



Saltic Resort & SPA

MIŁOŚĆ OPOWIEDZIANA W NATURZE

Wyjątkowy nadmorski obiekt położony w pierwszej linii brzegowej, ukryty w otulinie nadmorskiego lasu.

Jego architektura i styl, inspirowane bliskością natury, harmonijnie współgrają z otoczeniem, tworząc idealne tło dla najważniejszych rodzinnych i osobistych chwil.

Saltic Vibes

NIECH WASZE „TAK” WYBRZMI W OGRODZIE PEŁNYM ZIELENI, W WYJĄTKOWEJ, KAMERALNEJ SCENERII.

Wyjątkowe chwile wymagają wyjątkowej scenerii
— zadbamy o nią
w każdym detalu.

Marzycie o kameralnej ceremonii
z poczęstunkiem, eleganckim obiedzie, a może o
niezapomnianej, hucznej celebracji?

W Saltic Grzybowo spełnimy każdy
z tych scenariuszy.

Ceremonia w otoczeniu natury tworzy wyjątkową
atmosferę, zupełnie inną
niż ta w urzędzie.

To pierwsza, magiczna chwila
na drodze, którą będziecie iść razem.

”

Świętujcie z tymi, których
kochacie. My zadbamy
o perfekcyjną oprawę.



Saltic Vibes



JAKI SCENARIUSZ BĘDZIE IDEALNY DLA WAS?

ZAŚLUBINY W OGRODZIE

- 6 500 PLN

Pakiet obejmuje efektowną bramę, elegancki stół dla urzędnika, miejsca dla Młodej Pary i świadków oraz subtelną oprawę świetlną ze szklanych tub rozmieszczonych wzdłuż alejki. W cenę wliczono montaż i demontaż.

ZAŚLUBINY I OBIAD W ORANŻERII

- od 6 500 PLN

W Oranżerii przygotujemy dla Was ustawienie oparte na restauracyjnych stołach i krzesłach, uzupełnione białymi obrusami, świecami oraz delikatną dekoracją kwiatową. Do Waszej dyspozycji będzie cała sala — na wyłączność.

Formalności związane z obecnością urzędnika stanu cywilnego pozostają w gestii zamawiających.

Ceremonie i przyjęcia weselne realizujemy od września do czerwca, z wyłączeniem świąt, długich weekendów i okresu sylwestrowego.

Saltic Vibes



DO BIAŁEGO RANA W ELEGANCKIEJ SALI
o powierzchni 300m².

Saltic Vibes

MENU SERWOWANE

480 PLN od osoby

Przystawka oczekująca:

proszę wybrać jedną pozycję

- Kolorowe pomidory, bazylia, karmel jabłkowy i olej św. Wawrzyńca
- Kozi ser karmelizowany z Muscovado, marynowane w winie figi i konfitura z czerwonej cebuli
- Szaszłyk z krewetek na sałatce z kopru włoskiego i mango
- Białe szparagi (w zależności od sezonu) i biały ocet balsamiczny z mango
- Carpaccio z pieczonego na różowo rostbefu, sos z parmezanu i anchois, rukola i ziołowa oliwa
- Pieczona polędwiczka z sosem z białym winem i tuńczykiem, kapar jabłkowy

Zupy:

proszę wybrać jedną pozycję

- Rosół domowy z kluskami z lubczykiem
- Gazpacho z ziołową oliwą
- Krem z pieczonych pomidorów z bazylią
- Zupa gulaszowa z wołowiną
- Chłodnik po litewsku z jajkiem, rakami i pieczonym mięsem

Danie główne:

proszę wybrać jedną pozycję

- Udo z kaczki, ziemniak paryski, młode warzywa, demi glace
- Pierś kaczki na różowo, kalafior palony, kluski śląskie, puree marchewkowe, sos rozmarynowy
- Polik wołowy, puree chrzanowe, jabłko, fasolka szparagowa, sos porto
- Zrazy wołowe, kasza gryczana, podgrzybek, burak
- Rostbef pieczony, sos pieprzowy, pieczone warzywa, młode ziemniaki
- Polędwiczka wieprzowa, gratin ziemniaczane, zielony groszek, sos grzybowy
- Pierś z kurczaka z kością, młody ziemniak, brokuł młody, kolorowa marchew
- Łosoś grillowany, ziemniak paryski, warzywa sezonowe, sos holenderski
- Dorsz sous-vide, sos tom-kha na bazie mleka kokosowego i trawy cytrynowej, puree dyniowe, soczewica czarna

Deser:

proszę wybrać jedną pozycję

- Mus z białej czekolady
- Mus z ciemnej czekolady
- Tiramisu
- Beza z mascarpone
- Torcik czekoladowy z sorbetem malinowym
- Krem brulee z owocami
- Szarlotka z owocami i lodami



BUFET ZIMNY PO OBIEDZIE:

proszę wybrać 8 pozycji / uzupełnianie bufetu 4h

Mięsne:

- Wybór tradycyjnych polskich wędlin i kielbas
- Wybór mięs pieczonych
- Rostbef pieczony faszerowany ricottą i ziołami
- Rolada z polędwiczki wieprzowej
- Tradycyjny pasztet z chrzanem i sosem tatarskim
- Rolada drobiowa z żurawiną

Bezmięsne:

- Tatar z pomidora
- Selekcja serów z grissini, owoce
- Warzywa w tempurze, wybór dipów
- Carpaccio z buraka z fetą, mango, pestkami, sosem malinowym
- Roladki z cukinii z kozim serem i pomidorem suszonym
- Mini babeczki z pastą: suszony pomidor, hummus, guacamole
- Wędzony arbuz z pikantnym sosem mango

Rybne:

- Śledź na pieczonym ziemniaku z jabłkowym relish
- Rolada z łososia wędzonego z serkiem philadelphia
- Tatar z pstrąga wędzonego, jabłko, kapary i szalotka

Sałatki:

- Sałatka z grillowanymi warzywami i halloumi
- Sałatka z kurczakiem, pomidorami cherry, parmezanem i sosem cezar
- Sałatka nicejska z grillowanym tuńczykiem, ziemniakami, jajkiem, fasolką szparagową
- Sałatka z wołowiną i granatem
- Sałatka z jabłkiem, gruszką, suszonym pomidorem, serem pleśniowym i szpinakiem

Dodatki:

- Wybór pieczywa i bułek
- Masło smakowe
- Pikle i marynaty

Danie gorące na bufecie:

proszę wybrać jedną pozycję

- Barszcz czerwony, uszka z grzybami
- Strogonow wołowy
- Żur staropolski na wędzonce z jajkiem i białą kielbasą
- Esencjonalna zupa gulaszowa
- Kurczak w kurkach i śmietanie

Bufet deserowy:

proszę wybrać 4 pozycje

- Panna cotta z sosem malinowym
- Crème brulle
- Szarlotka
- Sernik
- Tiramisu
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Ciastko czekoladowo-kawowe Opera
- Owoce krojone sezonowe

Pakiet napojów:

- Kawa
- Herbata
- Woda w karafkach z cytrusami



PAKIETY NAPOJÓW

Bez limitu w przedziale czasowym

PAKIET BEZALKOHOLOWY

do 4h – 50 PLN | do 6 h – 74 PLN

- Soki owocowe (dwa rodzaje)
- i napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite, Kinley)

PAKIET I

Do 4h – 89 PLN | do 6h – 140 PLN

- Soki owocowe (dwa rodzaje)
- i napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite, Kinley)
- piwo

PAKIET II

Do 4h – 115 PLN | do 6h – 165 PLN

- Soki owocowe (dwa rodzaje)
- i napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite, Kinley)
- piwo, wino

PAKIET III

Do 4h – 140 PLN | do 6h – 189 PLN

- Soki owocowe (dwa rodzaje)
- i napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite, Kinley)
- piwo i wódka lub wino i wódka

PAKIET IV

Do 4h – 150 PLN | do 6h – 205 PLN

- Soki owocowe (dwa rodzaje)
- i napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite, Kinley)
- piwo, wino, wódka

PAKIET V

Do 4h – 179 PLN | do 6h – 230 PLN

- Soki owocowe (dwa rodzaje)
- i napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite, Kinley)
- piwo, wino, wódka, whisky

PAKIET PREMIUM

Do 4h – 220 PLN | do 6h – 273 PLN

- Soki owocowe (dwa rodzaje)
- i napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite, Kinley)
- piwo, wino, wódka, whisky, gin, rum



Saltic Vibes

ALKOHOL NA BUTELKI

PIWO KSIĄŻĘCE MIX 0,5L

– 23 PLN

KEG PIWA KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 30L

– 1100 PLN

KEG PIWA PILSNER 30L

– 1150 PLN

WINO SALTIC białe/czerwone/różowe

– 104 PLN

WINO BIAŁE PINOT GRIGIO

– 126 PLN

WINO CZERWONE DAL MASO CABERNET – 126

PLN

WINO BIAŁE RIESLING

– 147 PLN

WINO CZERWONE SANTA LUCIA

– 147 PLN

PROSECCO REBULI TREVISO

– 152 PLN

WÓDKA 0,7L SMIRNOFF – 189 PLN

WÓDKA 0,7L FINLANDIA – 252 PLN

WÓDKA 0,7L BELVEDERE – 365 PLN

WHISKY 0,7L BALLANTINES

– 305 PLN

WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 0,7L

– 378 PLN

WHISKY GLENFIDDICH 0,7L 12Y

– 462 PLN

RUM CAPTAIN MORGAN 0,7L

– 252 PLN

GIN GORDON'S 0,7L

– 252 PLN

TEQUILA 0,7L – 252 PLN

BRANDY METAXA *12 0,7L – 369 PLN

COGNAC HENNESSY 0,7L – 700 PLN

Nie praktykujemy alkoholu

we własnym zakresie.

Wyjątek stanowią alkohole,

których nie ma u nas w karcie

lub są niedostępne na rynku polskim.



Saltic Vibes

NOCLEGI

W komfortowych, przestronnych pokojach i apartamentach

Oferujemy specjalne warunki dla zakwaterowania gości weselnych.

Ceny uzależnione są od terminu i dostępności pokoi. Na każde 50 odpłatnych pokoi zapewniamy 1 pokój bezpłatnie.

Nowożeńcy otrzymują bezpłatny upgrade do apartamentu, a w nim butelka wina musującego i drobny poczęstunek na słodki początek życia razem!

Zapraszamy Was również do Saltic w pierwszą rocznicę ślubu:

BEZPŁATNY WEEKENDOWY POBYT ZE ŚNIADANIEM.

Noclegi zawierają śniadanie w formie bufetu, nieograniczony dostęp do strefy wellness z basenami, jacuzzi, sauną suchą i łaźnią parową oraz siłowni.

Dodatkowo:

20% zniżki na parking monitorowany przy hotelu.

10% zniżki na zabiegi SPA dla wszystkich gości.





Sattic Vibes



Saltic Resort & SPA

NATURALNIE RAZEM

Malownicze otoczenie z bezpośrednim wejściem w głąb lasu.

Od morza dzieli nas zaledwie 5 minutowy spacer leśną ścieżką.

e-mail: eventy@saltic.pl

tel.: +48 668 165 797

www.hotelsaltic.pl

Saltic Vibes