stół, krzesło dla osoby udzielającej ślubu

Dekoracja stołu: obrus, godło Polski, kompozycja kwiatowa

Krzesła dla Pary Młodej i Świadków

Czerwony dywan prowadzący do miejsca ceremonii

Zadaszenie nad Parą Młodą

Lampka szampana

Proponujemy również:

Ceremonię zaślubin na łodzi Galion.

Dodatkowe beżowe krzesła dla gości 8 zł/sztuka





— DO ZOBACZENIA —

Jakub Łapiński

tel. +48 501 765 643

e-mail: restauracja@hotelgalion.pl

HOTEL GALION. PL



GALION

HOTEL KONFERENCYJNO-SPORTOWY
★★★
www.hotelgalion.pl

AZS

CENTRALNY OŚRODEK SPORTU AKADEMICKIEGO
ul. Stogi 20, 80-642 Gdańsk-Górki Zachodnie
tel: +48 58 324 81 00, kom: +48 519 166 307, e-mail: repcja@hotelgalion.pl
NIP: 526-02-05-989 REGON 000777237, KRS 0000138860
konto BZWBK 14 1090 1098 0000 0001 0742 5271