



GRANO·HOTEL

★★★★

SOLMARINA



ZAREZERWUJCIE TERMIN
W GRUDNIU 2025 LUB STYCZNIU 2026.
BY SKORZYSTAĆ Z TEJ WYJĄTKOWEJ OKAZJI!



MICE@GRANOHOTELS.PL





GRANO HOTEL

★★★★

SOLMARINA

WESSEL MARZEN

2026



Prezenty Premium dla Pary Młodej

Wielkie wejście motorówką – zamiast tradycyjnego przyjazdu – spektakularne przyptnięcie! Rozpocznijcie przyjęcie z prawdziwym efektem "WOW", docierając prosto do hotelowej mariny naszą luksusową motorówką.

Ceremonia nad wodą – poczujcie magię zaślubin! Ceremonię ślubną w plenerze zorganizujemy dla Was na naszej kameralnej przystani jachtowej lub na naszym ekskluzywnym tarasie Sunset Bar z zapierającym dech w piersiach widokiem na wodę.

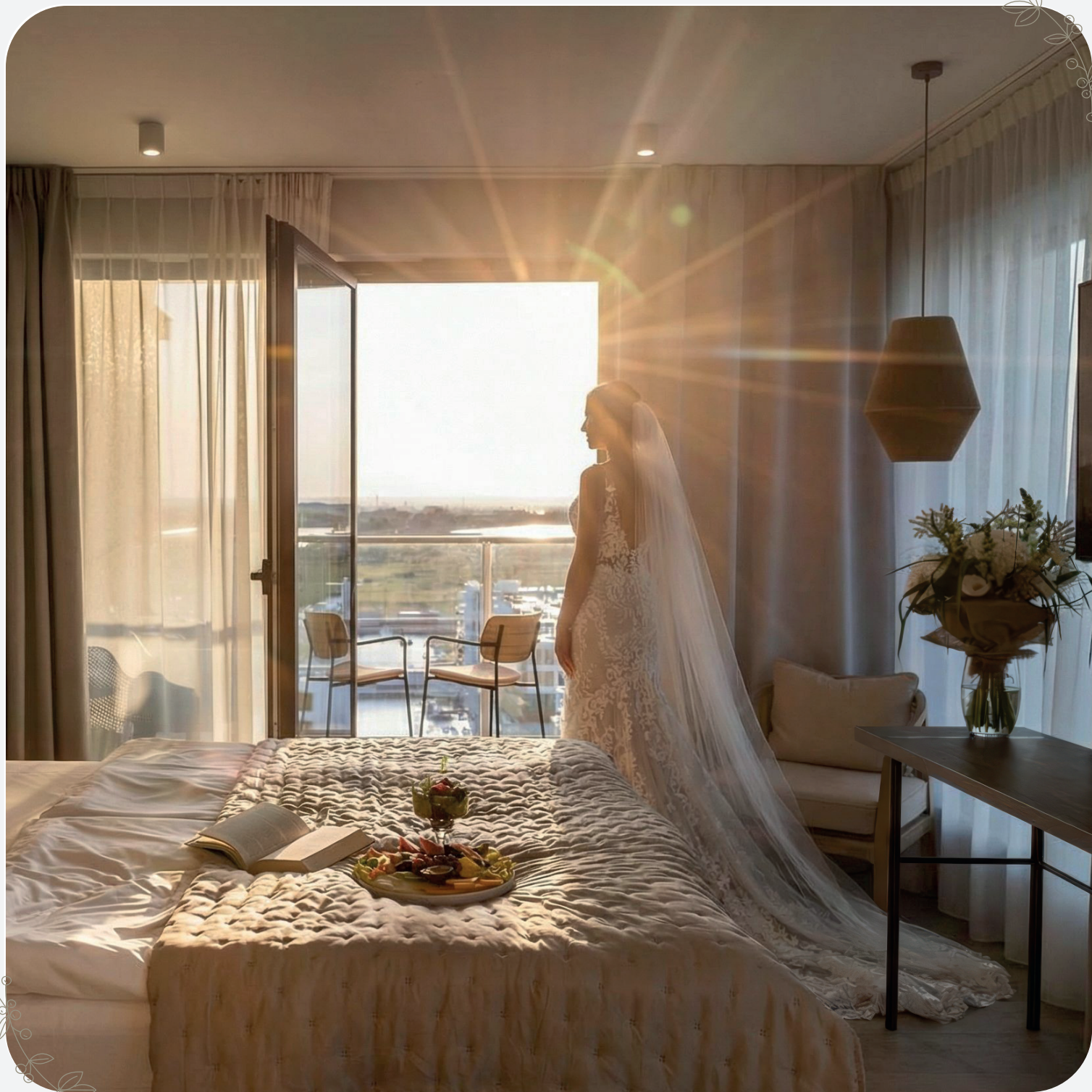
Prosecco Wall – elegancka ścianka z kieliszkami idealna na toast powitalny i wspólne zdjęcie.

Rocznicowa kolacja degustacyjna dla Państwa Młodych w naszej restauracji z rekomendacją MICHELIN. Powróćcie do nas rok później, by celebrować swój pierwszy jubileusz!

Nocleg w pokoju Top Floor Signature - noc poślubna w najbardziej prestiżowym pokoju Grano Hotel**** Solmarina, położonym na najwyższych piętrach, z zapierającym dech w piersiach widokiem na marinę lub rzekę. Idealne zakończenie Waszego wyjątkowego dnia — w przestrzeni stworzonej z myślą o luksusie, intymności i niezapomnianych chwilach we dwoje.

A to dopiero początek...







Atrakcje dodatkowo płatne

*Dodatkowe atrakcje,
które dopełnią Wasze wesele*

Wynajem auta – (Porsche 718 Boxer lub Mercedes CLA 45 AMG) **1800 zł**

Wynajem łodzi/jachtu w zależności od rodzaju łodzi, **koszt za 1h od 1800 zł**

Animator dla dzieci na weselu do 8 dzieci 1200 zł

Pakiet SPA pre-wedding dla pary młodej

- Zabieg na twarz bankietowy dla Panny Młodej (Menard Authent) - **650 PLN**

Masaż 50 min dla Pana Młodego 290 PLN

20% zniżki dla świadków rodziców na ofertę SPA

Możliwość wniesienia własnego tortu lub słodkości – po uprzednim uzgodnieniu wraz z oświadczeniem i paragonem.

Opłata serwisowa za tort - 10zł/os.

Atrakcje







W cenie wesela otrzymacie również:

4 eleganckie vouchery do strefy Wellness dla Rodziców i Świadków

Śniadanie dla Młodej Pary w restauracji z wyróżnieniem MICHELIN lub w formie room service

Koordynatora Waszej uroczystości

Idealna Scenografia: Bezpłatna dekoracja sali światłem LED,
luminacja świetlna elewacji hotelu, czerwony dywan

Sztalugę z planem wesela

Dostęp do sali zabaw dla dzieci

Możliwość późnego wymeldowania

Koszyk ratunkowy dla Pań i Panów

Strefa Chillout: Meble ogrodowe i miejsce relaksu dla gości

Pakiet SPA Pre-Wedding: Specjalne zniżki na luksusowe zabiegi
przed ślubem dla Państwa Młodych

W ramach noclegu dostęp do Strefy Wellness & SPA: Basen, sauny, jacuzzi, siłownia

W cenie wesela







Menu Weselne

MENU I 329 ZŁ/OS.

MENU SERWOWANE

Przystawka

Carpaccio z buraka / rukola /
orzechy nerkowca / kozi ser

Zupa

Rosół z pieczonego kurczaka / domowy makaron

Danie główne

Polędwica z dorsza / puree z marchwi / emulsja
maślana / kruszone ziemniaki z kwaśną śmietaną

Deser

Sernik z białą czekoladą / owoce sezonowe

Bufet zimny

Salatko Cezar z kurczakiem
Salatka z wędzonym łososiem / granat / dressing
miodowy
Plater pieczonych mięs / pikle
Selekcja pasztetów / pikle
Tatar ze śledzia / kwaśna śmietana / jabłko
Tymbaliki drobiowe
Plater serów / miód / winogrona
Pieczywo / masło

Bufet ciepły

Pieczony dorsz z ratatouille
Roladka z kurczaka z suszonymi
pomidorami i sosie maślanym
Wolno pieczona karkówka z grzybami
Ziemniaki z wody z koperkiem
Pieczone warzywa
Kasza kus kus z zielonymi warzywami

Danie ciepłe po północy

Gulasz wołowy

Desery

Plater sezonowych ciast
Półmisek krojonych owoców

Menu Weselne





Menu Weselne

MENU II 359 ZŁ/OS.

MENU SERWOWANE

Przystawka

Gravlax z łososia / poddymiany ziemniak /
kapary / kawior z pstrągą

Zupa

Krem z topinamburu / krokiet z kaszy mannej /
kasztany

Danie główne

Wolno pieczony schab / kus kus perłowy /
szpinak / pieczone

Deser

Pavlova

Bufet zimny

Salatka Cezar z kurczakiem
Salatka z wędzonym łososiem / granat / dressing
miodowym
Śledź w oleju z jabłkiem i cebulą
Swojskie kiełbasy / pikle
Paszтет z kaczki z żurawinową galaretką
Mini sajgonki z warzywami
Pieczywo / masło

Bufet ciepły

Filet z sandacza / sos cytrusowy
Pierś z indyka z grzybami
Schab wolno pieczony z grillowaną
papryką
Ziemniaki pieczone
Kasza pęczak z warzywami
Warzywa gotowane

Danie ciepłe po północy

Żurek na maślanie z ziemniakami

Desery

Plater sezonowych ciast
Panna cotta z owocami
Mus z ciemnej czekolady z wiśniami



Menu Weselne



Menu Weselne

MENU III 399 ZŁ/OS.

MENU SERWOWANE

Przystawka

Carpaccio z wołowiny / kapary / rukola / parmezan

Zupa

Zupa rybna / kwaśna śmietana / łosoś

Danie główne

Wolno pieczona jagnięcina / puree z pasternaka / dziki brokuł / burak / sos rozmarynowy

Deser

Crème brulee / owoce leśne

Bufet zimny

Salatka Cezar z kurczakiem

Tatar z pstrąga / pikle

Trio marynowanych śledzi

Swojskie kiełbasy / pikle

Własnej produkcji mięsa pieczone / pikle

Pasztet z kaczki z żurawinową galaretką

Mini sajgonki z warzywami

Pieczyno / masło

Bufet ciepły

Filet z pieczonego łososia / salsa pomidorowa

Roladki z kurczaka faszerowane rodzynekami / sos z suszonymi pomidorami

Wolno pieczona wołowina / sos własny

Ziemniaki gotowane

Ryż z warzywami

Warzywa gotowane

Danie ciepłe po północy

Zupa gulaszowa z chilli

Desery

Plater sezonowych ciast

Owoce sezonowe

Mus z ciemnej czekolady z wiśniami

Menu Weselne





Menu Weselne

MENU IV 459 ZŁ/OS.

MENU SERWOWANE

Przystawka

Tatar z bakłażana / chipsy z buraka /
roszponka / dressing yuzu

Zupa

Krem z pieczonego kurczaka / ravioli z kaczki

Danie główne

Stek z polędwicy wołowej / grzyby / dziki brokuł /
puree ziemniaczane / sos pieprzowy

Deser

Zapiekane owoce sezonowe / lody waniliowe

Bufet zimny

Filet z pieczonego sandacza / sos porowy
Polędwiczka wieprzowa / sos grzybowy
Udko z kaczki / kapusta modra / sos własny
Ziemniaki gotowane
Gnocchi / sos śmietanowy / szpinak
Warzywa gotowane

Bufet ciepły

Filet z pieczonego łososia / salsa
pomidorowa
Roladki z kurczaka faszerowane
rodzynkami / sos z suszonymi
pomidorami
Wolno pieczona wołowina / sos własny
Ziemniaki gotowane
Ryż z warzywami
Warzywa gotowane

Danie ciepłe po północy

Strogonoff wieprzowy

Desery

Plater sezonowych ciast
Owoce sezonowe
Mus z ciemnej czekolady z wiśniami
Panna cotta z owocami



Menu Weselne



Open bar

Pakiet napojów bezalkoholowych 55 zł/os.

- Kawa, herbata, woda, soki i napoje gazowane

Marina Lemonade Corner 55 zł/os.

- 3 rodzaje domowej, sezonowej lemoniady serwowane na mobilnym barze lub specjalnie udekorowanym stole

Pakiet napojów alkoholowych

- Welcome drink - wino musujące, wino białe i czerwone, piwo, wódka - **170 zł/os.**
- Welcome drink - wino musujące, wino białe i czerwone, piwo, wódka, whisky – **200 zł/os.**
- Welcome drink - wino musujące, wino białe i czerwone, piwo, wódka, whisky, gin – **230 zł*/os**

***opcja III możliwość wynajęcia barmana na cały wieczór 1700 zł**

- Wódka Wódka 0,5 L - **100 PLN** Wódka Premium 0,7 L - **155 PLN**
- Wino domowe - **95 PLN** / butelka
- Whisky Grants' 0,7 L - **190 zł** Jack Daniels 0,7 L - **250 zł**
- Piwo bezalkoholowe rzemieślnicze - **24zł**

Drink powitalny Prosecco - 20 zł / kieliszek

Korkowe – butelka do 0.7L 50 zł





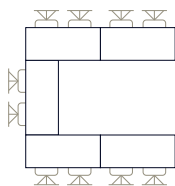


Sale weselne z parkietem

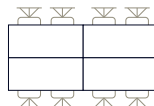
Zaplanuj wyjątkowe Wesele Marzeń w Grano Hotel**** Solmarina

— a my zadamy o niezapomniane Prezenty Premium!

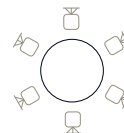
Marzycie o ślubie nad wodą, w miejscu pełnym elegancji, światła i wakacyjnego klimatu?
Jeśli wybierzecie lipiec lub sierpień 2026 i zarezerwujecie termin już teraz, otrzymacie
od nas **wyjątkowy pakiet Premium Gifts!**



Podkowa



Wspólny stół



Bankietowe

UZNAM + WOLIN
Powierzchnia 134 m²

32 os.

30 os.

60 os.

NAMIOT EVENTOWY*
Powierzchnia 525 m²

160 os.

80 os.

250 os.

*Wynajem 4300 zł





NAMIOT EVENTOWY

Torty



Torty w śmietanie od 22zł/porcja

Torty typu naked cake od 22zł/porcja

Tort w "zamszu" lub "tynku" od 25zł/porcja

Torty w masie cukrowej od 26zł/porcja

Tort z mini torcików 22zł/szt. + **tort finalny** 180zł/szt.



Słodki stół ceny od 10zł do 20zł/szt.



