

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Wesele 2026

ślub | wesele | noclegi | poprawiny

jesteśmy tu dla Ciebie

Kozi Gród położony na terenie malowniczych Kaszub, jest idealnym miejscem na organizację uroczystości zaślubin – zarówno kameralnego bankietu w gronie najbliższych, jak i hucznego wesela.

Obiekt Kozi Gród to:

- zaciszne miejsce za miastem z rozległym terenem zielonym;
- wykwintna kuchnia składająca się głównie z potraw regionalnych w nowoczesnym wydaniu;
- możliwość organizacji ślubu cywilnego i kościelnego w ogrodzie;
- przyjęcie weselne w formie garden party, w sali bankietowej lub w pawilonie bankietowym;
- komfortowy nocleg w pokojach i domkach nawet do 160 osób;
- poprawiny w formie grilla lub bankietu.

Aby móc w pełni zaprezentować obiekt wraz z otaczającym terenem, omówić szczegółowo ofertę oraz dokładnie poznać Państwa oczekiwania serdecznie zapraszamy na degustację naszych dań oraz zachęcamy do umówienia wizyty i osobistych odwiedzin obiektu Kozi Gród.

Całkowity kosztorys uroczystości uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami klientów oraz opisany szczegółowo w zawieranej umowie o wykonanie bankietu weselnego.

Organizacja wesela nie oznacza wynajmu terenu, bądź obiektu Kozi Gród na wyłączność.
W tym samym czasie na terenie obiektu mogą odbywać się inne spotkania / imprezy.
Istnieje możliwość wynajęcia obiektu Kozi Gród oraz terenu na wyłączność - zapytaj o cennik.

Ceny produktów i usług zawartych w cenniku weselnym podlegają aktualizacji w roku realizacji bankietu weselnego.

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k. Gdańska

+48 601 610 453 / +48 58 692 07 80
recepcja@kozigrod.pl / www.kozigrod.pl



Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

jesteśmy tu dla Ciebie

Wesele
Pakiet LUX 800+

ślub | wesele | noclegi | poprawiny

Pakiet 800+ dla minimum 80 osób
Cena 800 zł/ os. obejmuje:

- organizację **przyjęcia weselnego**;
- **nocleg** dla Gości;
- **toast** powitalny;
- **poprawiny** w formie grilla;
- **degustacja menu weselnego** dla Pary Młodej.

Prezenty od Koziego Grodu:

- noc poślubna w Apartamencie;
- na powitanie poczęstunek butelką wina musującego i świeżych owoców;
- prezent niespodzianka z okazji pierwszej rocznicy ślubu;
- nielimitowane konsultacje z opiekunem w celu stworzenia indywidualnego programu pobytu oraz wesela;

Zapytaj o możliwość **wynajęcia obiektu Kozi Gród oraz terenu na wyłączność.**

Aby móc w pełni zaprezentować obiekt wraz z otaczającym terenem, omówić szczegółowo ofertę oraz dokładnie poznać Państwa oczekiwania serdecznie zapraszamy na degustację naszych dań oraz zachęcamy do umówienia wizyty i osobistych odwiedzin obiektu Kozi Gród.

Obiekt zastrzega sobie możliwość zmian oferty.
Cena pakietu brutto uwzględnia VAT.

Cena pakietu za osobę dorosłą; dzieci w wieku 4-10 lat: 50% ceny; dzieci do lat 3: GRATIS.
Cena pakietu zawiera nocleg dla 1 os. w pokoju dwuosobowym.

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k. Gdańska

+48 601 610 453 / +48 58 692 07 80
recepcja@kozigrod.pl / www.kozigrod.pl

Wesele
Pakiet LUX 800+

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Bankiet Weselny (do godziny 04:00):

• organizacja i koordynacja	GRATIS
• wynajem pawilonu bankietowego poza sezonem zimowym	GRATIS
• wynajem sali bankietowej lub namiotów na garden party	GRATIS
• białe pokrowce na krzesła	GRATIS
• pochodnie (12 sztuk)	GRATIS

W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne lub okrągłe.
W cenę menu wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób) oraz powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

Ceremonia zaślubin w naszym ogrodzie



Scenariusz:

- toast powitalny winem musującym;
- wyjątkowe potrawy;
- dania serwowane (przystawka, zupa, deser);
  danie główne podawane na półmiskach (lub w formie bufetu);
- w cenie napoje bezalkoholowe;
- cennik alkoholi ze specjalnymi rabatami;
- nocleg dla wszystkich gości w pokojach 2-/ 3-/ 4-osobowych;
- śniadanie w formie bufetu.

Dodatkowo*:

• **degustacja obiadu weselnego dla Pary Młodej**	**GRATIS** (każda kolejna osoba 105 zł/ os.)
• przedłużenie bankietu	690 zł/ godzinę (po 04:00)
• dokument opłaty ZAiKS przy własnej oprawie muzycznej	
• dodatkowe usługi (firmy zewnętrzne) - indywidualna wycena.	

Bez opłaty dodatkowej: dekoracje (bez użytkowania prądu), usługi foto/ wideo, usługi wedding planera.



*Wszystkie podane ceny brutto uwzględniają 8% VAT.

MENU WESELNE 2026

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Zestaw 1

Przystawka serwowana:

- Szynka crudo z melonem | orzechy włoskie | mus z rukoli | marynowana cebulka | kapary | pomidorki | majonez anchois | oliwa

Zupa serwowana:

- Rosół z wiejskiej kury | domowy makaron | jullienne warzywne

Danie główne:

- Udko z kaczki confitowane w sosie z owoców leśnych
- Zraz wieprzowy z boczkiem i ogórkiem w sosie naturalnym
- Kotlet de volaille z masłem pietruszkowym
- Łosoś pieczony w sosie koperkowym z rakami



Dodatki:

- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
- Kopytka estragonowe z serem bursztyn
- Kasza gryczana z bekonem i pietruszką
- Marchewka z groszkiem i pietruszką
- Buraczki zasmażane
- Sałaty wiosenne z pomidorkami cherry i dressingiem bazyliowym

Deser serwowany:

- Mus z białej czekolady | mango | kokos | crunch maślany | owoce

Bufet zimny:

- Tortille z wędzonym łososiem | szpinak z wiejskim twarogiem ziołowym
- Sałatka z mozzarellą, oliwkami, pomidorkami cherry, kaparami i musem z rukoli
- Pasztet domowy z dziczyzny naszego wyrobu z marynowanym burakiem
- Deska mięs pieczonych naszego wyrobu i serów regionalnych:

  schab pieczony ze śliwką | pieczona karkówka nadziewana czosnkiem | kiełbasa polska z jelenia | kaszanka z dziczyzny
  kozi ser | ser camembert | roquefort | winogrona | orzechy włoskie | sos z borówki brusznicy | salsa z ananasa i chilli | miód “COZYWOOD” z własnej pasieki Koziego Grodu.

- Deska Vegetariańska:

  batonety warzywne | salsa z gruszki, selera i winogron | hummus buraczkowy | hummus z cieciorki z orzechami nerkowca | miód “COZYWOOD” z własnej pasieki z orzechami | oliwki marynowane z pietruszką i suszonymi pomidorami

Drugie danie główne:

- Szynka w całości wolno pieczona z sosem naturalnym | pieczone ziemniaki z tymiankiem i czosnkiem | grillowane warzywa z ziołami

Zupa po północy:

- Bogracz z pieczywem wypiekanym na miejscu, kajzerki, masło smakowe - kaparowe z koperkiem, suszonymi pomidorami, anchovies.

MENU WESELNE 2026

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Zestaw 2

Przystawka serwowana:

- Łosoś wędzony na zimno | briohe z mascarpone i chrzanu | pikowany ogórek | szalotka cytrusowa | majonez truflowy

Zupa serwowana:

- Krem z pasternaka | mleko kokosowe | salsa z selera naciowego, gruszki i winogron | oliwa pietruszkowa | migdały

Danie główne:

- Zraz z jelenia z bekonem, cebulą i ogórkiem kiszonym z sosem naturalnym
- Confitowane udko z kaczki w sosie z owoców leśnych
- Roladka z kurczaka ze szpinakiem, orzechami i sosem holenderskim
- Pieczony filet z sandacza w sosie homarowym | pieczone pomidorki cherry z ziołami

Dodatki:

- Ziemniaki confitowane z rozmarynem
- Ragout z czarnej soczewicy ze szpinakiem, zielonym groszkiem i kolendrą
- Pieczone krążki batatów karmelizowane miodem “COZYWOOD” z własnej pasieki Koziego Grodu
- Sałatka na gorąco z pieczonych pomidorków cherry | białe wino | orzechy włoskie | kozi ser | roszponka
- Zasmażana kapusta czerwona w czerwonym winie
- Sałatka śródziemnomorska z marynowaną gruszką, ananasem, winogronemc i orzechami włoskimi z dresingiem malinowym

Deser serwowany:

- Beza Pawłowa | mus z marakuji i ananasa | cremo z mascarpone

Bufet zimny:

- Gravlax z łososia | mus koperkowy | bliny gryczane
- Wytrawne ciastko z ceviche z krewetek | sałata | majonez ostrygowy
- Pate z gęsich wątróbek | mus z borówki z brusznicy
- Deska mięs pieczonych i serów regionalnych:

  schab pieczony ze śliwką | pieczona karkówka nadziewana czosnkiem | kiełbasa polska z jelenia | kaszanka z dziczyzny | szynka crudo

  kozi ser | ser camembert | roquefort | bursztyn | winogrona | salsa z ananasa i chilli | miód “COZYWOOD” z własnej pasieki.



- Deska Vegetariańska:

  batonety warzywne | salsa z gruszki selera i winogron | hummus buraczkowy | hummus z cieciorki z orzechami nerkowca | miód “COZYWOOD” z własnej pasieki z orzechami | oliwki marynowane z pietruszką i suszonymi pomidorami

Drugie danie główne:

- Dzik pieczony w całości w sosie naturalnym / kasza gryczana z boczkiem / marynowane warzywa

Zupa po północy:

- Barszcz z pasztecikiem z kapustą i grzybami.

MENU WESELNE 2026

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Do wyboru:

Dania główne:

- Udziec z jelenia w sosie winno pieprzowym
- Pieczony schab w sosie tymiankowym
- Dorsz smażony w sosie koperkowym
- Luzowana golonka w sosie chrzanowym
- Stek z kalmara z salsą z selera, gruszki i chilli w sosie bearnaise



Dania Vegetariańskie:

Przystawka:

- Hummus z nerkowca | grillowany batat | mus z buraka | tapioka czosnkowa | oliwa z pietruszki
- Bliny gryczane | wędzony kozi ser | mus z batów | owoce leśne | nerkowiec

Zupa:

- Krem ze szczawiu i gruszki | kluski maślankowe
- Zupa z borowików | kluski ziołowe | oliwa truflowa

Dania główne:

- Koper włoski marynowany w estragonie w sosie curry z mlekiem kokosowym i limonką | nerkowiec
- Gołąbki z grzybami i suszonymi pomidorami | ser marszowicki | estragon | sos tymiankowy | orzechy włoskie



Poprawiny 2026

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Poprawiny (w godzinach 12:00 - 17:00):

- organizacja i koordynacja (soboty i niedziele w okresie maj-październik 2025) — 1 000 zł
- organizacja i koordynacja (pozostałe dni) — GRATIS

W cenie wynajmu zapewniamy stoły prostokątne lub okrągłe

Menu w formie grilla:

- do samodzielnej kompozycji z menu grillowego;
- potrawy przygotowywane przez kucharzy na grillach i wydawane w formie bufetu;
- dodatkowo proponujemy ognisko w ogrodzie;
- możliwość rozszerzenia menu o dodatkowe pozycje (np. stół swojskiego jadła, dzik, wędzone ryby).

W cenę menu wliczona jest obsługa kelnerska (1 kelner/20 osób).

Napoje:

- soki (w dzbankach): 22 zł / 1 l
- napoje gazowane (but. 1l): 24 zł / 1 l
- woda niegazowana (w dzbankach) GRATIS
- OPEN BAR Soft - bez limitu 80 zł
  (kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane)

Dodatkowo:

- przedłużenie poprawin 690 zł
  każda rozpoczęta godzina (po 17:00)
- namioty modułowe o wymiarach 4x6 m 1500 zł
  (1 namiot, montaż, meble ogrodowe, demontaż)



MENU GRILL

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Grill w formie bufetu — Cena 180 zł / os.

Zupa:

- Gulaszowa z dziczyzny

Danie główne:

- Kiełbasa z dziczyzny
- Grillowany comber z jelenia
- Kaszanka z dziczyzny z jabłkiem i cebulką
- Dorsz w ziołach
- Ziemniaki zapiekane ze świeżym tymiankiem
- Surówka z marchewki
- Surówka z białej kapusty
- Zestaw: kiszony ogórek + smalec
- Koszyk pieczywa z masłem
- Ketchup i musztarda

Skomponuj swój własny bufet

Zupy:
250 ml / os. do wyboru

- Grochówka 25 zł
- Żurek z białą kiełbasą 25 zł
- VEGE: Krem z pomidorów 25 zł
- VEGE: Krem z dyni 25 zł

Dania z grilla:
120g / os. do wyboru

- Kiełbasa śląska 16 zł
- Kaszanka z dziczyzny z jabłkiem i cebulką 17 zł
- Kiełbasa z dziczyzny 22 zł
- Grillowany comber z jelenia 22 zł
- Udo z kurczaka w miodowej marynacie 20 zł
- Pierś z kurczaka w ziołowej marynacie 22 zł
- Dorsz w ziołach 22 zł
- Łosoś 39 zł
- Szaszłyk drobiowy 22 zł
- Kotlet z dziczyzny 26 zł
- VEGE: Kiszka ziemniaczana 22 zł
- VEGE: Szaszłyk z cukinii, bakłażana i tofu 22 zł
- VEGE: Halloumi- ser owczo-kozi 23 zł
- VEGE: Camembert z żurawiną (100 g) 23 zł
- VEGE: Portobello z masłem czosnkowym (100 g) 22 zł

MENU GRILL I OGNISKO

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Dodatki:

150g / os. do wyboru

- Ziemniaki zapiekane ze świeżym tymiankiem 11 zł
- Surówka z marchewki lub białej kapusty 11 zł
- Surówka z kiszonego ogórka1 i kwaszonej kapusty 11 zł
- Sałata green mix z sosem winegret 12 zł
- Sałatka ziemniaczana 16 zł
- Domowa foccacia z rozmarynem 11 zł
- Warzywa grillowane na maśle ziołowym 17 zł
- Koszyk pieczywa z masłem - 1 szt. 10 zł
- Zestaw: smalec+ogórek kiszony 13 zł
- Ketczup / musztarda 5 zł

Menu na ognisko — Cena 42 zł / os.

Kiełbasa | Smalec | Pieczywo | Ogórek | Musztarda | Ketchup

Dodatkowo oferujemy:

- Paterę z owocami 150 zł / patera
- Tort cena ustalana indywidualnie
- Alkohol asortyment i cena ustalana indywidualnie



NAPOJE I ALKOHOLE

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Wódka:		
	0,5l	90 zł
	0,7l	120 zł
Piwo:		
	0,5 l	16 zł
Wino:		
• Wino bankietowe	0,75l	59 zł
• Wino musujące	0,75l	59 zł
Whisky:		
• Ballantines	0,7l	130 zł
• Jack Daniels	0,7l	190 zł
Gin:	0,7l	130 zł
Rum biały:	0,7l	150 zł
Trunki:		
• Regionalne trunki alkoholowe Hotelu Kozi Gród (cena w załeżności od rodzaju)	0,2l	29-31 zł
	0,5l	49-55 zł
• Soki	1l	22 zł
• Napoje gazowane	1l	24 zł
• Napoje gazowane	0,2l	17 zł



Sale bankietowe

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★







Sala	Liczba miejsc w ustawieniu w układzie podkowa po zew. / po obu str.
Sala A	18/26
Sala B	20/30
Sala C	30/40
Kominkowa Sala VIP	24
Sala A+B	45/70
Sala B+C	50/68
Sala A+B+C	80/120
Pawilon Bankietowy	200/ stoły okrągłe

Sala A

Powierzchnia (m2): **44,64**
Długość (m): **7,20**
Szerokość (m): **6,20**
Wysokość (m): **2,75**

Sala B

Powierzchnia (m2): **46,80**
Długość (m): **7,20**
Szerokość (m): **6,50**
Wysokość (m): **2,75**

Sala C

Powierzchnia (m2): **70,50**
Długość (m): **9,40**
Szerokość (m): **7,50**
Wysokość (m): **2,75**

Kominkowa Sala VIP + aneks

Powierzchnia (m2): **68,75+15,40**
Długość (m): **12,50+4,40**
Szerokość (m): **5,50+3,50**
Wysokość (m): **3,55**

Pawilon Bankietowy

Powierzchnia (m2): **450**
Długość (m): **30**
Szerokość (m): **15**
Wysokość (m): **5**