



COURTYARD®
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
+48 58 743 07 00 |

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 m²
- 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 podpiłynięcia 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 85 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 prezencji
- 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 3 000 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 łososia, 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

77 PLN

MENU GŁÓWNE

OFERTA WESELNA

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

PROPOZYCJA I



390 PLN

PRZYSTAWKA

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

ZUPA

Polewka
borowikowa

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe
Szpinak
Gorgonzola
Szyńka 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 18 PLN od osoby

PROPOZYCJA II



425 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



460 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 kiebasą
- 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 pstrągą 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

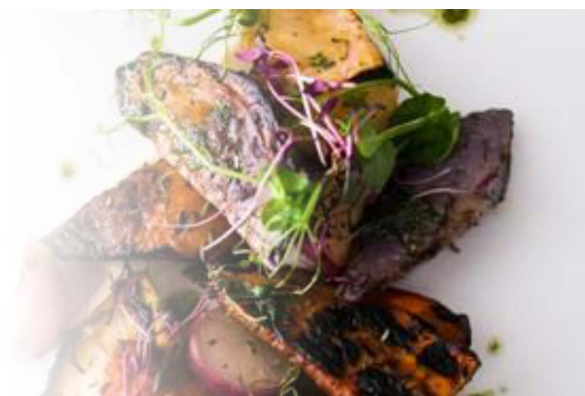
PO PÓŁNOCY

- 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 łosoś

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 | Colestaw
- Gofry | owoce sezonowe | bita śmietana

65 PLN



OFERTA DODATKOWA

ATRAKCJE, NAPOJE

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

INNE ATRAKCJE



STÓŁ STAROPOLSKI

Wędzona szynka Podkomorze
Wybór kietbas: wiejska, myśliwska
Kaszanka, pasztet
Salceson włoski i ozorkowy
Rolmopsy
Pierogi z serem i warzywami
Smałek z wędzonką i jabłkiem
Ćwikła z chrzanem, chrzan tarty
Kosz wiejskiego pieczywa

73 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

60 PLN

STACJA LODOWA

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

73 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

73 PLN

Stacja dostępna przez 2 godziny

FONTANNA CZEKOLADOWA

Pianki owocowe
Beziki
Biszkopty
Krojone świeże owoce

86 PLN

Stacja dostępna przez 2 godziny

PAKIETY NAPOJÓW BASIC



PAKIET I

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy

68 PLN

PAKIET II

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

86 PLN

PAKIET III

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

138 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

165 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.

OPLATA KORKOWA

Alkohol + napoje* 40 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

203 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

227 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

258 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

273 PLN

ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY

KATARZYNA CHIRITA

GROUP & CONVENTION SALES DEPUTY MANAGER

+48 501 128 745

Katarzyna.chirita@hotelco51.com



COURTYARD®
BY MARRIOTT

Gdynia Waterfront