

**COURTYARD**<sup>®</sup>  
BY MARRIOTT

Gdynia Waterfront



# WESELE Z WIDOKIEM NA MORZE

COURTYARD BY MARRIOTT GDYNIA WATERFRONT

COURTYARD BY MARRIOTT GDYNIA WATERFRONT  
ul. Jerzego Waszyngtona 19, 81-342 Gdynia POLAND  
+48 58 743 07 00 | [www.courtyardgdynia.com.pl](http://www.courtyardgdynia.com.pl)

# DBAMY O KAŻDY DETAL



Hotel Courtyard by Marriott Gdynia Waterfront położony jest w samym sercu Gdyni przy Skwerze Kościuszki, 300 metrów od Bulwaru Nadmorskiego i gdyńskiej plaży.

## WESELE W HOTELU COURTYARD BY MARRIOTT GDYNIA WATERFRONT

- Elegancka i przestronna sala balowa mieszcząca ponad 300 gości\*
- Parkiet taneczny 80 m<sup>2</sup>
- Przestronny taras widokowy\*\*
- Szatnia dla gości
- Profesjonalna obsługa

## CO NAS WYRÓŻNIA

- Wyjątkowa i prestiżowa lokalizacja
- Przepiękny, panoramiczny widok na morze z sali balowej i tarasu widokowego
- Możliwość podpięcia jachtem pod hotel
- Możliwość zorganizowania zaślubin na tarasie hotelowym lub w sali obok uroczystości weselnej
- Przestronne i stylowo zaaranżowane wnętrza
- Nowoczesne oświetlenie

## POWIEDZ „TAK” W COURTYARD GDYNIA

### W RAMACH PAKIETU ZAPEWNIAMY

- Dedykowanego specjalistę przy organizacji wesela
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Białe pokrowce na krzesła oraz białe lub szare obrusy
- 50% zniżki na menu dla obsługi i zespołu
- Bezpłatne menu dla dzieci do 4 roku życia, menu dla dzieci w cenie 55 PLN brutto lub 50% zniżki dla dzieci do 12 roku życia
- Preferencyjne ceny na wynajem pokoi dla Gości weselnych
- Obsługę kelnerską – serwis synchroniczny
- Wsparcie przy wyborze dodatkowych atrakcji
- Możliwość realizacji sesji zdjęciowej na tarasie widokowym
- Możliwość przygotowania poprawin w formie późniejszego śniadania lub lunchu
- Dla Pary Młodej noc poślubna w pokoju z widokiem na Zatokę Gdańską – w prezencie
- Degustację wybranego menu dla Pary Młodej – po uprzednim podpisaniu umowy

\* W przypadku rezerwacji sali bankietowej dla mniej niż 60 dorosłych gości, obowiązuje dodatkowa opłata w wysokości 5,000 zł.

\*\* Cena wynajęcia tarasu przy sali bankietowej wynosi 2,500 zł.

# MENU KOKTAJLOWE



Przekąski serwowane przez kelnerów na tacach podczas oczekiwania Gości na Parę Młodą (do wyboru 5 dań, w tym minimum 1 danie wegetariańskie).

## DANIA

- Kawałki soczystego miodowego melona zawinięte w plastry dojrzewającej szynki
- Roladki z norweskiego, wędzonego łosia, faszerowane serkiem kremowym, doprawione szczyporkiem i kruszonym pieprzem
- Tartinki z salami na ciemnym pieczywie, przekładane pieczoną papryką
- Pieczony rozbef ze szparagami i musem chrzanowym, doprawiony rozmarynem
- Krewetki marynowane w soku limonkowym z imbirem i kolendrą, podawane na cienkich plastrach ogórka
- Koreczki z sera pleśniowego przekładanego winogronami
- Tatar z bakłażana z chipsem z bagietki

## DANIA WEGETARIAŃSKIE

- Vol-au-vent z warzywnym ratatouille
- Roladka z tortilli z warzywami
- Risotto z pieczonego buraka z kremem z sera koziego
- Bruschetta z pomidorami i bazylią

58 PLN



# MENU GŁÓWNE

## OFERTA WESELNA

Dostępna jest dla uroczystości powyżej 30 osób.  
W przypadku mniejszych uroczystości, prosimy o kontakt z  
działem sprzedaży.

## PROPOZYCJA I



295 PLN

## PRZYSTAWKA

Carpaccio z marynowanego łosia  
Piklowana czerwona cebula  
Sos aioli kaparowy  
Oliwa koperkowa

## ZUPA

Polewka borowikowa

## DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe  
Szpinak  
Gorgonzola  
Szynka dojrzewająca  
Ziemniak konfitowany  
Groszek cukrowy  
Sos tymiankowy

## DESER

Sernik Nowojorski  
Beza włoska  
Żel limonka

## BUFET ZIMNY

- Wybór mięs pieczystych (karczek, schab z morelami)
- Roladka z polędwiczek wieprzowych z grzybami
- Roladka drobiowa ze szpinakiem
- Trio śledzi: po kaszubsku, w śmietanie i w oleju
- Deska serów z winogronami
- Grzyby i warzywa marynowane
- Sałatka z pomidorów i mozzarelli z oliwą bazyliową
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Sosy zimne (czosnkowy, koktajlowy, tatarski)
- Pieczywo i masło smakowe

## BUFET DESEROWY\*

- Wiśniowe crumble
- Mus pomarańczowy z białą czekoladą
- Mini muffinki owocowe
- Mini tiramisu

## PO PÓŁNOCY

- Zupa gulaszowa
- Pieczywo

\*ceny brutto od osoby

Pakiet zawiera: kawę z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, wodę

\*istnieje możliwość zamówienia owoców sezonowych do bufetu deserowego w cenie 15 PLN od osoby

## PROPOZYCJA II



320 PLN

## PRZYSTAWKA

Plastry  
marynowanego  
rozbefu w soi  
Ogórek  
Chips z topinamburu  
Sesam

## ZUPA

Krem  
pomidorowo-  
anyżowy  
Oliwa bazyliowa

## DANIE GŁÓWNE

Polędwica cielęca sous vide  
Mus z batatów  
Imbir  
Tagliatelle z zielonych szparagów  
Sos rozmarynowy  
Oliwa z lubczykiem

## DESER

Ciemna czekolada  
Wiśnie  
Crème pâtissière  
Beza

## BUFET ZIMNY

- Wybór mięs pieczystych (karczek, schab, rolada z boczku)
- Łosoś marynowany w cytrynie
- Trio śledzi: po kaszubsku, w śmietanie i w oleju
- Pasztety mięsne i wędliny wędzone z konfiturą żurawinową
- Płatki mozzarelli marynowane w oliwie bazyliowej
- Pieczony rozbef ze szparagami i musem chrzanowym
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z fetą i oliwkami
- Wybór sosów zimnych i marynowanych warzyw
- Pieczywo i masło smakowe

## BUFET DESEROWY

- Mini panna cotta
- Mini muffinki pomarańczowe
- Mus marakuja z tostowymi wiórkami kokosowymi
- Jabłkowe crumble

## PO PÓŁNOCY

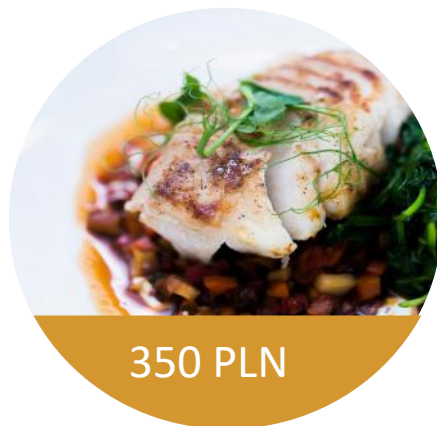
- Pieczona szynka w całości
- Pieczony ziemniak
- Sos żurawinowy

\*ceny brutto od osoby

Pakiet zawiera: kawę z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, wodę

\*istnieje możliwość zamówienia owoców sezonowych do bufetu deserowego w cenie 15 PLN od osoby

## PROPOZYCJA III



350 PLN

## PRZYSTAWKA

Tatar z tuńczyka  
Parmezan  
Mus awokado  
Kolendra  
Oliwa lubczykowa

## ZUPA

Consommé  
z bażanta  
Makaron  
naleśnikowy  
Warzywa

## DANIE GŁÓWNE

Polędwica z dorsza  
Risotto z warzyw  
korzennych  
Szpinak  
Sos cytrynowy

## DESER

Tarta migdałowa  
Owoce leśne  
Lody cytrynowe

## BUFET ZIMNY

- Ryby wędzone na ciepło (pstrąg, polędwica z łososia, halibut)
- Łosoś marynowany w cytrusach
- Trio śledzi: po kaszubsku, w śmietanie i w oleju
- Roladka z kaczki z morelami
- Roztbef wołowy z rukolą i płatkami sera grana padano
- Wędzone piersi kaczki z konfiturą śliwkową
- Sałatka z pomidorów i mozzarelli z oliwą bazyliową
- Sosy zimne (czosnkowy, koktajlowy, tatarski)
- Wybór pieczywa z masłem ziołowym

## BUFET DESEROWY\*

- Brownie ciemna czekolada
- Sernik na kruchym spodzie
- Miodowy Crème brûlée
- Lemon posset

## PO PÓŁNOCY

- Żurek staropolski z białą kiełbasą
- Wędzony indyk w całości
- Sos chrzanowo-żurawinowy

\*ceny brutto od osoby

Pakiet zawiera: kawę z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, wodę

\*istnieje możliwość zamówienia owoców sezonowych do bufetu deserowego w cenie 15 PLN od osoby

## PROPOZYCJA IV



## PRZYSTAWKA

Carpaccio  
z przegrzebek  
Piklowany ogórek  
Oliwa cytrynowa  
Koperek

## ZUPA

Zupa z topinamburu  
z borowikami  
Kwaśna śmietana

## DANIE GŁÓWNE

Pieczona kaczka  
Modra kapusta  
Jabłka  
Sos jabłkowo-  
rozmarynowy

## DESER

Financier  
Krem waniliowy  
Prażynka  
Lody toffi

## BUFET ZIMNY

- Łosoś marynowany w cytrusach
- Pieczony burak z kozim serem
- Trio śledzi: po kaszubsku, w śmietanie i w oleju
- Wybór wędlin, kiełbas polskich i pasztetów
- Roladka z pstrąga ze szpinakiem
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z grillowanych warzyw i z serem feta
- Sos szpinakowy, czosnkowy, koktajlowy
- Grzyby i warzywa marynowane
- Pieczywo i masło smakowe

## BUFET DESEROWY\*

- Mus malinowy z kruszonką
- Cambridge krem waniliowy
- Lemon posset
- Ciastko czekoladowe

## PO PÓŁNOCY

- Zupa chrzanowa  
z białą kiełbasą i jajkiem
- Pieczona szynka z warzywami
- Pieczony dorsz  
z sosem ogórkowym
- Ziemniaki opiekane
- Warzywa blanszowane

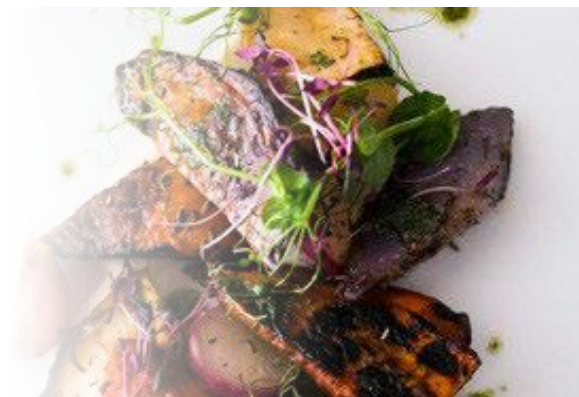
\*ceny brutto od osoby

Pakiet zawiera: kawę z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, wodę

\*istnieje możliwość zamówienia owoców sezonowych do bufetu deserowego w cenie 15 PLN od osoby



# DANIA WEGE



## PRZYSTAWKA

- Łosoś marynowany w soi | rukola | sezam | rzodkiew daikon
- Tatar z bakłażana | guacamole | puder z czarnych oliwek | chips z bagietki
- Tatar z troci | surowe żółtko | piklowana cebula | ogórek | oliwa koperkowa

wegetariański  
wegański/wegetariański  
wegetariański

## ZUPA

- Krem ze szparagów | palony jarmuż | oliwa ziołowa
- Krem z dyni | mleko kokosowe | czarny sezam | kolendra
- Tajska zupa na mleku kokosowym | warzywa julienne | krewetki lub tosoś

wegański/wegetariański  
wegański, wegetariański i bezglutenowy  
bezglutenowa

## DANIE GŁÓWNE

- Filet z sandacza | młode warzywa | purée z pasternaku | masło cytrynowe
- Polędwica z dorsza | kuskus | szparagi | pomidory | purée z groszku

wegetariański  
wegetariańska

## DESER

- Sernik mascarpone z cukrem muscovado | crud cytrynowy | krem cytrynowy | lody waniliowe
- Mus pralinowy | żel limonka | krem waniliowy | lody toffi
- Fondant czekoladowy | maliny | mięta

wegetariański, możliwy w wersji bezglutenowej  
wegetariański  
wegetariański

# OFERTA DLA DZIECI



## PROPOZYCJE DLA DZIECI

- Rosół | warzywa | kurczak | makaron
- Nuggetsy z kurczaka | frytki | marchewka z jabłkiem
- Lody | owoce sezonowe | bita śmietana

## LUB

- Zupa pomidorowa | makaron
- Panierowana biała ryba | frytki | Colesław
- Gofry | owoce sezonowe | bita śmietana

65 PLN



# OFERTA DODATKOWA

ATRAKCJE, TORTY WESELNE, NAPOJE

Skomponowana oferta cukiernicza przez naszego cukiernika to smakowite dzieła sztuki, które podkreślą wyjątkowy charakter uroczystości.

# TORTY WESELNE



## SMAKI TORTÓW\*\* (DO WYBORU): mus – krem – żelka – spód

- **Gorzka czekolada 80% | crèmeux malinowy | żelka limonka | nutella z Corn Flakes**

*Chrupki spód tortu o smaku nutelli z płatkami kukurydzianymi, wzbogacony o warstwę kremu malinowego oraz żelowej limonki i idealnie uzupełniającego musu na bazie ciemnej czekolady.*

- **Biała czekolada | crèmeux wiśniowy | żelka cytrynowa | dacquoise migdałowy**

*Spód tortu to rodzaj francuskiego biszkoptu zrobionego na samym białku o smaku migdałów. Kompozycja idealnie uzupełniona o krem wiśniowy oraz żelowa warstwa o smaku cytryny. Mus z białej czekolady tworzy kompletne uzupełnienie smakowe.*

- **Czekolada Gold | marmolada pomarańczowa | żelka jeżyna | Cara Crakine z gorzką czekoladą**

*Spód tortu wykończony małutkimi chrupiącymi kuleczkami połączone z masą karmelową i gorzką czekoladą. Mus o karmelowym smaku jeszcze bardziej podkreśla smak tortu, natomiast marmolada pomarańczowa oraz dodatek jeżyny w postaci żelowej konsystencji idealnie przełamuje karmelową słodycz.*

- **Mus waniliowy | ganache czekoladowe | żelka pomarańczowa | dacquoise orzechowe z skórka pomarańczy**

*Biszkopt o smaku orzecha laskowego ze skórka pomarańczy oraz żelką pomarańczową tworzy smak bliski chłodniejszym wieczorom. Ganache z ciemnej czekolady oraz mus waniliowy idealnie dopełnia smak tortu tworząc go jeszcze bardziej wyjątkowym.*

- **Mus orzech laskowy | crèmeux kokosowy | żelka liczi | kokos z mleczną czekoladą**

*Spód wykonany z wiórek kokosowych połączonych z mleczną czekoladą i dodatkowo wzbogacony o krem kokosowy. Mus w postaci żelki o smaku liczi dodaje egzotyki tortu, natomiast mus z orzecha laskowego łamie kokosowy smak.*

\*\*Istnieje możliwość modyfikacji wybranych smaków. Wykaz dostępnych wariantów znajduje się u koordynatora wydarzenia.

## WYKOŃCZENIE TORTU

Tort z kremem maślanym

Tort z polewą lustrzaną (jednokolorowa lub wielokolorowa)

Tort zamszowany (w jednym lub wielu kolorach)

## FORMA TORTU

- Tort okrągły, 24 cm średnicy i 6 cm wysokości (ok. 1,5 kg/piętro)
- Tort w postaci monoporcji (mus+dwa dodatki do wyboru)

140 PLN/kg

18 PLN/szt.

## OPŁATA TALERZYKOWA

W przypadku dostarczenia ciast i/lub tortu od firmy zewnętrznej, pobieramy opłatę serwisową 15 PLN od osoby.

\*ceny brutto od osoby

# INNE ATRAKCJE



## STÓŁ STAROPOLSKI

Wędzona szynka Podkomorzego  
Wybór kielbas: wiejska, myśliwska  
Kaszanka, paszтет  
Salceson włoski i ozorkowy  
Rolmopsy  
Pierozki z serem i warzywami  
Smalec z wędzonką i jabłkiem  
Ćwikła z chrzanem, chrzan tarty  
Kosz wiejskiego pieczywa

55 PLN

Bufet uzupełniany do 2 godzin

## PO PÓŁNOCY

Dzik pieczony w całości według staropolskiego przepisu

CENA ZALEŻNA OD ILOŚCI GOŚCI

## LIVE VEGE KITCHEN

Pieczony kalafior z purée z batatów z sosem z pieczonej cebuli i borowików z karmelizowaną bułką tartą

45 PLN

## STACJA LODOWA

Pięć smaków lodów i sorbetów  
Sos karmelowy, malinowy, brzoskwiniowy  
Orzechy, migdały, rodzynki  
Kruszona czekolada  
Krojone świeże owoce

55 PLN

Stacja dostępna przez 2 godziny

## STACJA DESEROWA

Gofry, naleśniki z jabłkami  
Konfitura śliwkowa  
Bitą śmietana  
Sos truskawkowy, czekoladowy  
Mandarynki i brzoskwinie z syropu  
Wiśnie w żelu  
Truskawki

55 PLN

Stacja dostępna przez 2 godziny

## FONTANNA CZEKOLADOWA

Pianki owocowe  
Beziki  
Biszkopty  
Krojone świeże owoce

65 PLN

Stacja dostępna przez 2 godziny



# PAKIETY NAPOJÓW BASIC



## PAKIET I

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy

62 PLN

## PAKIET II

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up

78 PLN

## PAKIET III

Wino musujące  
Wino domowe białe i czerwone  
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up

125 PLN

## PAKIET IV

Welcome drink: wino musujące  
Wino domowe białe i czerwone  
Wódka Stock Prestige  
Piwo butelkowe  
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up

150 PLN

## USŁUGA BARMAŃSKA

Istnieje możliwość wykupienia usługi barmańskiej od hotelu w cenie 800 PLN brutto.  
W cenie zawarte są także podstawowe dodatki do drinków: syropy sweet&sour, syropy Monin, cytrusy, mięta, cukier brązowy.

## OPŁATA KORKOWA

Alkohol + napoje\* 30 PLN

# PAKIETY NAPOJÓW PREMIUM



## PAKIET V

Welcome drink: wino musujące  
Wino domowe białe i czerwone  
Wódka Ostoya  
Piwo butelkowe  
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up

184 PLN

## PAKIET VI

Welcome drink: wino musujące  
Wino domowe białe i czerwone  
Wódka Ostoya  
Piwo butelkowe  
Jim Beam  
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up

206 PLN

## PAKIET VII (barman + dodatki do koktajli)

Welcome drink: wino musujące  
Wino domowe białe i czerwone  
Wódka Ostoya i Stock  
Whisky Jim Beam i Grant's  
Piwo butelkowe  
Rum Brugal  
Gin Gibsons  
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up

234 PLN

## PAKIET VIII ( barman + dodatki do koktajli)

Welcome drink: wino musujące  
Wino domowe białe i czerwone  
Wódka Ostoya i Stock  
Piwo butelkowe  
Whisky Jim Beam i Grant's  
Rum Brugal, gin Gibsons  
Tequilla Jose Cuervo,  
Villa Cardea Aperitivo  
Gancia Prosecco,  
Martini  
Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy  
Pepsi Cola, Mirinda, 7 Up

248 PLN

# ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY

EMILIA KOSTECKA

GROUP & CONVENTION SALES MANAGER

+48 501 128 763

emilia.kostecka@hotelco51.com



COURTYARD®

