



**PORT
BOGACZEWO**
★★★HOTEL & SPA

BAJKOWE WESELE W SERCU MAZUR

OFERTA 2027

RAZEM STWORZYM Y UROCZYSTOŚĆ WASZYCH MARZEŃ



Wyjątkowe chwile wymagają wyjątkowej oprawy.

Ślub i wesele to jedne z najważniejszych wydarzeń w życiu każdej pary. Właśnie dlatego wybór odpowiedniego miejsca jest tak istotny.

Naszym priorytetem jest to, aby każda uroczystość była wyjątkowa i niezapomniana zarówno dla Państwa Młodych jak i zaproszonych gości.



MAGIA MAZUR

Nasza Przystań, zlokalizowana zaledwie 11 km od Giżycka i 39 km od Mrągowa, to miejsce, gdzie Wasze marzenia o idealnym weselu stają się rzeczywistością

Port Bogaczewo Hotel & SPA to urokliwy zakątek, z dala od miejskiego zgiełku, na brzegu jeziora Boczego, otulony ciszą mazurskich lasów, który czeka, aby stać się świadkiem Waszych niezapomnianych chwil.

To tu, w otoczeniu spokoju i naturalnego piękna, wspólnie zapiszecie początek Waszej niezwykłej historii – historii pełnej miłości, radości i wspomnień, które pozostaną z Wami na zawsze. Malownicze widoki to idealne płótno dla tego wyjątkowego dzieła sztuki, jakim jest Wasz ślub.





SALA

Do Państwa dyspozycji oddajemy funkcjonalną salę restauracyjną mogącą pomieścić nawet **do 140 osób**.

Poza główną salą restauracyjną dysponujemy dodatkową przestrzenią modułową, która idealnie sprawdzi się w przypadku kameralnych uroczystości **poniżej 70 osób**.

Subtelne drewno i neutralne barwy tworzą przestrzeń, która jest zarówno funkcjonalna, jak i estetycznie zintegrowana z otoczeniem. Każdy detal został dopracowany tak, by odzwierciedlał filozofię naturalnej harmonii i był idealnym tłem dla Waszego wymarzonego stylu przyjęcia.

Do dyspozycji oddajemy zarówno prostokątne, jak i okrągłe stoły, które można dowolnie aranżować, dostosowując ustawienie do charakteru uroczystości

Ogromnym atutem naszej sali są niewątpliwie liczne przeszklenia dające zarówno Państwu, jak i Państwa gościom, nieskrępowaną niczym możliwość podziwiania zachwycających mazurskich widoków.



MENU WESELNE

Doskonała kuchnia to fundament udanego wesela, dlatego przywiązujemy ogromną wagę do każdego kulinarnego szczegółu.

Przyjęcie weselne rozpoczynamy uroczystą kolacją serwowaną przy stole, która tworzy elegancką atmosferę, idealnie wpisującą się w charakter tego szczególnego dnia. Dodatkowo, aby zapewnić Państwa Gościom pełen komfort, pozostałe dania serwujemy w formie bufetu szwedzkiego.

Z myślą o Państwa potrzebach, nasz Szef Kuchni przygotował starannie skomponowane menu, które możemy dostosować do indywidualnych preferencji. Z przyjemnością wsłuchamy się w Państwa sugestie, aby stworzyć kulinarne doświadczenie, które będzie doskonałym dopełnieniem tego wyjątkowego dnia.

Oprócz standardowego przyjęcia weselnego, oferujemy również możliwość organizacji uroczystego obiadu – jako krótszej, ale równie dostojnej formy świętowania tego wyjątkowego dnia.



PAKIET 1

340 ZŁ / OSOBA

OBIAD SERWOWANY

PRZYSTAWKA
mazurski pasztet z galaretką porto

ZUPA do wyboru
krem z pieczonych pomidorów
tradycyjny rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE
pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i
mozzarellą w sosie serowym z fasolką
szparagową i pieczonymi ziemniakami

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

ZUPA W KOCIOŁKU:
krem grzybowo-ziemniaczany

szyneczki z kurczaka z pieczarkami
pieczeń z karkówki w sosie z zielonego
pieprzu
dorsz w sosie śmietanowym
makaron z suszonymi pomidorami i
szpinakiem
ziemniaki gotowane / ziemniaki pieczone
warzywa gotowane

BUFET SAŁATKOWY

sałatka grecka
sałatka z kurczakiem

BUFET DAŃ ZIMNYCH

delikatne mięsa pieczone z domowymi sosami
kompozycja pasztetów własnego wyrobu
śledzie w konfiturze z czerwonej cebuli
grillowane warzywa w sosie balsamico z
wędzonym twarogiem
warzywa marynowane
ryba w sosie paprykowym

BUFET SŁODKI

sernik pieczony
szarlotka
muffiny z owocami sezonowymi
deserki jednoporcjowe
musy owocowe

BUFET UZUPEŁNIANY PRZEZ 6H



PAKIET 2

380 ZŁ / OSOBA

OBIAD SERWOWANY

PRZYSTAWKA
mazurski pasztet z galaretką porto

ZUPA do wyboru
krem z białych warzyw z migdałami
krem z pieczonego buraka
z wędzonym twarogiem
tradycyjny rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE
kaczka pieczona w jabłkach z sosem
żurawinowym modrą kapustą i kaszą pęczak

LIVECOOKING

w stylu włoskim - makarony

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

ZUPA W KOCIOŁKU:
barszcz czerwony z pasztecikiem
pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami w
sosie lazurowym
zraziki wieprzowe faszerowane mazurskimi
grzybami w sosie z zielonego pieprzu
miętus w sosie z kiszonego ogórka
pierogi ruskie okraszone cebulą
ryż curry z warzywami
ziemniaki gotowane / ziemniaki pieczone w
ziołach
warzywa gotowane

BUFET SAŁATKOWY

sałatka grecka
sałatka z kurczakiem
sałatka z serem lazur

BUFET DAŃ ZIMNYCH

delikatne mięsa pieczone z domowymi
sosami
kompozycja pasztetów własnego wyrobu
tatar wołowy z piklami i cebulą
deska serów
śledzie w konfiturze z czerwonej cebuli
ryba w sosie paprykowym
carpaccio z buraka z twarogiem wędzonym i
sosem balsamico
warzywa marynowane

BUFET SŁODKI

sernik pieczony
malinowa chmurka
ciasto szpinakowe
szarlotka
kruche babeczki z bitą śmietaną i
owocami sezonowymi
muffiny z owocami sezonowymi
deserki jednoporcjowe

BUFET UZUPEŁNIANY PRZEZ 6H



PAKIET 3

425 ZŁ / OSOBA

OBIAD SERWOWANY

PRZYSTAWKA

terrina z kaczki z chutney gruszkowym
i coulins malinowym

ZUPA do wyboru

krem grzybowy

krem z dyni z imbirem i płatkami migdałów
tradycyjny rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

polędwiczka wieprzowa w pistacjowej
panierce w sosie z zielonego pieprzu na puree
z pietruszki z pieczonym pomidorem
i ziemniaczanym gratin

LIVECOOKING

w stylu śródziemnomorskim - owoce morza

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

ZUPA W KOCIOŁKU:

flaki wołowe *lub* Strogonow

roladka drobiowa ze szpinakiem
pieczeń wołowa w sosie grzybowym
sandacz w sosie maślanym z kaparami
kaczka pieczona z jabłkami w sosie
żurawinowym
pierogi ruskie okraszone cebulą
kopytka
ziemniaki gotowane lub pieczone w ziołach
warzywa gotowane

BUFET SAŁATKOWY

sałatka grecka
sałatka z kurczakiem
sałatka z serem lazur
sałatka wielowarzywna

BUFET DAŃ ZIMNYCH

delikatne mięsa pieczone z domowymi sosami
kompozycja pasztetów własnego wyrobu
tatar wołowy z piklami i cebulą
deska serów
śledzie w konfiturze z czerwonej cebuli
ryba w sosie paprykowym
grzanka z pastą rybną
carpaccio z buraka z twarogiem wędzonym i
sosem balsamico
warzywa marynowane
warzywa grillowane z serem feta

BUFET SŁODKI

sernik pieczony
malinowa chmurka
ciasto szpinakowe
szarlotka
kruche babeczki z bitą śmietaną i
owocami sezonowymi
muffiny z owocami sezonowymi
deserki jednoporcjowe

BUFET UZUPEŁNIANY PRZEZ 6H



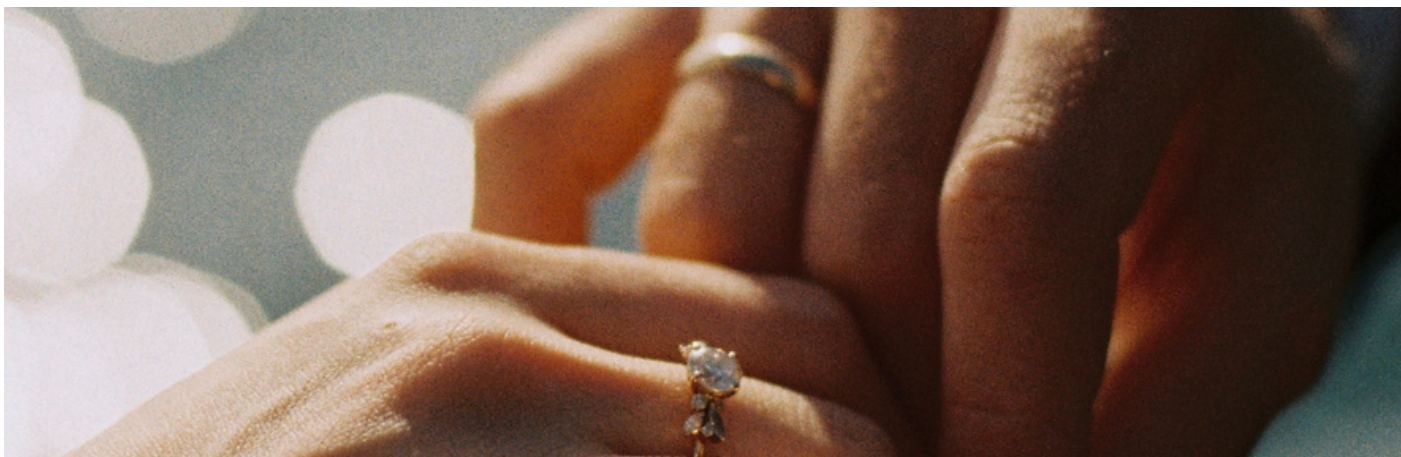
OPCJE W CENIE PODSTAWOWEJ MENU

	PAKIET 1	PAKIET 2	PAKIET 3
BIAŁE OBRUSY I SERWETY NA STOŁY WESELNE	♥	♥	♥
POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ	♥	♥	♥
TOAST POWITALNY WINEM MUSUJĄCYM	♥	♥	♥
BEZPŁATNY PARKING	♥	♥	♥
50 % RABATU NA MENU DLA DZIECI DO 12 R.Ż.	♥	♥	♥
30 % RABATU NA MENU DLA OBSŁUGI	♥	♥	♥
KOLACJA ROCZNICOWA DLA PARY MŁODEJ			♥
INDYWIDUALNE MENU DLA DZIECI	♥	♥	♥
STACJA LIVE COOKING (1H)		♥	♥
POKÓJ DLA MŁODEJ PARY	♥		
APARTAMENT DLA MŁODEJ PARY Z WIDOKIEM NA JEZIORO		♥	♥
10% RABATU NA POKOJE DLA GOŚCI WESELNYCH	♥		
20% RABATU NA POKOJE DLA GOŚCI WESELNYCH		♥	
30% RABATU NA POKOJE DLA GOŚCI WESELNYCH			♥



DODATKOWE USŁUGI WESELNE

KAWA, HERBATA, WODA, SOKI OWOCOWE, NAPOJE GAZOWANE BEZ LIMITU	40 ZŁ / OS.
OPŁATA "KORKOWA"	15 ZŁ / OS.
SERWIS TORTU WŁASNEGO	5 ZŁ / OS.
PRZYGOTOWANIE STOŁU WIEJSKIEGO Z PRODUKTÓW POWIERZONYCH	1500 ZŁ
STÓŁ WIEJSKI MIĘSNY	45 ZŁ / OS.
STÓŁ WIEJSKI RYBNY	75 ZŁ / OS.
STÓŁ WIEJSKI MIĘSNO-RYBNY	60 ZŁ / OS.
FONTANNA CZEKOLADOWA	OD 1000 ZŁ
UDZIEC WIEPRZOWY SERWOWANY PRZEZ KUCHARZA	OD 1500 ZŁ
USŁUGA PAKOWANIA JEDZENIA PO PRZYJĘCIU	250 ZŁ
USŁUGA MYCIA SZKŁA (W PRZYPADKU ZEWNĘTRZNEJ OBSŁUGI BARMAŃSKIEJ)	WYCENA INDYWIDUALNA
OPEN BAR WINO DOMU CZERWONE ORAZ BIAŁE / PIWO / WÓDKA	160 ZŁ / OS.



ŚLUB W PLENERZE

3500 ZŁ

Ceremonia w plenerze ma niewątpliwie swój niepowtarzalny urok. To doskonały wybór, jeśli marzycie by Wasza uroczystość była celebrowana w wyjątkowych okolicznościach przyrody, jednocześnie istotny jest dla Was spokój i brak zbędnego pośpiechu.

Altana na pomoście z malowniczym widokiem na Jezioro Boczne jest niewątpliwie jednym z najbardziej charakterystycznych punktów w naszym Porcie. Jest to również idealna przestrzeń do organizacji uroczystości zaślubin w plenerze.

CENA ZAŚLUBIN W PLENERZE ZAWIERA:

- ♥ altanę z powiewającymi zasłonami na wietrze
- ♥ krzesła dla Pary Młodej, urzędnika oraz Gości (max. 30 sztuk)
- ♥ stolik na dokumenty
- ♥ czerwony dywan
- ♥ dekorację kwiatową.





POPRAWINY

Dla tych, którzy chcą podtrzymać tradycję i przedłużyć wspólne chwile, przygotowaliśmy specjalną ofertę poprawinową.

Tutaj, gdzie przytulność splata się z klasyczną gościnnością, znajdziecie ciepłe wnętrza gotowe przyjąć Was na momenty pełne wspomnień i bliskości, idealne po emocjonującym weselu.

Spotkanie w Restauracji będzie idealnym rozwiązaniem dla tych, którzy szukają klasycznych rozwiązań.

Tym, którzy wolą luźniejsze spotkania, proponujemy obiad grillowy w naszej wiacie nad jeziorem, otoczonej szumem wody i śpiewem ptaków, stanie się przestrzenią, by odetchnąć po weselnej nocy i cieszyć się towarzystwem bliskich.

A może interesują Was poprawiny na wodzie? Chętnie zorganizujemy dla Was rejs statkiem po przepięknych mazurskich jeziorach.



MENU POPRAWINOWE

OD 140 ZŁ / OSOBA

OBIAD GRILLOWY NAD JEZIOREM

ZUPA W KOCIOŁKU:

żurek z białą kiełbasą

BUFET DA CIEPŁYCH:

stek drobiowy

karkówka

kiełbasa z grilla / kaszanka / kiszka ziemniaczana

ryba grillowana z masłem czosnkowym

grillowany ser

grillowane warzywa

ziemniaki pieczone

SURÓWKI / SAŁATKI

3 rodzaje surówek

3 rodzaje sałatek

warzywa młode / warzywa marynowane
(w zależności od sezonu)

DODATKI

smalec + pieczywo

drożdżówka/placek z owocami

sosy do mięs

BUFET UZUPEŁNIANY PRZECZ 3H
CZAS TRWANIA SPOTKANIA DO 5H



NAPOJE NA POPRAWINY

woda, kawa, herbata, soki owocowe, napoje gazowane

25 ZŁ / OSOBA

MENU POPRAWINOWE

OD 150 ZŁ / OSOBA



NAPOJE NA POPRAWINY

woda, kawa, herbata, soki owocowe, napoje gazowane

25 ZŁ / OSOBA

OBIAD W FORMIE BUFETU W RESTAURACJI

ZUPA W KOCIOŁKU (do wyboru)

mazurska zupa gulaszowa

krem z białych warzyw

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami

schab grillowany

dorsz w sosie z kiszonego ogórka

pierogi ruskie

ryż curry z warzywami

ziemniaki gotowane

warzywa gotowane

BUFET DAŃ ZIMNYCH

delikatne mięsa pieczone

wybór pasztetów

sałatka grecka

sałatka z kurczakiem

3 rodzaje surówek

BUFET SŁODKI

ciasta własnego wypieku

BUFET UZUPEŁNIANY PRZECZ 3H
CZAS TRWANIA SPOTKANIA DO 5H



NOCLEGI

Do Państwa dyspozycji mamy do 100 miejsc noclegowych w 37 pokojach o podwyższonym standardzie, które zapewnią Waszym gościom komfortowy wypoczynek po uroczystości.

W zależności od wybranego pakietu weselnego, oferujemy atrakcyjną zniżkę w wysokości **10%**, **20%** lub **30%** od ceny bazowej.

WAŻNE INFORMACJE



Istnieje możliwość wstępnej rezerwacji terminu na okres 7 dni.



Rezerwacja przyjęcia następuje poprzez podpisanie umowy oraz wpłatę zadatku w wysokości 5000 zł.



Przy organizacji przyjęcia weselnego wymagamy rezerwacji minimum 10 pokoi hotelowych na noc wesela.



Przyjęcie weselne kończy się najpóźniej o godzinie 4:00 rano. Godzina rozpoczęcia uroczystości jest ustalana indywidualnie i zależy od wyznaczonej godziny Mszy Świętej lub ceremonii zaślubin.



Zapewniamy opiekę dedykowanego koordynatora, który będzie służyć pomocą na każdym etapie planowania uroczystości.



By ułatwić dokonanie ostatecznych wyborów dotyczących menu weselnego, po podpisaniu umowy, oferujemy możliwość umówienia się na degustację obiadu serwowanego.



Parom Młodym, które zdecydują się na organizację wesela w mniej popularnych miesiącach, oferujemy możliwość skorzystania z atrakcyjnych rabatów.



ZORGANIZUJMY WESELE WASZYCH MARZEŃ

✉ patrycja.ileczko@portbogaczewo.pl

☎ 724 116 444

