

Wesele

2027

****ARTIS Hotel&Spa

Doradcy weselni

Łukasz Sadło - tel. 723 580 500

Justyna Malec - tel. 512 337 557

wesela@hotelartis.pl

Adres

Sitaniec 1

22-400 Zamość

tel. + 48 84 677 22 00

repcja@hotelartis.pl

 www.hotelartis.pl

 Artis.Hotel.SPA

 hotelartis

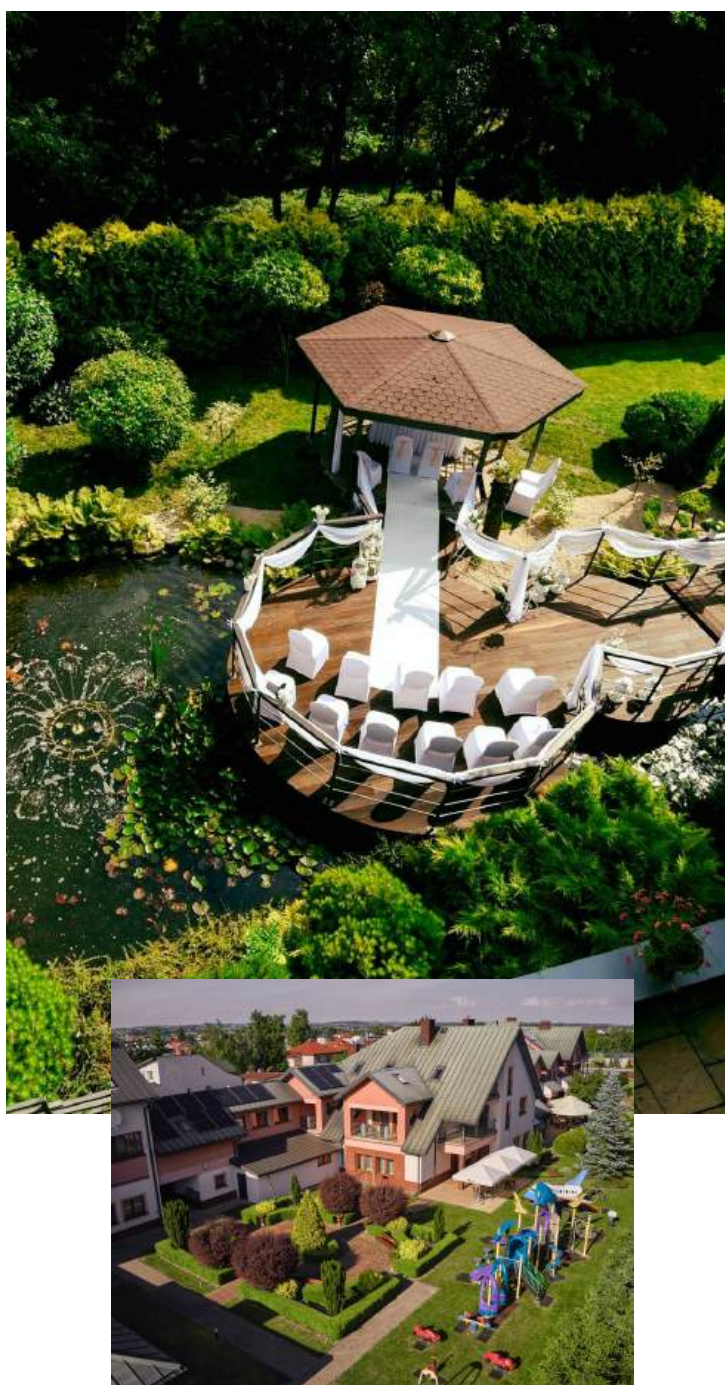


Artis to...

nie tylko sala weselna z wyśmienitą kuchnią, ale także zaplecze hotelowe, strefa Spa&Wellness oraz wyjątkowa aranżacja przestrzeni zewnętrznej. Dzięki długoletniemu doświadczeniu i doskonałemu zgraniu wszystkich elementów gwarantujemy kompleksową organizację przyjęć weselnych.

Nasi koordynatorzy weselni w profesjonalny sposób zadbają o każdy element przyjęcia będąc do Waszej dyspozycji od momentu nawiązania pierwszego kontaktu.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą propozycją.



Do Waszej dyspozycji...

- 3 eleganckie, klimatyzowane sale
- 100 miejsc noclegowych w standardzie 4-gwiazdkowym
- ogrodzony ogród z placem zabaw dla dzieci
- altana - miejsce do zorganizowania ślubu w plenerze
- monitorowany parking dla ok. 120 aut
- zaplecze Spa&Wellness z basenem i strefą saun
- doświadczeni w organizacji przyjęć doradcy weselni, kucharze oraz obsługa kelnerska



DEKORACJE: INLOVE

Sala Kryształowa

POWIERZCHNIA 265 MKW

USTAWIENIE PRZY STOŁACH OKRĄGLYCH - MAX 170 OS.

USTAWIENIE PRZY STOŁACH PROSTOKĄTNYCH - MAX 200 OS.

OKRĄGŁY PARKIET DO TAŃCA

SCENA DLA ZESPOŁU MUZYCZNEGO

BEZPOŚREDNIE WYJŚCIE DO OGRODU



DEKORACJE: INLOVE

Restauracja Esencja

POWIERZCHNIA 220 MKW

USTAWIENIE PRZY STOŁACH OKRĄGŁYCH - MAX 120 OS.

USTAWIENIE PRZY STOŁACH PROSTOKĄTNYCH - MAX 150 OS.

ELEGANCJA, KLIMATYCZNA, Z KLASĄ

PRZESTRONNY PARKIET

BEZPOŚREDNIE WYJŚCIE DO ORANŻERII I OGRODU



DEKORACJE: MAGIA CHWILI

Sala Bankietowa

POWIERZCHNIA 150 MKW

USTAWIENIE PRZY STOŁACH OKRĄGŁYCH - MAX 60 OS.

USTAWIENIE PRZY STOŁACH PROSTOKĄTNYCH - MAX 60 OS.

KAMERALNA, PRZYTULNA

IDEALNA DO ORGANIZACJI NIEWIELKICH PRZYJĘĆ

BEZPOŚREDNIE WYJŚCIE DO OGRODU

Pakiet Exclusive

01

- powitalny chleb weselny
- powitalny kieliszek wina musującego dla każdego Gościa
- SET GORĄCY nr 1: zupa, danie główne - serwowane dla każdego Gościa
- SET GORĄCY nr 2: danie gorące - serwowane dla każdego Gościa
- SET GORĄCY nr 3: gęsta zupa gulaszowa - serwowana dla każdego Gościa
- SET GORĄCY nr 4: danie gorące - serwowane na półmiskach do stołu
- SET GORĄCY nr 5: zupa - serwowana dla każdego Gościa
- 10 zimnych przekąsek, w tym 4 sałatki
- pieczywo
- stół szlachecki - wyroby wędliniarskie, produkty regionalne na zimno, dwa dania gorące w bufecie, 9l nalewki
- napoje zimne - no limit - soki owocowe, woda mineralna - w stole, markowe napoje gazowane szkło 0,2l - w bufecie
- napoje gorące - no limit - kawa, herbata
- słodki stół z ciastem i deserkami - po 200 g/os.
- słodki z stół z owocami sezonowymi - 200 g/os.
- stacja z donutami
- wódka biała PREMIUM- no limit
- wino bankietowe - no limit - białe i czerwone półwytrawne w bufecie
- 2 pokoje 2-osobowe dla Gości weselnych - 1 doba ze śniadaniem i dostępem do strefy Spa
- voucher na romantyczną kolację rocznicową w Restauracji Esencja, według menu Szefowej Kuchni



Pakiet obejmuje również:

- organizację przyjęcia weselnego przy stołach okrągłych lub prostokątnych w klimatyzowanej sali
- opiekę doświadczonego Koordynatora weselnego na każdym etapie przygotowań
- opiekę Managera Gastronomii podczas trwania przyjęcia weselnego
- dekoracje sali: białe obrusy i pokrowce na krzesła, serwetki-bankietówki
- obsługę kelnerską dostosowaną do ilości Gości
- dla Młodej Pary - pokój ze śniadaniem i dostępem do strefy Spa na 2 doby
- dla Gości weselnych - rabat na usługi hotelowe w dniu przyjęcia (miejsca ograniczone)
- monitorowany parking dla Gości weselnych
- bezpośredni dostęp do ogrodu i placu zabaw
- nagrody dla Gości weselnych rozdawane podczas oczepin - vouchery na usługi ****ARTIS Hotel&Spa



STYCZEŃ-KWIECIEŃ

MAJ-WRZESIEŃ

PAŹDZIERNIK-
GRUDZIEŃ

PIĄTEK-NIEDZIELA

395 ZŁ/OS.

425 ZŁ/OS.

395 ZŁ/OS.

385 ZŁ/OS.

- powitalny chleb weselny
- powitalny kieliszek wina musującego dla każdego Gościa
- SET GORĄCY nr 1: zupa, danie główne - serwowane dla każdego Gościa
- SET GORĄCY nr 2: danie gorące - serwowane dla każdego Gościa
- SET GORĄCY nr 3: gęsta zupa gulaszowa - serwowana dla każdego Gościa
- SET GORĄCY nr 4: danie gorące - serwowane na półmiskach do stołu
- SET GORĄCY nr 5: zupa - serwowana dla każdego Gościa
- 10 zimnych przekąsek, w tym 4 sałatki
- pieczywo
- stół wiejski - wyroby wędliniarskie, produkty regionalne na zimno, danie gorące w bufecie, 3l nalewki
- napoje zimne - no limit - soki owocowe, woda mineralna - w stole, markowe napoje gazowane szkło 0,2l - w bufecie
- napoje gorące - no limit - kawa, herbata
- słodki stół z ciastem - 200 g/os.
- słodki z stół z owocami sezonowymi - 200 g/os.
- wódka biała - no limit
- wino bankietowe - no limit - białe i czerwone półwytrawne w bufecie

Pakiet obejmuje również:

- organizację przyjęcia weselnego przy stołach okrągłych lub prostokątnych w klimatyzowanej sali
- opiekę doświadczonego Koordynatora weselnego na każdym etapie przygotowań
- opiekę Managera Gastronomii podczas trwania przyjęcia weselnego
- dekoracje sali: białe obrusy i pokrowce na krzesła, serwetki-bankietówki
- obsługę kelnerską dostosowaną do ilości Gości
- dla Młodej Pary - pokój ze śniadaniem i dostępem do strefy Spa na 2 doby
- dla Gości weselnych - rabat na usługi hotelowe w dniu przyjęcia (miejsca ograniczone)
- monitorowany parking dla Gości weselnych
- bezpośredni dostęp do ogrodu i placu zabaw
- nagrody dla Gości weselnych rozdawane podczas oczepin - vouchery na usługi ****ARTIS Hotel&Spa



STYCZEŃ-KWIECIEŃ

MAJ-WRZESIEŃ

PAŹDZIERNIK-
-GRUDZIEŃ

PIĄTEK-NIEDZIELA

370 ZŁ/OS.

400 ZŁ/OS.

370 ZŁ/OS.

360 ZŁ/OS.

Propozycja świadczeń dodatkowo płatnych

03

- słodki stół z deserkami, muffinami i donuts'ami - od 2 000 zł/100 os.
- deser lodowy - od 25 zł/os.
- wynajem sali VIP (przy Restauracji Esencja) - 700 zł
- wynajem Altany (ślub w plenerze) - 700 zł
- drink bar do 6 h - od 4 000 zł/100 os.
- stół z rybami i owocami morza - od 3 300 zł/100 os.
- stacja tatara (godzinny live cooking) - od 3 500 zł/100 os.
- udziec pieczony serwowany na gorąco z dodatkami - od 3 000 zł/100 os.
- stół sushi - od 3 300 zł/100 os.
- stół włoski (z serami i wędlinami) - od 3 200 zł/100 os.
- piwny kącik z piwem i przekąskami - od 3 200 zł/100 os.
- finger bar z winem musującym - od 3 200 zł/100 os.
- wynajęcie sali na animacje dla dzieci - 100 zł/h

Podane ceny są cenami brutto i zawierają podatek VAT 8% i 23%



Poprawiny

01

Pakiet I - OBIAD do 3 h - 160 zł/os.

- SET GORĄCY: zupa, danie główne - serwowane dla każdego Gościa
- DESER - serwowany dla każdego Gościa
- napoje zimne: woda mineralna, soki owocowe
- napoje gorące: kawa, herbata

02

Pakiet II - PRZYJĘCIE do 6 h - 190 zł/os.

- SET GORĄCY: zupa, danie główne - serwowane dla każdego Gościa
- 4 zimnych przekąsek
- 2 sałatki
- SET GORĄCY nr 2: gęsta zupa gulaszowa - serwowana dla każdego Gościa
- słodki stół: ciasto
- napoje zimne: woda mineralna, soki owocowe
- napoje gorące: kawa, herbata

03

Pakiet III - GRILL do 6 h - 200 zł/os.

- SET GORĄCY: zupa, danie główne
- GRILL(ok. 1,5 h po obiedzie) - kiełbasa biała i czerwona, karkówka, kaszanka, szaszłyki, ziemniaki, warzywa
- dodatki: surówki, dipy, pieczywo
- słodki stół: ciasto
- napoje zimne: woda mineralna, soki owocowe
- napoje gorące: kawa, herbata

ALKOHOL I NAPOJE

- wódka biała - od 75 zł/0,5l
- wódka biała Premium - od 85 zł/0,5l
- piwo - od 12 zł/0,5l
- wino bankietowe białe lub czerwone - od 75 zł/1l
- napoje gazowane w szkle 0,2l - no limit - 23 zł/os.

