

oferta weselna



Wozownia

NASZE DOŚWIADCZENIE TO LATA PRACY PRZY
ORGANIZACJI PRZYJĘĆ.

OD ROKU 2021 ZREALIZOWALIŚMY PONAD SETKĘ PRZYJĘĆ
W TYM DZIESIĄTKI WESEL.

MAMY SZCZĘŚCIE DO WSPANIAŁYCH PAR MŁODYCH -
DZIĘKUJEMY ZA ZAUFANIE!

Gdańska

01 otoczenie

ZAPRASZAMY DO MIEJSCA
PEŁNEGO ZIELENI, OTWARTEJ
PRZESTRZENI I SPOKOJU
W CENTRUM MIASTA.

02 klimat

W HISTORYCZNYM BUDYNKU
SMAK TRADYCJI PRZENIKA SIĘ
Z NOWOCZESNĄ SZTUKĄ
KULINARNĄ A OTACZAJĄCY
NAS TEREN POZWALA
NA ORGANIZACJĘ ZAŚLUBIN
W PLENERZE.

03 przyszłość

WOZOWNIA GDAŃSKA TO
MIEJSCE Z DUSZĄ I HISTORIĄ,
KTÓRE CZEKA NA KOLEJNE
SZCZĘŚLIWE WĄTKI,
BY SUKCESYWNIE ZAPEŁNIAĆ
KARTY WSPOMNIEŃ.

01



OTOCZENIE WOZOWNI JEST
MAGICZNE - NIE MUSICIE
SZUKAĆ DŁUŻEJ MIEJSCA NA
SESJĘ WESELNĄ.

02



UROKLIWA PRZYRODA LATEM
SPRAWIA, ŻE PLENER, KTÓRY
ZNAJDUJE SIĘ ZA ROGIEM
BUDYNKU JEST IDEALNYM
TŁEM.

03



DZIĘKI WSPANIAŁEJ AURZE
I LOKALIZACJI - ZDJĘCIA
O KAŻDEJ PORZE DNIA
SĄ WYJĄTKOWO UDANE.



01

OBIAD WESELNY

KIEDY
PLANUJECIE
KRÓTSZE
ŚWIĘTOWANIE
LUB W
MNIJSZYM
GRONIE



02

TRADYCYJNE WESELE

DO 80 GOŚCI NA
SALI DOLNEJ

PONAD 80 GOŚCI
- KONIECZNOŚĆ
WYNAJĘCIA SALI
NA 1 PIĘTRZE



01

OBIAD WESELNY

MAKSYMALNIE
DO GODZINY
22:00



02

TRADYCYJNE
WESELE

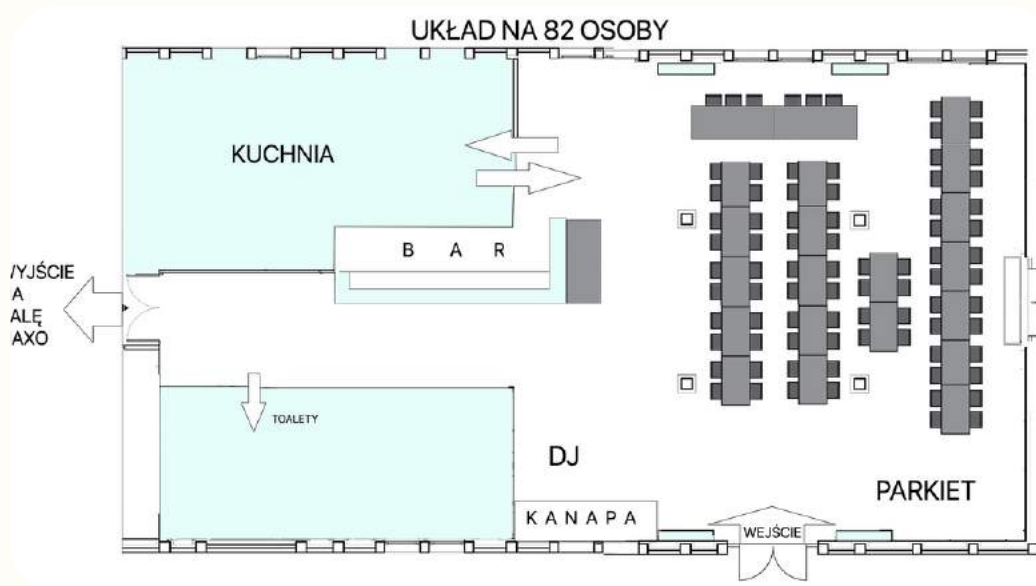
MAKSYMALNIE
DO GODZINY
03:00

01

DOLNA SALA

DO 80 OSÓB
Z ZACHOWANIEM
PARKIETU

BEZPŁATNE
WYNAJĘCIE



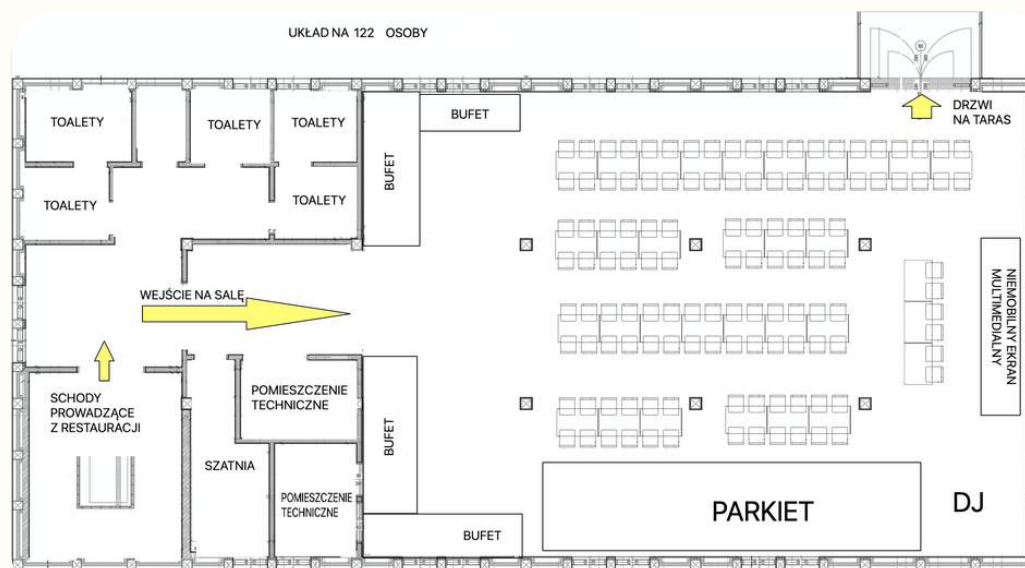
SALE

07

SALA HAXO NIEDOSTĘPNA JEST W OKRESIE:

1 STYCZNIA-28 LUTEGO
(ASTROCAMERA)

16 CZERWCA-3 WRZESIEŃ
(WYSTAWA APARATÓW)



02

GÓRNA SALA
HAXO 1P.

OD 80
DO 122 OSÓB
Z ZACHOWANIEM
PARKIETU

DODATKOWY
KOSZT
WYNAJĘCIA
SALI
2.350 ZŁ

Wspomnienia



MINIONYCH
WESEL





zamówienie minimalne na wynajem sali



przyjęcie do godziny 22:00 wymaga zamówienia minimalnego na kwotę 20.000 zł

przyjęcie do godziny max 3:00 wymaga zamówienia minimalnego na kwotę 30.000 zł.

czas trwania przyjęcia



Wyznaczany jest przez długość wykupionego pakietu alkoholowego - 8 lub 12 godzin

Maksymalna godzina zakończenia wesela to 3 rano



ceremonia zaślubin



koszt ceremonii: 1.000 zł
w cenie: beczka pod księgę dla urzędnika,
godło, krzesła dla Pary Młodej
i 10 krzesełek dla Gości.
czas trwania ceremonii: 1 godzina



open-bar

Napoje rozliczamy według opcji wybranej open-bar, Dzieci, Obsługa i liczba Gości, którą Państwo podadzą jako niepijących liczeni są wg. pakietu bezalkoholowego.



koszt menu dla obsługi

Obsługa Państwa wesela liczona jest 50% taniej (menu + napoje)



napoje

Nie prowadzimy opłaty korkowej, możliwe jest wyłącznie skorzystanie z naszych alkoholi, wyjątkiem są home-made nalewki do sztuk 3.

koszt menu dla dzieci

Dzieci do lat 3: bezpłatnie : nie dostają swojego posiłku, mogą korzystać z menu opiekuna
Dzieci od 3 do 7 lat : 50% zniżki na menu główne (bądź wybór z menu kids)



serwis kelnerski

doliczamy 10% serwisu kelnerskiego do końcowego rachunku (menu + napoje)

krzesła i stoły



Przyjęcia na sali restauracyjnej realizowane są na drewnianych stołach i czarnych metalowych krzesłach.

Przyjęcia na sali HAXO realizowane są na stołach prostokątnych i beżowych krzesłach.



SALA RESTAURACYJNA



SALA HAXO

PAKIET NAPOI

ZARÓWNO W OFERCIE WESELNEJ /PAKIET SREBRNY ,ZŁOTY/ JAK I W OFERCIE OBIADU WESELNEGO WLICZONE SĄ JUŻ NAPOJE BEZALKOHOLOWE NO-LIMIT PRZEZ CAŁY OKRES TRWANIA PRZYJĘCIA.

W SKŁAD NAPOI BEZALKOHOLOWYCH WCHODĄ:

W STOLE:

WODA NIEGAZOWANA I GAZOWA W SZKLANYCH BUTELKACH
SOKI OWOCOWE W KARAFKACH

NA POBOCZNYM STOLE SŁODKIM:

KAWA - DO DYSPOZYCJI GOŚCI PRZEZ CAŁY CZAS EKSPRES SAMOOBSŁUGOWY
HERBATA - DO DYSPOZYCJI GOŚCI PRZEZ CAŁY CZAS WARNIK I WYBÓR HERBAT

WELCOME PROSECCO

CENA ZAWIERA POWITALNE WELCOME PROSECCO (ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ PODANIA PROSECCO BEZALKOHOLOWEGO) ORAZ CHLEB I SÓL NA POWITANIE



OFERTA PAKIETÓW OPEN-BAR

CENA ZA 1 OSOBĘ BRUTTO

ALKOHOLE

WINO BIAŁE - TERRA MIA CHARDONNAY

WINO CZERWONE - TERRA MIA CABERNET-SAUVIGNON

PIWO - ZŁOTE LWY / LANE /

WÓDKA - BIAŁY BOCIAN

NAPOJE GAZOWANE - PEPSI / 7UP / MIRINDA

GIN - BEEFEATER

WHISKY - FAMOUS GROUSE

RUM - HAVANA 3



BASIC

PIWO	DO 6 GODZIN 75 zł
WINO BIAŁE	DO 8 GODZIN 85 zł
WINO CZERWONE	DO 12 GODZIN 105 zł

PREMIUM

DO 6 GODZIN 99 zł	PIWO
DO 8 GODZIN 119 zł	WINO BIAŁE
DO 12 GODZIN 139 zł	WINO CZERWONE
	WÓDKA
	NAPOJE GAZOWANE



LUX

DO 6 GODZIN 149 zł	PIWO
DO 8 GODZIN 169 zł	WINO BIAŁE
DO 12 GODZIN 189 zł	WINO CZERWONE
	WÓDKA
	NAPOJE GAZOWANE
	GIN
	WHISKY
	RUM



+ SKRÓCONA KARTA 5 KOKTAJLI
I BARMAN

menu obiad weselny

*OBIADY WESELNE
DO 30 OSÓB
MOGĄ BYĆ SERWOWANE
TALERZOWO



OBIAD WESELNY 270 ZŁ BRUTTO / OS. *250 ZŁ BRUTTO BEZ STROGONOFFA

PRZYSTAWKA - TALERZOWO

- SELEKCJA SAŁAT/ KOZI SER/ GRUSZKA GOTOWANA W BIAŁYM WINIE/ BURAK MARYNOWANY/BORÓWKA/ CZERWONA CEBULA/ PESTKI SŁONECZNIKA/ SOS WINEGRET
-

ZUPA DO WYBORU JEDNA - W WAZACH

- ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY / WARZYWA KORZENIOWE / MAKARON/ PIETRUSZKA
 - BOTWINA/ JAJKO/ MIĘKKIE ZIOŁA
-

DANIE GŁÓWNE - NA PÓLMISKACH

- MORSZCZUK ATLANTYCKI/ SALSA POROWA Z POMIDOREM, CZOSNKIEM, KOPREM I SZCZYPIOREM (100 G)
 - POLĘDWICZKA WIEPRZOWA/ SOS GRZYBOWY (100 G)
 - KASZA PĘCZAK (50 G)
 - ZIEMNIAKI PIECZONE Z CZOSNKIEM I ROZMARYNEM (50 G)
 - SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY Z JABŁKIEM, MARCHWIĄ I NATKĄ PIETRUSZKI
 - SAŁATKA Z MARYNOWANEGO BURAKA, PAPRYKI I CZERWONEJ CEBULI (50 G)
-

DESERY - NA PÓLMISKACH

- SERNIK KRÓLEWSKI/ SOS OWOCOWY/ BORÓWKA/ PUDER MIĘTOWY(80G)
- DOMOWE CIASTO ZE ŚLIWKĄ/ KRUSZONKA/ CUKIER PUDER/ SOS OWOCOWY/ CRUST MIGDAŁOWY (80 G)

STÓŁ SZWEDZKI KAŻDY RODZAJ 50G/OS.

- ROSTBEF MARYNOWANY W CZERWONYM WINIE, CZOSNKU I ROZMARYNIE/ MAJONEZ DIJON - PODANY NA BAGIETCE
 - SAŁATKA Z KURCZAKIEM/ SOS CEZAR/ GRANA PADANO/ GRZANKI ZIOŁOWE
 - PASZTET WIEPRZOWY
 - ŚLEDŹ MARYNOWANY/ SAŁATKA Z ZIEMNIAKA, CEBULI, KWAŚNEJ ŚMIETANY MUSZTARDY FRANCUSKIEJ I KOPERKU/ OLIWA PIETRUSZKOWA/ ŻEL CYTRYNOWY
 - SELEKCJA SAŁAT/ POMIDOR MALINOWY/ OGÓREK ZIELONY/ RZODKIEWKA/ CZERWONA CEBULA/ PESTKI SŁONECZNIKA/ SOS WINEGRET/ GRISSINI
 - CANAPES/ HUMMUS Z SUSZONYCH POMIDORÓW/ WARZYWA/ CRUST ORZECHOWY/ OLIWA
 - PASZTET Z SOCZEWICY/ SOS TZATZYKI/ ZIELONY OGÓREK
 - DOMOWE PIECZYWO I MASŁO Z SOLĄ MORSKĄ, MARYNATY
 - DOMOWY SMALEC/ OGÓREK KISZONY
 - JABLECZNIK Z CUKREM PUDREM
-

CIEPŁY POSIŁEK 200 G / OS.

- STROGONOFF DROBIOWY/ PIECZYWO

menu
tradycyjne
wesele



PRZYSTAWKA - TALERZOWO

CARPACCIO Z MARYNOWANEGO BURAKA/ PIECZONE POMIDORY/
WĘDZONY TWARÓG/PIKLOWANA DYNIA/RUKOLA/PESTKI
SŁONECZNIKA/SOS WINEGRET (200G)

ZUPA DO WYBORU JEDNA - W WAZACH

- ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY / WARZYWA KORZENIOWE / MAKARON/
PIETRUSZKA
(200 ML)
- KREM Z BIAŁYCH WARZYW/ CHIPS Z PIETRUSZKI/ OLIWA TRUFLOWA/
PUDER Z OLIWEK (200 ML)

DANIE GŁÓWNE - NA PÓLMISKACH

- FILET Z DORSZA ATLANTYCKIEGO/ EMULSJA MAŚLANA Z BIAŁYM WINEM,
SZALOTKĄ, TYMIANKIEM I SALSĄ VIERGE (100 G)
- KONFITOWANE UDKO Z KACZKI/ SOS ŚLIWKOWY NA BAZIE CZERWONEGO
WINA/ PUDEK Z BURAKA/ CHIPS WARZYWNY/ MUS JABŁKOWY (100 G)
- ZIEMNIAKI GNIECIONE
- KLUSKI ŚLĄSKIE
- BIAŁA KAPUSTA ZASMAŻANA Z POMIDORAMI I KOPREM/OLIWA
PIETRUSZKOWA
- CZERWONA KAPUSTA ZASMAŻANA

BUFET DESEROWY

- BEZA/ KREMOWY SEREK MASCARPONE/ SEZONOWE OWOCE/ SOS
TRUSKAWKOWY/ PUDEK MIĘTOWY
- SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ/ DOMOWA GRANOLA/BEZA/MALINY (80G)

BUFET ZIMNY KAŻDY RODZAJ 50G/OS.

- ROSTBEF MARYNOWANY W CZERWONYM WINIE, CZOSNKU I ROZMARYNIE/
MAJONEZ DIJON - PODANY NA BAGIETCE
- SAŁATKA Z KURCZAKIEM/ SOS CEZAR/ GRANA PADANO/ GRZANKI ZIOŁOWE
- PASZTET WIEPRZOWY
- TATAR WOŁOWY/ MARYNOWANE PODGRZYBKIE/ OGÓREK KISZONY/ KAPARY/
SZALOTKA
- POLĘDWICZKA WIEPRZOWA Z PODGRZYBKAMI/ CHUTNEY Z CZERWONEJ
CEBULI/ SOS TATARSKI
- TATAR ZE ŚLEDZIA/SZALOTKA/OGÓREK KONSERWOWY/ ŻEL CYTRYNOWY
- SELEKCJA SAŁAT/ POMIDOR MALINOWY/ OGÓREK ZIELONY/ RZODKIEWKA/
CZERWONA CEBULA/ PESTKI SŁONECZNIKA/ SOS WINEGRET/ GRISSINI
- CANAPES/ HUMMUS Z SUSZONYCH POMIDORÓW/ WARZYWA/ CRUST
ORZECHOWY/ OLIWA
- PASZTET Z SOCZEWICY/ SOS TZATZYKI/ ZIELONY OGÓREK
- DOMOWE PIECZYWO I MASŁO Z SOLĄ MORSKĄ, MARYNATY
- DOMOWY SMALEC/ OGÓREK KISZONY
- JABŁECZNIK Z CUKREM PUDREM
- CIASTO ZE ŚLIWKĄ/ KRUSZONKA/ CUKIER PUDEK

BUFET CIEPŁY KAŻDY RODZAJ 100G/OS.

- PIECZONY UDZIEC DROBIOWY/ SOS WŁASNY
- ROLADA WIEPRZOWA/ SOS GRZYBOWY Z ROZMARYNEM/ OWOC
JAŁOWCA
- ZIEMNIAKI PIECZONE/ ROZMARYN/ CZOSNEK
- WARZYWA KORZENIOWE/ MIÓD/ TYMIANEK/ EMULSJA MAŚLANA
- KASZOTTO GRZYBOWE/ GRANA PADANO/ OWOC JAŁOWCA
- WARZYWA GOTOWANE NA PARZE/ BUŁKA SMAŻONA/ MASŁO

DANIE CIEPŁE O PÓŁNOCY - KOCIOŁEK W BUFECIE

- ŻUREK STAROPOLSKI Z GRZYBAMI I JAJKIEM

PAKIET ZŁOTY

410 ZŁ BRUTTO / OS.

PRZYSTAWKA - TALERZOWO

CARPACCIO WOŁOWE/ GRANA PADANO/ PIECZONY POMIDOR/ KAPARY/
RUKOLĄ/ OLIWA TRUFLOWA/ CHIPS Z PIETRUSZKI (200 G)

ZUPA DO WYBORU JEDNA - W WAZACH

- ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY / WARZYWA KORZENIOWE / MAKARON/
PIETRUSZKA (200 ML)
- KASZUBSKA ZUPA RYBNA/ DORSZ/ ŁOSOŚ/ POMIDORY/ WARZYWA
KORZENIOWE/ OSTRA PAPRYKA/ TYMIANEK (200 ML)

DANIE GŁÓWNE - NA PÓLMISKACH

- SANDACZ/ CHUTNEY POMIDOROWY/ CHIPS WARZYWNY/ OLIWA
KOPERKOWA (100 G)
- GOLEŃ WOŁOWA W CZERWONYM WINIE (100 G)
- ZIEMNIAK PIECZONY Z ROZMARYNEM I CZOSNKIEM
- KASZA PĘCZAK
- BROKUŁ, CUKINIA, ZIELONA FASOLKA SZPARAGOWA/ BUŁKA TARTA W
MAŚLE/ SALSA Z BURAKA, CZOSNKU, CYTRYNY, MIĘKKICH ZIOŁ I OLIIWY
- WARZYWA KORZENIOWE/ BURAK KARMELIZOWANY

BUFET DESEROWY

- SERNIK MIODOWO-CYNAMONOWY/ SOS OWOCOWY/ BEZA/ JEŻYNA/
GRANOLA (80G)
- BEZA/ MASCARPONE/ OWOCE SEZONOWE/ SOS TRUSKAWKOWY/ PUDER
MIĘTOWY (80G)

BUFET ZIMNY KAŻDY RODZAJ 50G/OS.

- ŚLEDŹ PO KASZUBSKU W POMIDORACH/ WĘDZONA ŚLIWKA/ OGÓREK KISZONY
- WĘDZONY PSTRĄG/ SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY
- ROSTBEF MARYNOWANY W CZERWONYM WINIE, CZOSNKU I ROZMARYNIE/
MAJONEZ DIJON - PODANY NA BAGIETCE
- SAŁATKA Z KURCZAKIEM/ SOS CEZAR/ GRANA PADANO/ GRZANKI ZIOŁOWE
- PASZTET WIEPRZOWY
- TATAR WOŁOWY/ MARYNOWANE PODGRZYBKII/ OGÓREK KISZONY/ KAPARY/
SZALOTKA
- POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z PODGRZYBKAMI/ CHUTNEY Z CZERWONEJ CEBULI/
SOS TATARSKI
- SELEKCJA SAŁAT/ POMIDOR MALINOWY/ OGÓREK ZIELONY/ RZODKIEWKA/
CZERWONA CEBULA/ PESTKI SŁONECZNIKA/ SOS WINEGRET/ GRISSINI
- CANAPES/ HUMMUS Z SUSZONYCH POMIDORÓW/ WARZYWA/ CRUST
ORZECHOWY/ OLIWA
- PASZTET Z SOCZEWICY/ SOS TZATZYKI/ ZIELONY OGÓREK
- DOMOWE PIECZYWO I MASŁO Z SOLĄ MORSKĄ, MARYNATY
- PTYSIE Z KREMOWYM SERKIEM Z WĘDZONĄ MAKRELĄ I KOPERKIEM
- JABŁECZNIK Z CUKREM PUDREM
- CIASTO ZE ŚLIWKĄ/ KRUSZONKA/ CUKIER PUDER
- BROWNIE Z WIŚNIAMI

BUFET CIEPŁY

KAŻDY RODZAJ 100G/OS.

- FILET Z DORSZĄ/ SALSA POROWO-KAPAROWA
- GULASZ WOŁOWY NA CZERWONYM WINIE/ WARZYWA KORZENIOWE
- PIEROGI RUSKIE/ OKRASA Z BEKONU
- ZIEMNIAKI PIECZONE/ ROZMARYN/ CZOSNEK
- BURAKI ZASMAŻANE
- KASZOTTO GRZYBOWE/ GRANA PADANO/ OWOC JAŁOWCA
- SURÓWKA Z KISZONEJ KAPUSTY Z MARCHWIĄ I JABŁKIEM

DANIE CIEPŁE O PÓŁNOCY - KOCIOŁEK W BUFECIE

- STROGONOFF WOŁOWY/ PIECZYWO (200 G)



Menu Wege

ZUPA

BOTWINA Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM
(DO 1.05.23 KREM POMIDOROWY/ GRZANKI
ZIOŁOWE)

DANIE GŁÓWNE - DO WYBORU

KASZOTTO BURACZANE/ RUKOLA/ SZPINAK
I CHIPS WARZYWNY

GULASZ WARZYWNY Z PIECZONYMI
ZIEMNIAKAMI

DESER

WEGAŃSKIE BROWNIE Z WIŚNIAMI/
DOMOWA GRANOLA/ SOS OWOCOWY

ZAKĄSKA ZIMNA

PASZTET Z SOCZEWICY/ SELEKCJA SAŁAT Z
WINEGRETEM/ OGÓREK ZIELONY/ SOS
TZATZYKI

- *MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA MENU W WERSJI
WEGAŃSKICH - PROSIMY O INFORMACJĘ

— *Menu Kids* 65 zł/ os.

ZUPA/SERWOWANA/ DO WYBORU:

ROSÓL DROBIOWO-WOŁOWY / MAKARON

ZUPA POMIDOROWA / MAKARON

DANIE GŁÓWNE /SERWOWANE/ DO WYBORU:

DOMOWE NUGGETSY Z KURCZAKA / GNIECIONE ZIEMNIAKI /
MIZERIA

MAKARON PENNE / SOS POMIDOROWY

DESER

NALEŚNIKI 2 SZT. Z TWAROGIEM/ OWOCE/ SOS OWOCOWY

LODY /3 GAŁKI/ SOS OWOCOWY / BEZA





65 zł/ os.

— stół wiejski

NA CIEPŁO

WOLNO PIECZONA KARKÓWKA / SOS MAJERANKOWY

ROLADA Z KURCZAKA/ SZPINAK/ SUSZONY POMIDOR

GULASZ WOŁOWY/ CZERWONE WINO/ WARZYWA
KORZENIOWE

BIAŁA KAPUSTA/ POMIDORY/ KOPER

ZIEMNIAKI PIECZONE/ BOCZEK/ CEBULA/ SZCZYPIOR

BURAK ZASMAŻANY

NA ZIMNO

SCHAB FASZEROWANY ŚLIWKĄ I RODZYNKAMI /
MAJERANEK

SELEKCJA WĘDLIN I KIELBAS Z MARYNATAMI
PASZTET WOŁOWO-WIEPRZOWY

SMALEC WIEJSKI Z OGÓRKIEM KISZONYM

MARYNATY, PIKLE, SOSY

DOMOWE PIECZYWO I MASŁO

65 zł/ os.

— *słodki stół*

GRAMATURA 80G./ KAŻDY RODZAJ/ OS.

DOMOWY JABŁECZNIK / CUKIER PUDER

SERNIK SNICKERS Z ORZECHAMI

PTYSIE/ KREM WANILIOWY/ BEZA/ BORÓWKA

MINI BEZA / OWOCE SEZONOWE

BROWNIE/ WIŚNIE/ DOMOWA GRANOLA





DEKORACJE STOŁÓW

15 zł/os.



NAKRYCIE STOŁU

biały obrus
lub
biały tiul

PODTALERZE

złote
lub
drewniane

ŚWIECZNIKI

złote na nóżce
lub
szklane bombki

BANKIETÓWKA

biała fizelinowa
lub
beżowa materiałowa



DEKORACJE STOŁÓW - C.D.

Dodatki

500 ZŁ/ ZESTAW



TABLICA
POWITALNA

TABLICA
Z
ROZSADZENIEM
GOŚCI



ŚCIANKA
Z
MATERIAŁEM
I LAMPKAMI





CERTYFIKAT PARTNERA HONOROWEGO - 2023 -

POLSKIE STOWARZYSZENIE
KONSULTANTÓW ŚLUBNYCH

MA ZASZCZYT ZAŚWIADCZYĆ, ŻE

WOZOWNIA GDAŃSKA

SPEŁNIA WYMOGI STAWIANE PRZEZ

POLSKIE STOWARZYSZENIE KONSULTANTÓW ŚLUBNYCH

GWARANTUJĄC TYM SAMYM

WYSOKĄ JAKOŚĆ ŚWIADCZONYCH USŁUG.

CERTYFIKAT JEST WAŻNY OD 1 STYCZNIA DO 31 GRUDNIA 2023 ROKU.

ZARZĄD STOWARZYSZENIA

PREZES ZARZĄDU:

CZŁONKOWIE ZARZĄDU:

Ostrołomia Magdalena Śnis Szata-Rucińska Valentina Polonkayca

restauracja@wozowniagdanska.pl

602-173-227

Wozownia Gdańska
ul. Gradowa 8
Gdańsk



Dominika

Szmelter

W RAZIE PYTAŃ ZAPRASZAM DO KONTAKTU

MANAGER