BŁĘKITNY ŻAGIEL ★★★
HOTEL GDYNIA

OFERTA PRZYJĘCIA KOMUNIJNEGO 2027

PRZYJĘCIA Z WIDOKIEM NA MORZE,
W SAMYM SERCU GDYNI



DYREKTOR HOTELU
Ewa Kaczmarzyk
+48 697 610 259
marketing@blekitnyzagiel.pl

LOKALIZACJA
ul. Franciszka Sędzickiego 19,
Gdynia

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

Hotel Błękitny Żagiel*** to kameralny hotel z restauracją, położony przy ul. Franciszka Sędzickiego 19 – w centrum Gdyni, naprzeciwko Zatoki Gdańskiej.

Tuż przy hotelu biegnie bulwar nadmorski, a kilka kroków dzielą nas od plaży miejskiej. To miejsce, w którym dobra kuchnia, widok na morze i nocleg dla gości są pod jednym dachem.



DLACZEGO BŁĘKITNY ŻAGIEL?

- Przeszklone sale i taras z widokiem na zatokę.
- Lokalizacja w nadmorskim pasie, z wyjściem na bulwar i plażę.
- Autorskie menu serwowane do stołu, w półmiskach lub w formie bufetu.
- Opieka koordynatora przyjęcia na każdym etapie.
- 24 pokoje hotelowe i preferencyjne ceny noclegów dla gości przyjęcia.
- Dogodny dojazd: blisko dworca PKP/PKS, parking miejski ok. 50 m od hotelu.









SALE I LICZBA MIEJSC

Do dyspozycji gości są dwie sale i taras – od kameralnego obiadu w gronie 15 osób po przyjęcie na 100 gości.

Przestrzeń	Charakter	Liczba gości
Sala restauracyjna Belona	przeszklona sala z widokiem na morze, kameralna atmosfera	do 25 osób
Sala bankietowa Pergola	168 m², otwierany dach, światło dzienne, wyjście na taras	do 100 osób
Taras	widok na zatokę, idealny na powitanie gości, toast lub zdjęcia	wg układu

Układ stołów dopasowujemy do charakteru przyjęcia: jeden stół rodzinny, stoły okrągłe lub układ w podkowę. Pergola w sezonie jesienno-zimowym jest dogrzewana.

MENU KOMUNIJNE

1 PROPOZYCJA · 180 ZŁ/OS.

Przystawka (do wyboru 1)
- Mini sałatka z avocado, granatem i grzankami

Zupa (do wyboru 1)
- rosół z makaronem i pietruszką

Danie główne (do wyboru 1)
- Dorsz smażony na maśle
- Zrazy wieprzowe w sosie

Dodatki do wyboru: surówka sezonowa, ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, kuleczki ziemniaczane

Deser
- Sernik jogurtowy z musem owocowym

2 PROPOZYCJA · 250 ZŁ/OS.

Przystawka (do wyboru 1)
- Tacos z farszem z kurczaka i serka śmietankowego

Zupa (do wyboru 1)
- Krem z białych warzyw z migdałami

Danie główne (do wyboru 1)
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z grzybów leśnych
- Roladki z łososia z pastą porową, sos cytrynowy
- Bitki ze schabu, sos chrzanowy

Dodatki do wyboru: ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone, surówka wiosenna, warzywa sezonowe

Deser

- tartaletki z kremem i owocami

Kolacja – bufet zakąsek (do wyboru 5)

- Rolada ze schabu z farszem z suszonych pomidorów i szpinaku
- Sałatka z rukolą i cytrusami
- Deska serów i wędlin
- Quiche mięsno-warzywny
- Pieczywo, masło
- Sałatka z brokułów z serem pleśniowym
- Tatar wołowy
- Świeże owoce
- Mini caprese
- Szaszłyk

Pieczywo i masło w cenie.

3 PROPOZYCJA · 300 ZŁ/OS.

Przystawka

- Terina z buraka z kozim serem

Zupa

- Consome z kaczki z pierożkami z mięsem

Dania główne serwowane w półmiskach (do wyboru 2)

- Dorsz smażony na maśle
- Wołowina w sosie rozmarynowym
- Zrazy wieprzowe
- Filet z piersi kurczaka w złocistej panierce

Dodatki do wyboru: surówka z kiszonej kapusty, warzywa sezonowe, surówka z burakiem i pomarańczą, ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, kuleczki ziemniaczane

Deser

- Panna cotta z musem owocowym

Kolacja – bufet zakąsek

- Deska serów, wędlin, pieczonych mięs
- Śledź w oleju z cebulką
- Sałatka cezar z kurczakiem
- Patera owoców
- Tatar wołowy
- Quiche mięsny
- Pieczywo, masło

Kolacja na ciepło

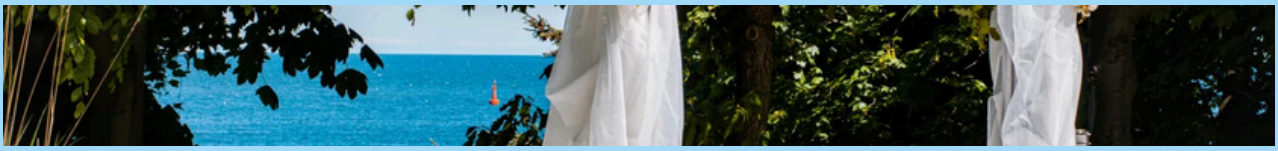
- Strogonoff

NAPOJE W KAŻDYM MENU

Woda z cytryną, soki owocowe, kawa z ekspresu, selekcja herbat

Menu	Cena	Czas wynajęcia
Menu 1 – obiad serwowany	180 zł/os.	do 3 h
Menu 2 – obiad i kolacja bufetowa	250 zł/os.	do 4 h
Menu 3 – przyjęcie z kolacją na ciepło	300 zł/os.	do 5 h

USŁUGI DODATKOWE



Usługa	Cena brutto
Dodatkowa godzina sali	400 zł/h
Napoje gazowane bez limitu (Coca-Cola, Sprite, Fanta)	25 zł/os.
Patera owoców (min. 5 rodzajów)	od 200 zł
Swojski stół (min. 7 rodzajów wędlin)	od 550 zł
Słodki stolik (min. 7 rodzajów słodkości)	od 550 zł
Blacha ciasta (20 kawałków)	230 zł
Opłata tortowa – tort do 5 kg / powyżej 5 kg	200 zł / 299 zł
Opłata korkowa (własny alkohol)	40 zł/os.
Białe pokrowce na krzesła	15 zł/szt.
Podtalerze dekoracyjne	10 zł/szt.
Pojemniki na wynos	3 zł/szt.
DJ / zespół muzyczny	od 2 000 zł

Alkohol można zamówić z hotelowej karty alkoholi w cenach butelkowych (np. wódka 0,5 l od 45 zł, wino 0,7 l od 45 zł, piwo regionalne 7 zł). Alkohol należy zamówić i opłacić przed przyjęciem.
Dzieci i usługodawcy: dzieci do 3 lat – bez opłat; dzieci do 8 lat – 50% ceny menu; usługodawcy (DJ, fotograf, animator) – 80% ceny menu.

INFORMACJE I REZERWACJA

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU. CHĘTNIE POKAŻEMY SALE I DOPASUJEMY MENU DO PAŃSTWA UROCZYSTOŚCI.

BŁĘKITNY ŻAGIEL ★★★
HOTEL GDYNIA

DYREKTOR HOTELU
Ewa Kaczmarzyk

+48 697 610 259
marketing@blekitnyzagiel.pl



RECEPCJA

58 351 05 51
recepcja@blekitnyzagiel.pl

WWW.BLEKITNYZAGIEL.PL

LOKALIZACJA
ul. Franciszka Sędzickiego 19,
Gdynia

