



Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

MENU WESELNE 2026

menu | sala | napoje | noc poślubna

jesteśmy tu dla Ciebie

Menu Weselne dla minimum 80 osób Cena 425 zł/ os. obejmuje:

- organizację przyjęcia weselnego;
- toast powitalny;
- **napoje:** soft | kawa | herbata
- degustacja menu weselnego dla Pary Młodej.

Prezenty od Koziwego Grodu:

- noc poślubna w Apartamencie;
- na powitanie poczęstunek butelką wina musującego i świeżych owoców;
- 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.

Hotel 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.

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k. Gdańska

+48 601 610 453 / +48 58 692 07 80
repcja@kozigród.pl / www.kozigród.pl

MENU WESELNE 2026

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Zestaw 1

Przystawka serwowana:

- Szyнка 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 cieciorke z orzechami nerkowca | miód "COZYWOOD" z własnej pasieki z orzechami |
oliwki marynowane z pietruszką i suszonymi pomidorami

Drugie danie główne:

- Szyńska 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 | brioche 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, winogronem 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 brzoszyny
- 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 cieciorzki 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



NAPOJE I ALKOHOLE

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
------	--------

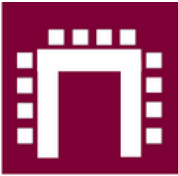
Nalewki:

• Regionalne nalewki Hotelu Kozi Gród (cena w zależności od rodzaju nalewki)	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



Sala	Liczba miejsc w ustawieniu
	
	w układzie podkowa po zew. / po obu str.
	Sala A18/26
	Sala B20/30
	Sala C30/40
	Kominkowa Sala VIP24
	Sala A+B45/70
	Sala B+C50/68
Pawilon Bankietowy	Sala A+B+C80/120
	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