BŁĘKITNY ŻAGIEL ★★★
HOTEL GDYNIA

OFERTA WESELNA 2027

WESELE Z WIDOKIEM NA MORZE,
W SAMYM SERCU GDYNI



POROZMAWIAJMY O WASZYM WESELU

+48 697 610 259
marketing@blekitnyzagiel.pl

LOKALIZACJA

ul. Franciszka Sędzickiego 19,
Gdynia

WESELE W BŁĘKITNYM ŻAGLU

Hotel Błękitny Żagiel*** to kameralny hotel z restauracją, położony przy ul. Franciszka Sędzickiego 19 – w centrum Gdyni, naprzeciwko Zatoki Gdańskiej. Nietuzinkowa
i urokliwa lokalizacja nad samym morzem.
Tuż przy hotelu biegnie bulwar nadmorski, a kilka kroków dzieli nas od plaży miejskiej. Zaślubiny na tarasie, przyjęcie w przeszklonej sali i nocleg dla gości.



DLACZEGO BŁĘKITNY ŻAGIEL?

- Taras z widokiem na zatokę i możliwość organizacji zaślubin na miejscu.
- Przeszklona sala z otwieranym dachem i wyjściem na taras.
- Nadmorska lokalizacja z wyjściem na plażę.
- Dwie sale na przyjęcia o różnej liczbie gości.
- Menu staropolskie, śródziemnomorskie i wegetariańskie.
- 24 pokoje hotelowe ze śniadaniami.



SALE I LICZBA MIEJSC

Kameralny obiad w rodzinnym gronie czy większe wesele z tańcami? Wybierzcie przestrzeń odpowiednią do liczby zaproszonych gości.

Przestrzeń	Charakter	Liczba gości
Sala restauracyjna Belona	przeszklona sala z widokiem na morze, kameralna atmosfera	do 25 osób
Sala bankietowa Pergola	168 m^2, otwierany dach, światło dzienne, wyjście na taras	do 100 osób

Dopłata za salę na wyłączność: 1 500 zł
Sala Belona od 15 osób
Sala Pergola od 50 osób

TARAS Z WIDOKIEM NA ZATOKĘ

Taras może stać się miejscem Waszej ceremonii. To także przestrzeń na chwilę odpoczynku podczas przyjęcia i wspólne zdjęcia z morzem w tle.







ZAŚLUBINY NA TARASIE

Powiedzcie sobie „tak” z widokiem na morze. Ceremonia na hotelowym tarasie pozwala rozpocząć uroczystość w tym samym miejscu, w którym będziecie świętować z najbliższymi.

Pakiet zaślubin na tarasie: 1 800 zł







PROPOZYCJA PRZEBIEGU UROCZYSTOŚCI:

1. Zaślubiny na tarasie, przy wyborze ceremonii na miejscu.
2. Powitanie Pary Młodej i gości kieliszkiem wina musującego.
3. Zaproszenie do sali i obiad weselny.
4. Pierwszy taniec i tort.
5. Kolacja bufetowa.
6. Toasty, tańce i zabawa.
7. Kolacja na ciepło.

NOCLEGI DLA GOŚCI

Hotel dysponuje 24 komfortowymi pokojami dwuosobowymi z możliwością dostawki, wiele z nich z widokiem na morze. Każdy pokój ma prywatną łazienkę, telewizor, Wi-Fi, chłodziarkę oraz zestaw do parzenia kawy i herbaty. Rano serwujemy śniadanie w formie bufetu.

Pokój dla Pary Młodej w dniu wesela jest w pakiecie





W PAKIECIE WESELNYM

- wynajem sali na czas zależny od wybranego menu: 6, 8 lub 10 godzin (obiad weselny – 4 godziny)
- pokój dla Pary Młodej ze śniadaniem
- napoje bez limitu: woda z cytryną, soki, kawa, herbata
- kolacja bufetowa i kolacja na ciepło (w menu 1-, 2- i 3-daniowym)

MENU WESELNE

1 MENU STAROPOLSKIE

Przystawka (do wyboru 1)
- Pate z wątróbki na grzance z żurawiną
- Tatar wołowy
- Galaretka drobiowa

Zupa (do wyboru 1)
- Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką
- Zupa grzybowa
- Krem z białych warzyw z migdałami

Danie główne (do wyboru 1)
- Wołowina po staropolsku z kaszą gryczaną i zasmażanymi buraczkami
- Klasyczny schab z zasmażaną kapustą i ziemniakami z wody
- Kaczka pieczona z modrą czerwoną kapustą i pieczonymi ziemniakami

Deser (do wyboru 1)
- sernik staropolski z rodzynkami
- jabłecznik z cynamonem

Kolacja Bufetowa:
- Pieczone mięsa,
- deska serów i wędlin,
- wędzone ryby,
- sałatka jarzynowa,
- sałatka z brokuła i sera pleśniowego
- Śledzie w marynatach,
- dorsz po grecku,
- tartaletki z pastami,
- ryba w galarecie,
- smalec z ogórkiem,
- pieczywo, masło.

Kolacja (do wyboru 1)
- Strogonow
- Barszcz z pasztecikiem

Napoje bez limitu: woda z cytryną, soki, kawa, herbata
Opcja expressu dodatkowo płatna 10 zł/os

W zależności od wyboru liczby porcji dania głównego:
MENU 1 DANIOWE - 420 zł/os (1 przystawka, 1 zupa, 1 danie główne, 1 deser)
MENU 2 DANIOWE - 460 zł/os (1 przystawka, 1 zupa, 1 danie główne, 1 deser, 1 kolacja)
MENU 3 DANIOWE - 520 zł/os (1 przystawka, 1 zupa, 1 danie główne, 1 deser, 1 kolacja i kolacja bufetowa)
OBIAD WESELNY BEZ KOLACJI BUFETOWEJ - 300 zł/os

MENU WESELNE

2 MENU ŚRÓDZIEMNOMORSKIE

Przystawka (do wyboru 1)
- Terrina z buraka i koziego sera z grzanką, rukolą i sosem winegret
- tatar ze śledzia
- Carpaccio wołowe z parmezanem i rukolą

Zupa (do wyboru 1)
- Śródziemnomorska zupa Minestrone z warzywami i makaronem
- Zupa rybna
- Krem z pomidorów z mozarella

Danie główne (do wyboru 1)
- Halibut na czarnej soczewicy z warzywami z grilla
- Łosoś podawany na szparagach z ryżem z warzywami
- Filet z piersi kurczaka z pomidorami i mozzarellą, opiekanymi ziemniakami i sałatką winegret

Deser
- Sernik mini z musem owocowym

Kolacja Bufetowa:
- Pieczone mięsa,
- Deska serów i wędlin
- Tymbaliki drobiowe
- Sałatka warzywna
- Tartaletki z pastą rybną
- sałatka z brokułów
- śledź w marynatach
  dorsz po grecku
  ryba w galarecie
- ryby wędzone
- sałatka cezar

Kolacja na ciepło: (do wyboru 1)
- Strogonoff
- Barszcz z pasztecikiem
- Gulasz

Napoje bez limitu: woda z cytryną, soki, kawa herbata
Opcja expressu dodatkowo płatna 10 zł/os

W zależności od wyboru liczby porcji dania głównego:
MENU 1 DANIOWE - 430 zł/os (1 przystawka, 1 zupa, 1 danie główne, 1 deser)
MENU 2 DANIOWE - 480 zł/os (1 przystawka, 1 zupa, 1 danie główne, 1 deser, 1 kolacja)
MENU 3 DANIOWE - 530 zł/os (1 przystawka, 1 zupa, 1 danie główne, 1 deser, 1 kolacja i kolacja bufetowa)
OBIAD WESELNY BEZ KOLACJI BUFETOWEJ - 300 zł/os

MENU WESELNE

3 MENU VEGE

Przystawka (do wyboru 1)
- Carpaccio z buraka z serem feta
- Hummus z pieczonymi warzywami

Zupa (do wyboru 1)
- Krem z białych warzyw podawany z migdałami
- Tajska na warzywach z mlekiem kokosowym

Danie główne (do wyboru 1)
- Bakłażany smażone podane z puree z batatów z sałatka z rukoli
- Risotto z grzybami leśnymi i szparagami

Deser
- Panna cotta z białą czekoladą i musem owocowym

Kolacja Bufetowa:
- Sałatka z awokado
- Piklowane warzywa
- Grzybki marynowane
- Smalec z fasoli z karmelizowaną cebulką
- Sałatka z borkułów i sera feta
- Sałatka z serem Halloumi
- Quiche
- Hummus

Kolacja na ciepło: (do wyboru 1)
- Curry z ciecierzycy podane na szpinaku z mlekiem kokosowym
- Szaszłyki warzywne

Napoje bez limitu: woda z cytryną, soki, kawa herbata
Opcja expressu dodatkowo płatna 10 zł/os

W zależności od wyboru liczby porcji dania głównego:

MENU 1 DANIOWE - 400 zł/os (1 przystawka, 1 zupa, 1 danie główne, 1 deser)
MENU 2 DANIOWE - 450 zł/os (1 przystawka, 1 zupa, 1 danie główne, 1 deser, 1 kolacja)
MENU 3 DANIOWE - 500 zł/os (1 przystawka, 1 zupa, 1 danie główne, 1 deser, 1 kolacja i kolacja bufetowa)
OBIAD WESELNY BEZ KOLACJI BUFETOWEJ - 300 zł/os

WARUNKI ORGANIZACJI PRZYJĘCIA

Wariant przyjęcia	Czas wynajmu sali
Menu 1 daniowe	do 6 godzin
Menu 2 daniowe	do 8 godzin
Menu 3 daniowe	do 10 godzin
Obiad weselny	do 4 godzin

KAŻDA DODATKOWA ROZPOCZĘTA GODZINA SALI: 700 ZŁ.

DZIECI I USŁUGODAWCY:

- **DZIECI DO LAT 3:** bez opłat
- **DZIECI DO LAT 10:** 50% ceny menu
- **USŁUGODAWCY:** 80% ceny menu

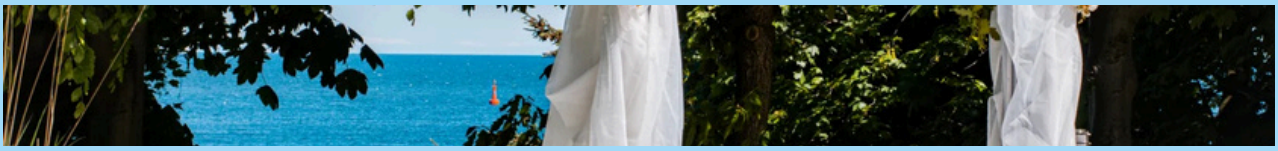
CENY I POZOSTAŁE WARUNKI

Wszystkie ceny przedstawione w ofercie są cenami brutto.

Cena za talerzyk może się zwiększyć, jeżeli w tym okresie łączna wartość inflacji publikowanej przez GUS przekroczy 2%.

Opłata za zniszczone mienie hotelu jest ustalana na podstawie wyceny przedmiotów i faktur zakupu sprzętu.

USŁUGI DODATKOWE



TORT I DODATKOWE PROPOZYCJE KULINARNE

Usługa	Cena brutto
Opłata tortowa przy torcie do 5 kg	200 zł
Opłata tortowa przy torcie powyżej 5 kg	299 zł
Blacha ciasta, 20 kawałków	230 zł
Patera owoców, minimum 5 rodzajów	od 200 zł
Swojski stół, minimum 7 rodzajów wędlin	od 550 zł
Słodki stolik, minimum 7 rodzajów słodkości	od 550 zł
Napoje gazowane bez limitu, Coca-Cola, Sprite, Fanta	25 zł/os.
Opłata korkowa	45 zł/os.
Kawa z ekspresu	10 zł/os.

ARANŻACJA I POZOSTAŁE USŁUGI

Usługa	Cena brutto
Białe pokrowce na krzesła	15 zł/szt
Podtalerze dekoracyjne	10 zł/szt.
Opłata za świeże kwiaty w wazonach i białe świece	1000 zł do 20 osób ; 1500 zł do 40 osób ; 2000 zł powyżej 40 osób
Pojemniki do pakowania żywności	3 zł/szt.
DJ lub zespół muzyczny	od 2 000 zł
Saksofonista lub skrzypaczka podczas zaślubin	od 1 000 zł

INFORMACJE I REZERWACJA

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU. CHĘTNIE POKAŻEMY SALE I TARAS ORAZ DOPASUJEMY MENU DO PAŃSTWA WESELA.

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

