



Oferta Weselna 2026

Hotel Senator – Dźwirzyno



„Miłość jest wtedy wielka, kiedy gra nie na jednej,
ale na wszystkich strunach serca”

ks. Jan Twardowski

Nadmorskie

WESELE MARZEŃ

Hotel Senator to wyjątkowa przestrzeń do organizacji niezapomnianego wydarzenia.

Dzięki wszechstronnej infrastrukturze oddajemy do dyspozycji trzy różnorodne restauracje – od kameralnych sal, po przestrzeń mogącą pomieścić nawet 300 osób.



Zaślubiny NA PLAŻY

Wyobraźcie sobie przysięgę składaną przy szumie fal i zachodzie słońca... Nasz hotel położony jest zaledwie 80 metrów od morza, co umożliwia organizację ceremonii na plaży w niezwykle sprawny i komfortowy sposób. To magiczne doświadczenie, które zachwyci nie tylko Was, ale i Waszych Gości.

Profesjonalna OBSŁUGA

Nasz zespół pełen pasji i doświadczenia zadba o każdy szczegół uroczystości.

Zapewniamy pomoc w organizacji:

- dekoracji dopasowanych do charakteru wesela,
- oprawy muzycznej (DJ lub zespół),
- profesjonalnego fotografa,
- wizażystki i fryzjera,
- oraz wielu innych usług dodatkowych, dzięki którym ten dzień będzie absolutnie wyjątkowy.



Wyśmienita GASTRONOMIA

Doskonałe wesele zaczyna się od wyjątkowego smaku.

Menu przygotowane przez Szefa Kuchni to połączenie tradycji i nowoczesności dopasowane do charakteru uroczystości i oczekiwań Gości.

Uwzględniamy dania wegetariańskie, oraz indywidualne preferencje kulinarne. Dzięki własnej cukierni zapewniamy niepowtarzalne słodkie kreacje oraz autorski tort weselny, przygotowany specjalnie na ten wyjątkowy dzień.

Menu Weselne

Propozycja nr 1 - 249 zł brutto / os.

Menu serwowane - do wyboru jedna propozycja

Przystawki

Pieczona sałata rzymska na sosie z sera gorgonzola
z orzechami włoskimi w karmelu
Łosoś sous vide na musie z zielonego groszku i rzodkiewką
Tatar wołowy z piklami

Zupy

Żurek na białej kiełbasie i domowym zakwasie
Domowy rosół z makaronem
Pikantny krem z kalafiora z zieloną pastą curry i mlekiem kokosowym

Dania główne

Kurczak supreme na pure z czerwonej soczewicy i suszonych pomidorów
z sosem z rokitnika i groszkiem cukrowym
Sandacz zapiekany z chorizo na sezonowych warzywach,
pure z kalafiora i pomarańczowym żelu
Polędwiczka wieprzowa sous vide na sosie grzybowym
z kaszą pęczak i glazurowanymi burakami

Deser

Sernik na zimno z sorbetem malinowym
Mus czekoladowy z sorbetem z wiśni

Zimny bufet

Łosoś gravlax w burakach
Sałatka z warzyw grillowanych z serem kozim i balsamicznym dressingiem
Terrina z kurczaka z pieczoną papryką
Cielęcina długo gotowana z musem z tuńczyka z marynowanym
ogórkiem w ginie i smażonymi kaparami
Talerz mięs pieczonych: Rostbef z sosem musztardowo - miodowym /
boczek wolno pieczony na konfiturze z pomidorów i śliwek /
kark wieprzowy w gorczycy
Sałatka grecka
Sałatka szopska

Bar sałatkowy

Sałata lodowa / rukola / roszponka
Ogórek / pomidor / papryka mix / czerwona cebula
Oliwki zielone / czarne / suszone pomidory / kapary
Feta / Słonecznik prażony / Orzechy nerkowca prażone
Sosy: klasyczny winegret / koktajlowy / sos cesar



Czas podawania dań

Bufet zimny 6h
Livecooking opcjonalnie 1h

Menu Weselne

Propozycja nr 2 - 325 zł brutto / os.

Menu serwowane - do wyboru jedna propozycja

Przystawki

Pate z kaczyc wątróbek z chatką i figą
Gravlax z łososią na salsie z pieczonej papryki i młodymi ziołami
Polenta grzybowa z sosem z sera niebieskiego

Zupy

Zupa gulaszowa
Domowy rosół z makaronem
Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone i bazyliowym pesto

Dania główne

Konfitowana noga kaczki na kremowym pure z ziemniaka i selera,
sosie szalotkowym i glazurowanych burakach
Zrazy wieprzowe w sosie pieprzowym z pure ziemniaczanym
i karmelizowanymi warzywami
Łosoś na pure z zielonego groszku, młodych warzywach sezonowych
i sosie burre blanc z kawiozem

Deser

Beza à la pavlova
Mus z chatwy z malinami

Zimny bufet

Tatar z łososią
Sałatka z warzyw grillowanych z serem kozim i balsamicznym
dressingiem
Terrina z kurczaka z pieczoną papryką
Cielęcina długo gotowana z musem z tuńczyka z marynowanym
ogórkiem w ginie i smażonymi kaparami
Sałatka Waldorf
Sałatka cesar z kurczakiem
Talerz mięs pieczonych: Rostbef z sosem musztardowo - miodowym /
boczek wolno pieczony na konfiturze z pomidorów i śliwek /
kark wieprzowy w gorczycy
Śledź w oleju
Krewetki na chutney z mango i ananasa
Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
Carpaccio wołowe z rukolą, parmezanem i oliwą truflową

Bar sałatkowy

Sałata lodowa / rukola / roszponka
Ogórek / pomidor / papryka mix / czerwona cebula
Oliwki zielone / czarne / suszone pomidory / kapary
Feta / Stonecznik prażony / Orzechy nerkowca prażone
Sosy: klasyczny winegret / koktajlowy / sos cesar

Czas podawania dań

Bufet zimny 6h

Bufet gorący 4h

Livecooking opcjonalnie 1 h



DANIA GORĄCE BUFET

Zupy

Flaki wołowe na pomidorach i imbirze
Pikantna zupa rybna

Dania główne i dodatki

Dorsz na sosie szafranowym z mulami
Udko z kurczaka faszerowane cukinią, mozzarellą
i suszonymi pomidorami
Lasagne ze szpinakiem i borowikami w sosie
śmietanowym
Karkówka z grilla na warzywach grillowanych
Wołowina po burgundzku
Młode ziemniaczki zapiekane z czosnkiem
i rozmarynem
Ziemniaki tłuczone z koperkiem
Kasza gryczana z ziołami
Warzywa gotowane w emulsji maślanej

Menu Weselne



Propozycja nr 3 - 395 zł brutto / os.

Menu serwowane - do wyboru jedna propozycja

Przystawki

Turńczyk pieczony w sezamie na sałatce z awokado i melona z oliwą chilli
Rostbef wolno pieczony z lubczykowym majonezem i piklami
Szafranowe arancini z mozzarellą i zielonymi szparagami na musie z białych szparag

Zupy

Rosół z domowym makaronem
Krem z buraków i malin z serem kozim
Pikantna zupa rybna

Dania główne

Zraz cielęcy na pure z ziemniaka i selera, karmelizowanych warzywach okopowych i sosie borowikowym
Polędwica z dorsza na czarnej soczewicy z warzywami, consomme cebulowym i grzybami shimeji
Kaczka pierś sous vide na musie z kalafiora, młodych marchewkach i ziołowym veloute z oliwą lubczykową

Deser

Mus malinowy z maślankową granitą
Mus z białej czekolady z mango i marakuja

Zimny bufet

Łosoś gravlax w burakach
Sałatka z warzyw grillowanych z serem kozim i balsamicznym dressingiem
Terrina z kurczaka z pieczoną papryką
Cielęcina długo gotowana z musiem z turczyka z marynowanym ogórkiem w gini i smażonymi kaparami
Talerz mięs pieczonych : Rostbef z sosem musztardowo - miodowym / boczek wolno pieczony na konfiturze z pomidorów i śliwek / kark wieprzowy w gorczycy
Śledzie w trzech odstonach
Carpaccio wołowe z musiem z sera pecorino i rodzynkami marynowanymi w rumie
Vol au vent z pastą z jajek i kawiozem z łososia
Carpaccio z buraka z serem kozim i rukolą
Buratta na confitowanych pomidorkach cherry
Sałatka cesarska z kurczakiem
Sałatka nicejska

Bar sałatkowy

Sałata lodowa / rukola / roszponka
Ogórek / pomidor / papryka mix / czerwona cebula
Oliwki zielone / czarne / suszone pomidory / kapary
Feta / Słonczak prażony / Orzechy nerkowca prażone
Sosy: klasyczny winegret / koktajlowy / sos cesar

DANIA GORĄCE BUFET

Zupy

Flaki na boczniakach
Żurek

Dania główne i dodatki

Łosoś na sosie cytrynowym z bazyliowym pesto
Policzki wieprzowe duszone w winie z warzywami
Grillowana pierś z kurczaka na pikantnym sosie kokosowym z ananasem
Pieczone żebra wołowe w sosie BBQ
Warzywny żółty curry
Ryż z zielonym groszkiem
Warzywa grillowane z serem feta
Młode ziemniaczki zapiekane z czosnkiem i rozmarynem
Szpinak z grzybami w sosie śmietanowym
Kluski śląskie
Buraki glazurowane



Czas podawania dań

Bufet zimny 6h

Bufet gorący 4h

Livecooking opcjonalnie 1h



Napoje ciepłe i zimne - 54 zł brutto / os.

Kawa z ekspresu
Herbaty (earl grey, zielona, miętowa, owocowe)
Soki owocowe (jabłko, pomarańcz)
Napoje gazowane (but. 0,5l): Coca- Cola / Fanta / Sprite / Tonic
Napoje gazowane (but. 0,5l): Coca- Cola / Fanta / Sprite / Tonic
Woda mineralna niegazowana i gazowana

Dodatkowo

2 Lemoniady w słojach do wyboru 22 zł brutto / os.
* cytryna- pomarańcz
* mango- cytryna
* malina- cytryna- mięta

OPEN BAR

podstawowy- Self-service - 160 zł brutto / os.

Wino

Wino białe i czerwone

Wódka

Wyborowa 0,5l

Piwo

Piwo beczkowe Lech

OPEN BAR

podstawowy- Self-service - 187 zł brutto / os.

Wino

Wino białe i czerwone

Wódka

Wyborowa 0,5l

Whisky

Ballantine's

Inne alkohole

Rum Bacardi Carta Blanca

Tequila Sierra / Olmeca Silver

Wermuth Martini: Bianco, Extra Dry, Rosso

Gin Gordon's

Piwo

Piwo beczkowe Lech





OPEN BAR 1
z obsługą barmańską - 200 zł brutto / os.
do 60-70 osób / 1 barman; do 150 osób / 2 barmanów

Obsługa barmańska i serwis drinków

Wino białe i czerwone
Wódka wyborowa 0,5L
Whisky Ballantine's

Drinki oferowane przez obsługę barmańską

Bloody Mary
Mojito
Negroni
Manhattan
Caipiroska
Campari & Orange

OPEN BAR 2
z obsługą barmańską - 265 zł brutto / os.
do 40 osób / 1 barman; do 80 osób / 2 barmanów

Obsługa barmańska i serwis alkoholi kolorowych

Wino białe i czerwone
Wino musujące
Wódka wyborowa 0,5L
Jameson
Whisky Ballantine's
Jack Daniel's

Drinki oferowane przez obsługę barmańską

Bloody Mary, Gin Fizz, Mojito, Negroni, Manhattan,
Caipiroska, Campari & Orange, Aperol Spritz, Malibu,
Tequila Sunrise



OPEN BAR 3
z obsługą barmańską - 425 zł brutto / os.
do 30 osób / 1 barman; do 70 osób / 2 barmanów

Obsługa barmańska i serwis drinków

Wino białe i czerwone
Moët
Wino musujące
Finlandia 0,5l
Chivas Regal 12YO
Jack Daniel's
Glenmorangie Single Malt 10YO
Piwo beczkowe Lech

Drinki oferowane przez obsługę barmańską

Bloody Mary, Gin Fizz, Mojito, Negroni, Manhattan,
Caipiroska, Campari & Orange, Aperol Spritz, Malibu,
Tequila Sunrise, Whisky Sour, Cosmopolitan, Long Island Iced Tea,
Porn Star Martini, Margarita

Dodatki: rurki, mieszadła, szpadki, syropy, owoce, zioła itp.

* do każdego pakietu oferujemy odpowiednie szkło do danego alkoholu

**bezpłatne kulery w stole uzupełniane lodem

Dla wzbogacenia oferty weselnej proponujemy

Zupa po północy 27 zł brutto / os.

Klasyczny bogracz
Barszcz czerwony z pasztecikiem

Livecooking

(czas 1h)

Selekcja sushi 89 zł brutto / os.
(nigiri, sashimi, maki)

Siekany tatar wołowy z klasycznymi dodatkami 49 zł brutto / os.
Świeże ostrygi serwowane z 3 salsami 12 zł brutto / 1szt.

Tort

Tort czekoladowo - wiśniowy 135 zł brutto / kg
Tort chatwa z malinami 145 zł brutto / kg
Tradycyjny tort śmietankowy z owocami sezonowymi 145 zł brutto / kg

Dodatkowo

Stół Wiejski

(czas 6h)

Cena 1720 zł brutto. Cena przy 80-100 osobach.

Chleb wiejski, smalec, ogórki kiszzone, kaszanka, pasztety,
boczek wędzony, salceson biały, salceson ozorkowy, kabanosy,
3-rodzaje kiełbasy, schab długo dojrzewający, polędwiczka wieprzowa
długo dojrzewająca, pikle, pasztetowa, chrzan, ćwikła, musztarda, żurawina

Stół Słodki

Stół nr. 1 - cena 58 zł brutto / os.

2x rodzaj ciasta domowego 2 szt. z każdego rodzaju / os.
Mus czekoladowy z whiskey i mascarpone z dodatkiem malin 1 szt. / os.
Creme brulle z orzechami włoskimi 1 szt. / os.
Panna Cotta z wiśniami 1 szt. / os.
Eton mess 1 szt. / os.

Stół nr. 2 - cena 75 zł brutto / os.

3x rodzaj ciasta domowego 2 szt. z każdego rodzaju / os.
Mini Pavlova z marakują i świeżymi owocami 1 szt. / os.
Mus pistacjowy z paloną białą czekoladą 1 szt. / os.
Klasyczny Creme brulle 1 szt. / os.
Letnie tiramisu z truskawkami i cointreau 1 szt. / os.

**dzieci od 3-12 roku życia 50% ceny
poniżej 3 roku życia za darmo + oferujemy krzeselka dziecięce**

