

WITAMY W HOTELU STAR-DADAJ



Jeżeli przeglądacie Państwo naszą ofertę, to oznacza, że w niedługim czasie planujecie zorganizować wesele – szczególne wydarzenie, które wymaga wyjątkowej oprawy. Z wielką przyjemnością pomożemy Wam przygotować ten jeden z najpiękniejszych dni w Waszym życiu. Nasze ponad 20-letnie doświadczenie w organizowaniu przyjęć weselnych sprawiło, że potrafimy sprostać nawet najbardziej wyszukanyemu oczekiwaniom.



Aby mieli Państwo pewność, że Wasze wesele będzie najlepszym, na jakim byliście, zadbamy o każdy szczegół. Zapewnimy idealnie dobrane menu, profesjonalną obsługę, niepowtarzalną atmosferę oraz wysmienitą kuchnię. Specjalizujemy się w kompleksowej organizacji przyjęć weselnych, oferując pomoc w planowaniu, koordynowaniu i przebiegu wesela.

ZAPEWNIAMY

- opiekę Koordynatora Przyjęcia, który czuwa nad przebiegiem uroczystości
- Starannie dobrane menu, indywidualne podejście, fachową obsługę
- Noclegi dla gości weselnych w noc wesela w promocyjnych cenach.
- Pobyt w specjalnie przygotowanym apartamencie dla Młodej Pary.
- Pomoc przy wyborze profesjonalnych fotografów i kamerzystów, którzy uchwycą piękno uroczystości i możliwości plenerowe hotelu.
- Relaks w naszym SPA ze specjalnym rabatem dla Młodej Pary.
- Pomoc w zorganizowaniu dekoracji sali zgodnie z Państwa wizją.
- Pomoc w wyborze oprawy muzycznej wesela, aby zapewnić idealną atmosferę.
- Realizację najskrytszych marzeń i oryginalnych pomysłów w miarę naszych możliwości.
- Brak ukrytych opłat, takich jak “korkowe” czy “talerzykowe”



NASZE SALE WESELNE




CHATA WARMIŃSKA

Chata Warmińska to wolno stojący, drewniany budynek, częściowo przeszklony, położony nad jeziorem. Ciepły klimat nadaje jej rozpalony kominek. Chata Warmińska może być przekształcona w elegancką salę balową lub rustykalne miejsce z dekoracjami w stylu wiejskim. Chata doskonale nadaje się do organizacji wesel w stylu rustykalnym, boho, boho glam oraz minimalistycznym.

 powierzchnia: 500 m²

 ilość osób: 50 - 200

 Idealna na wesela od kwietnia do października

SALA BANKIETOWA

Sala Bankietowa znajduje się w budynku hotelowym. Drewniane filary i podłoga nadają jej wyjątkowy charakter. Sala jest ozdobiona obrazami znanych artystów, co dodaje jej elegancji. Sala Bankietowa oferuje przestrzeń do organizacji eleganckich wesel oraz uroczystych kolacji. Na górze budynku hotelowego, każdy z gości znajdzie komfortowy nocleg. Dodatkowo oferujemy 50% zniżki na noclegi w miesiącach zimowych (listopad-marzec).

 powierzchnia: 200 m²

 ilość osób: max. 100

 sala całoroczna



CEREMONIA ZAŚLUBIN



ZAŚLUBINY W PLENERZE

Romantyczna ceremonia nad jeziorem

Marzycie o romantycznej ceremonii ślubnej na świeżym powietrzu? Nasza lokalizacja nad jeziorem Dadaj zapewnia malownicze tło do zaślubin w plenerze. Urokliwa sceneria, śpiew ptaków i szum wody sprawiają, że Wasz ślub będzie niezapomniany. Oferujemy kompleksową aranżację miejsca dla Pary Młodej, urzędnika oraz gości.

ŚLUB KOŚCIELNY

Barokowy Kościół w Ramsowie

Dla par preferujących tradycyjne zaślubiny, polecamy zorganizować ceremonię w pobliskim kościele pw. św. Andrzeja Apostoła i św. Rocha w Ramsowie. Ten barokowy kościół, położony zaledwie 3 km od hotelu, oferuje piękne wnętrza i duchową atmosferę, idealną na uroczystość ślubną. Oferujemy pomoc w organizacji ceremonii.





MENU STANDARD PLUS

OBIAD WESELNY

ZUPA (1 do wyboru)

Rosół królewski wołowo-drobiowy z makaronem wiejskim
Zupa grzybowa z łazankami
Krem z białych warzyw z nutą oliwy truflowej
Krem z pieczonych pomidorów i papryki

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Filet z kurczaka sous vide w sosie z suszonych pomidorów
Kotlet ala devolay ze szpinakiem
Bitka wieprzowa w sosie kurkowym
Dorsz czarny w cieście serowo ziołowym

DODATKI (1 do wyboru)

Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki z pieca

3 rodzaje surówek

ZAKĄSKI ZIMNE

Półmiski wędlin pieczonych z chrzanem i ćwikłą

Sledź w śmietanie
Tymabliki drobiowe
Sałatka chłopska
Warzywa sezonowe
Sałatka jarzynowa
Sałatka gyros

NAPOJE (bez limitu)

Kawa, herbata

DODATKI

Powitalny chleb weselny i wino musujące
Pieczywo różne

WEJŚCIA GORĄCE (3 do wyboru)

Diabelskie udko z kurczaka na warzywach grillowanych
Gołąbki w sosie pomidorowym
Stek z kurczaka po koreańsku z palonymi brokułami
Schab w kremowym sosie pieczarkowym z gnocchi
Flaczki wołowe z pieczywem
Barszcz z pasztecikiem

310 , - / OS.

Oferta ważna od 04.11.25 r. do 31.12.26 r.

MENU SILVER

OBIAD WESELNY

ZUPA

(DWIE DO WYBORU)

Rosół królewski wołowo-drobiowy z makaronem wiejskim
Flaki wołowe
Zupa grzybowa
Krem z gruszki i pietruszki z emulsją pietruszkową
Warمیńska zupa rybna z kluseczkami

DANIA GŁÓWNE

(TRZY DO WYBORU)

Sakiewki drobiowe z pesto w sosie bazyliowym
Soczysty schabowy faszerowany pieczarkami
Kotlet ala devolay ze szpinakiem
Karczek wieprzowy miodzie z orzechami w ciemnym sosie
Pstrąg w migdałach
Rolada z indyka faszerowana warzywami w sosie gorgonzola
Filet z kurczaka sous vide w sosie z suszonych pomidorów
Polędwiczki wieprzowe w sosie podgrzybkowym

DODATKI

Puszyste puree, ziemniaki z pieca, kluski śląskie
3 rodzaje surówek

DODATKI

Powitalny chleb weselny i wino musujące
Pieczywo różne
Stół wiejski

NAPOJE

(bez limitu)

Kawa, herbata

ZAKĄSKI ZIMNE

(10 do wyboru)

Półmiski wędlin pieczonych z chrzanem i ćwikłą
Śledź w oleju z koperkiem i cebulą
Śledź w śmietanie z jabłkiem i czosnkiem
Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
Tymbaliki wieprzowe
Tymbaliki drobiowe
Ryba w occie
Ryba po grecku
Pasztesy z żurawiną
Sałatka chłopska
Sałatka jarzynowa
Sałatka gyros
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka brokułowa z kurczakiem
Warzywa sezonowe z dipem
Kąski z kurczaka z sosem czosnkowym

WEJŚCIA GORĄCE

(3 do wyboru)

Udka rolowane z nadzieniem pieczarkowym z warzywami grillowanymi
Stek z udka kurczaka w sosie bbq z grillowana kukurydzą
Zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym z kluskami śląskimi
Karkówka w sosie leśnym z kluskami śląskimi
Gołąbki mięsne w sosie pomidorowym
Gołąbki z kaszą i grzybami w sosie leśnym
Bitka wieprzowa w sosie podana z gnochchi
Barszczyk z pasztecikiem / krokietem
Zupa gulaszowa z kluseczkami
Żurek z kielbasą

385 , - / OS.

MENU GOLD

OBIAD WESELNY

ZUPA

(DWIE DO WYBORU)

Rosół królewski wołowo-drobiowy z makaronem wiejskim
Bulion z perliczki podawany z makaronem wiejskim
Rosół z gęsi podawany z makaronem i podrobami
Flaki wołowe
Zupa grzybowa z łazankami
Krem z gruszki i pietruszki z emulsją pietruszkową
Warمیńska zupa rybna z kluseczkami

DANIA GŁÓWNE

(TRZY DO WYBORU)

Sakiewki drobiowe z pesto w sosie bazyliowym
Zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym
Soczysty schabowy faszerowany pieczarkami
Kotlet a'la devolay faszerowany szpinakiem
Karczek wieprzowy pieczony w miodzie z orzechami
Sandacz z migdałami w maśle
Konfitowana noga z kaczki na modrej kapuście
Policzki wołowe w sosie z trawą żubrową

DODATKI

Puszyste puree, ziemniaki z pieca, kluski śląskie
3 rodzaje surówek

DODATKI

Powitalny chleb weselny i wino musujące

Pieczywo różne

Stół wiejski

Stół rybny

Tatar

(serwowany o określonej godzinie)

NAPOJE

(bez limitu)

Kawa, herbata

ZAKĄSKI ZIMNE

(10 do wyboru)

Półmiski wędlin pieczonych z chrzanem i ćwikłą

Sledź w oleju z koperkiem i cebulą

Sledź w śmietanie z jabłkiem i czosnkiem

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem

Tymbaliki wieprzowe

Tymbaliki drobiowe

Ryba w occie

Ryba po grecku

Pasztety z żurawiną

Sałatka chłopska

Sałatka jarzynowa

Sałatka gyros

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka brokułowa z kurczakiem

Warzywa sezonowe z dipem

Kąski z kurczaka z sosem czosnkowym

WEJŚCIA GORĄCE

(3 do wyboru)

Udka rolowane z nadzieniem pieczarkowym
z warzywami grillowanymi

Stek z udka kurczaka po koreańsku
w sosie kimche na fasolce szparagowej

Karkówka w sosie leśnym z kluskami śląskimi

Gołąbki mięsne w sosie pomidorowym

Gołąbki z kaszą i grzybami w sosie leśnym

Pyzy z mięsem

Polędwiczkę wieprzową w sosie podawane na gnocchi

Żeberka w BBQ z grillowanymi kolbami kukurydzy

Żeberka w miodzie na kapuście zasmażanej

Boeuf strogonow

Barszczyk z krokietem/ pasztecikiem


Żurek z kiełbasą

420 , - / OS.

DANIA WEGETARIAŃSKIE, WEGAŃSKIE

W Hotelu Star-Dadaj dbamy o różnorodność i indywidualne potrzeby naszych gości. Na weselach uwzględniamy wszelkie preferencje żywieniowe, w tym diety wegetariańskie i wegańskie, aby każdy z gości mógł cieszyć się wyjątkowymi smakami. Nasze potrawy powstają z najwyższej jakości składników, a ich estetyczne podanie i bogactwo smaku zachwyci nawet najbardziej wymagających gości.







ZUPY VEGE


-  Rosół vege z makaronem ryżowym
- Krem z białych warzyw
- Krem z grzybów leśnych
- Krem z pieczonego buraka z pestkami dynii

ZAKĄSKI VEGE (3 do wyboru)

- Grzyby jak ryby
- Naleśniki szpinakowe
-  Koreczki warzywne
- Sałatka brokułowa z pestkami słonecznika
-  Carpaccio z pomidora z pesto
-  Tatar z pomidora
-  Sajgonki z warzywami

DANIA GŁÓWNE

-  Kotlety warzywne w migdałach
-  Penne rigate z suszonymi pomidorami
-  Gołąbki z kaszą gryczaną i warzywami
-  Kolorowe szaszłyki warzywne
- Placki ziemniaczane z pieczarkami
- Mix pierogowy
-  Cukinia faszerowana
-  Papryka nadziewana pieczarkami
- Roladki z bakłażana

-  Danie wegańskie



Dopłata do diety: 20 zł/os.

OPCJE DODATKOWO PŁATNE

BUFETY TEMATYCZNE

STÓL TAPAS & ANTIPASTI

Włoskie i hiszpańskie wędliny (chorizo, lomo, serrano), sery miękkie i dojrzewające, oliwki, kapary, marynowane warzywa, paluszki grissini, owoce, bruschetty i focaccia z ziołami.

42,- /os.

SUSHI CORNER

59,- /os.

TRADYCYJNY BUFET GARMAŻERYJNY

Mix pierogów, pyzy z mięsem, babka ziemniaczana.

23,- /os.

LIVE COOKING – PIECZONY PROSIAK LUB DZIK W CAŁOŚCI

Pokaz kulinarny prowadzony przez kucharza – mięso krojone na żywo i podawane z dodatkami. Atrakcja, która zachwyci smakiem i prezentacją.

1800,- /ok. 30 kg

*Ceny bufetów obowiązują przy minimalnej liczbie 50 osób.



STÓL WIEJSKI

| | |
|--------------------------|--------|
| Kiełbasa wiejska wędzona | 3 kg |
| Kaszanka | 2 kg |
| Salceson | 2 kg |
| Szynka wędzona | 2 kg |
| Baleron wędzony | 2 kg |
| Boczek wędzony | 2 kg |
| Schab wędzony | 2 kg |
| Smalec ze skwarkami | 1,5 kg |
| Ogórki małosolne | 5 l |
| Marynaty | 1,5 kg |
| Chrzan | 1 kg |
| Ćwikła | 1 kg |
| Żurawina | 1 kg |
| Chleb domowy | 3 szt. |

2 500,-



OWOCE SEZONOWE

150 g/os.

18,-/OS.

STÓL RYBNY

| | |
|------------------|------|
| Węgorz wędzony | 5 kg |
| Pstrąg wędzony | 5 kg |
| Sielawa wędzona | 3 kg |
| Śledź wędzony | 3 kg |
| Karmazyn wędzony | 3 kg |
| Szprot wędzony | 3 kg |

2 700,-

NAPOJE & OPEN BAR

PAKIETY WESELNE

SOFT

Woda z cytryną i miętą, soki, napoje gazowane
(bez alkoholu)

35,- /os.

CLASSIC

Wódka czysta (Bocian / Sopllica / Wyborowa)
Piwo butelkowe (Kormoran / Lech / Tyskie)
Piwo bezalkoholowe
Napoje SOFT

150,- /os.

PREMIUM

Wódka czysta i smakowa (Bocian / Sopllica / Wyborowa)
Piwo butelkowe (Kormoran / Lech / Tyskie)
Piwo bezalkoholowe
Wino domu – białe i czerwone
Whisky
Napoje SOFT

190,- /os.

DELUXE

Wódka (Absolut / Finlandia)
Piwo (Kormoran / Lech / Tyskie)
Piwo smakowe regionalne (Kormoran)
Piwo bezalkoholowe
Wino domu – białe i czerwone
Wino 0%
Whisky
Bourbon
Napoje SOFT

220,- /os.

Wszystkie pakiety weselne obowiązują przez cały czas trwania przyjęcia (do 10 godzin) i obejmują nielimitowane napoje.

Dodatkowa godzina open baru: +25 zł / os.

Piwa, wina, whisky, bourbon oraz napoje gazowane serwowane są w bufetach.
Wódka podawana jest w coolerach, soki oraz woda – w dzbankach na stołach gości.

Barman: dostępny na życzenie – wycena indywidualna.

Usługa mycia szkła (dla zewnętrznej obsługi barmańskiej): 500 zł.



PAKIETY NA POPRAWINY

SOFT

25,- /os.

CLASSIC

100,- /os.

PREMIUM

115,- /os.

DELUXE

130,- /os.

Wszystkie pakiety na poprawiny obowiązują przez cały czas trwania przyjęcia (do 5 godzin) i obejmują nielimitowane napoje.

Dodatkowa godzina open baru: +20 zł / os.

ZASADY ROZLICZENIA OPEN BARU

- Dzieci do 3 lat – bezpłatnie.
- Dzieci 4-12 lat – 50% ceny pakietu open bar Soft.
- Dzieci 12-17 lat – pełna cena pakietu open bar Soft.
- Osoby dorosłe (18+) – pełna cena wybranego pakietu open bar.
- Podwykonawcy - 50% ceny pakietu open bar Soft, jeśli nie piją alkoholu.

*W przypadku udostępnienia alkoholu podwykonawcom obowiązuje pełna stawka open baru.

Liczbę osób niepełnoletnich oraz podwykonawców objętych zniżką należy zgłosić najpóźniej 14 dni przed przyjęciem.

W przypadku wniesienia własnego alkoholu nie pobieramy opłaty korkowej

POPRAWINY NAD JEZIOREM DZIEŃ DRUGI RÓWNIE WYJĄTKOWY

Po emocjonującej nocy weselnej, zapraszamy Was do kontynuowania świętowania w malowniczym otoczeniu Hotelu Star-Dadaj. Spędźcie z nami kolejny dzień pełen radości i niezapomnianych chwil, delektując się wyjątkowym menu i mazurską przyrodą.



KLASYCZNE POPRAWINY

Dania pozostałe z wesela
Żurek z kiełbasą i jajkiem
Jajecznica
Twarogi, Sery, Wędliny
Jarzyny sezonowe
Masło, Chleb
Kawa, herbata

Czas trwania: 4 h
w wybranych przez Państwa godzinach

119 ,-/OS.

ŚNIADANIE

Śniadanie w formie bufetu serwowane
w Restauracji "Dzkie Szepty" w godzinach 8.00-10.00

50 ,-/OS.

LIVE COOKING

Grillowanie dań na żywo przez kucharza

500 ,-/2 H

Przedłużenie poprawin

1000 ,-/1 H

POPRAWINY GRILLOWE

ZUPY (1 do wyboru)

Kwaśnica
Żurek
Chłodnik z botwiny
Chłodnik Ogórkowy
Chłodnik Szparagowy

DANIA MIĘSNE

Steki z karkówki w bbq
Stek wołowy
Sufłaki drobiowe na szaszłyku
Boczek - plastry a'la bekon
Kiełbasa grillowa
Kaszanka z cebulką

DANIA RYBNE

Łosoś w folii z masłem
Pstrąg w folii z ziołami

DODATKI

Ziemniaki w mundurkach z czosnkiem i majerankiem
Warzywa grillowane
Sałata z winogretem
Pikle
Ketchup, musztarda, sos tzaziki
Pieczywo
Kawa, herbata

Czas trwania: 5 h

180 ,-/OS.

Organizacja poprawin w formie grilla uzależniona jest od warunków atmosferycznych.
W przypadku niekorzystnej pogody opcja live cooking nie jest dostępna

NOCLEGI DLA GOŚCI KOMFORT W OTOCZENIU PRZYRODY

Po nocy pełnej wrażeń, zapraszamy Państwa Gości do skorzystania z oferty noclegowej w Hotelu Star-Dadaj. Położeni w sercu Warmii i Mazur, nad jeziorem Dadaj, dysponujemy 250 miejscami noclegowymi w przytulnych pokojach hotelowych, domkach i bungalowach z przepięknymi widokami na jezioro i otaczającą nas naturę.



Nasza lokalizacja zapewnia nie tylko piękne scenerie, ale także bliskość natury, która dodaje magii temu wyjątkowemu wydarzeniu.

Zachęcamy do skorzystania z naszej promocyjnej oferty noclegowej, dedykowanej dla gości weselnych.

Dla Młodej Pary przygotowaliśmy wyposażony w sejf apartament widokiem na jezioro, dostępny tej wyjątkowej nocy bez żadnych opłat.

CENNIK

| | |
|----------------------------|------------|
| Pokoje 1 os. | 180 ,-/os. |
| Pokoje 2 os. | 140 ,-/os. |
| Pokoje 3 os. | 120 ,-/os. |
| Pokoje 4 os. | 105 ,-/os. |
| Pokoje 5 os. | 90 ,-/os. |
| Domki letniskowe (2-5 os.) | 85 ,-/os. |
| Domki z bala (6-10 os.) | 90 ,-/os. |

Powyższe ceny zakwaterowania dotyczą tylko noclegów w dniu wesela, pozostałe noclegi płatne są wg aktualnego cennika hotelowego.

Doba hotelowa trwa od 16.00 do 11.00

Podane ceny nie zawierają śniadania.



INFORMACJE DODATKOWE

ŚLUB PLENEROWY

Opłata za przygotowanie zaślubin w plenerze, nad jeziorem obejmuje aranżację miejsca dla Pary Młodej, urzędnika, miejsca siedzące i stojące dla gości oraz nagłośnienie.

800,-



DODATKOWE OPŁATY

Za przechowanie i serwowanie żywności dostarczonej przez Państwa (wiejski stół) pobierana jest opłata:
1200 zł za obsługę za obsługę stołu, która obejmuje schłodzenie, wykrojenie, dekorację oraz przechowywanie

Za przechowanie i serwowanie dostarczonych przez Państwa ciast i deserów pobierana jest opłata:
1000 zł za obsługę za obsługę stołu, która obejmuje schłodzenie, wykrojenie, dekorację oraz przechowywanie*

*opłata nie jest pobierana w przypadku, gdy wyroby wykroją i udekorują Państwo samodzielnie, na własnych naczyniach. Hotel nie bierze odpowiedzialności za jakość i wygląd dostarczonych przez Państwa ciast i deserów.

ZNIŻKI

(dotyczy menu weselnego)

| | |
|-----------------|----------|
| Dzieci do lat 3 | GRATIS! |
| Dzieci 4-12 lat | 50% ceny |
| Podwykonawcy | 50% ceny |

Oferta 2027 i 2028

W przypadku podpisania umowy na lata 2026-2027 ceny przedstawione w ofercie mogą ulec zmianie:

Do 15 % podwyżki w przypadku podpisania umowy na rok 2027

Do 30 % podwyżki w przypadku podpisania umowy na rok 2028

Ostateczna wycena następuje 3 miesiące przed weselem.



ZIMOWE WESELE W STAR-DADAJ

MAGICZNE CHWILE W SERCU MAZUR

Marzysz o weselu jak z bajki, gdzie każdy szczegół dodaje magii tej wyjątkowej chwili?
Wybierz Hotel Star-Dadaj na swoje zimowe wesele i odkryj urok ceremonii otulonej śniegiem, blaskiem świec i ciepłem kominka.



ZALETY ZIMOWEGO WESELA

- Niezapomniana atmosfera: Zimowe krajobrazy tworzą bajkową scenerię, idealną do romantycznych zdjęć i wyjątkowych wspomnień.
- Intymność i spokój: Zimą Mazury są jeszcze piękniejsze, a ich spokój i cisza podkreślą intymność Waszej uroczystości.
- Wyjątkowe dekoracje: Sala ozdobiona świątecznymi lampkami, świecami i zimowymi akcentami stworzy niepowtarzalną atmosferę.
- Kreatywne menu: Zimowe przysmaki, gorące napoje i specjały przygotowane przez naszych kucharzy rozgrzeją Waszych gości.

CENNIK NOCLEGÓW listopad-marzec

| | | |
|--------------|----------------------|----------|
| Pokoje 1 os. | 180,-/os. | 90,-/os. |
| Pokoje 2 os. | 140,-/os. | 70,-/os. |
| Pokoje 3 os. | 120,-/os. | 60,-/os. |
| Pokoje 4 os. | 105,-/os. | 50,-/os. |
| Pokoje 5 os. | 95,-/os. | 45,-/os. |

Powyższe ceny zakwaterowania dotyczą tylko noclegów w dniu wesela, pozostałe noclegi płatne są wg aktualnego cennika hotelowego.
Doba hotelowa trwa od 16.00 do 11.00
Podane ceny nie zawierają śniadania.



NASZA OFERTA

- Sala bankietowa: Przestronna i elegancka sala do 100 osób.
- Promocyjne noclegi: Oferujemy 50% zniżki na noclegi dla gości weselnych w miesiącach listopad-marzec, co pozwoli Wam zaoszczędzić na zakwaterowaniu. Dzięki tej promocji Wasi goście będą mogli komfortowo wypocząć, podziwiając zimowe piękno mazurskich krajobrazów.
- Apartament dla Nowożeńców GRATIS: W noc weselną oferujemy pokój z widokiem na jezioro, wyposażony w sejf.
- Kompleksowa obsługa: Nasz zespół zadba o każdy detal, od dekoracji po menu, aby Wasze wesele było perfekcyjne.



NOTES

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | |
| <input type="checkbox"/> | |

Oferta ważna od 01.11.24 do 31.12.25