

PRZYJĘCIE WESELNE

W tym szczególnym dniu zapraszamy Państwa do wcielenia się w rolę gospodarzy jednego z najpiękniejszych pałaców na Mazowszu. Skąpany w zieleni zabytkowego parku obiekt z ponad stuletnią historią, jest idealnym miejscem do spędzenia wyjątkowych chwil w gronie najbliższych. Subtelna elegancja wewnątrz, bogate możliwości aranżacji i niezrównana staranność obsługi sprawiają, że przyjęcie weselne w Zduńowie pozostaje niezapomnianym wydarzeniem. Szef Kuchni jest w stanie spełnić każde kulinarne marzenie, otrzymaliśmy nagrodę Najlepszej Restauracji Pałacowej w Polsce oraz wyróżnienie Przewodnika Gault&Millau. Serdecznie zapraszamy do spędzenia tego jedyne go dnia razem z nami.

Oferta zawiera:

- Pałac i zabytkowy park na wyłączność podczas przyjęcia, obsługa kelnerska
- Zgodnie z tradycją powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- Uroczysta 3-daniowa kolacja serwowana - do wyboru wykwintne potrawy kuchni polskiej i francuskiej
- Bufet przystawek i sałat, stolik słodkości, 2 dania gorące serwowane z bufetu przez 1h, zupa serwowana w bufecie - łącznie 5 ciepłych posiłków
- Pakiet napojów bezalkoholowych bez limitu przez 9h: woda z gazem i bez gazu; soki owocowe Cappy, napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite, wybór herbat, kawa z ekspresu
- Apartament dla Pary Młodej
- Podstawowa dekoracja: kwiat we flakonie i świece na stołach, na życzenie usługa florystyczna
- Czas trwania przyjęcia (od godziny rozpoczęcia koktajlu) objęty ofertą wynosi 9h, wydłużenie czasu trwania przyjęcia: 1000 zł za każdą rozpoczętą godzinę obejmuje przedłużenie serwisu kelnerskiego, open bar'u na napoje bezalkoholowe, bufetu przystawek i stolika słodkości
- Wesela do 120 osób w jednej sali, do 150 w dwóch salach z eleganckim parkietem tanecznym w namiocie, latem w zabytkowym parku pod namiotem do 200 osób



WARUNKI OFERTY

Przyjęcia kwiecień-październik, sobota, min. 100 osób	299 zł/os.
Przyjęcia kwiecień-październik, piątek, min. 80 osób	259 zł/os.
Przyjęcia kwiecień-październik, inny dzień, min. 60 osób	229 zł/os.
Przyjęcia zimowe listopad-marzec, min. 60 osób	199 zł/os.
Dzieci do 1 roku bez posiłku	bezpłatnie
Dzieci do 12 lat (menu dla dzieci)	50 % ceny/os.
Obsługa techniczna (zespół muzyczny, fotograf)	50 % ceny/os.

PRZYJĘCIE W STYLU OGRODOWYM

W miesiącach wakacyjnych każdego roku organizujemy wyłącznie przyjęcia w stylu ogrodowym. Specjalnie dla Państwa w naszym zabytkowym parku zostaje ustawiony elegancki namiot weselny, który będzie wspinałą oprawą przyjęcia. Na życzenie unikalne aranżacje. Namiot o wymiarach 420 m² proponowany jest na przyjęcia do 200 osób, pomieści parkiet taneczny, okrągłe stoły (12-osobowe) i eleganckie krzesła. Transparentne ściany sprawiają, że przyjęcie będzie dosłownie zatopione w zabytkowym parku. Oświetleniem w namiocie są kryształowe żyrandole.

Cennik przyjęć plenerowych w sierpniu zawiera wynajem hali namiotowej

Przyjęcia w piątek minimalna ilość osób 130	299 zł
Przyjęcia w sobotę minimalna ilość osób 170	319 zł
Przyjęcia w inne dni minimalna ilość osób 110	259 zł

W przypadku organizacji przyjęcia w stylu ogrodowym w innym miesiącu istnieje możliwość indywidualnego wynajmu hali namiotowej

Przyjęcia weselne do 90 osób elegancki pawilon weselny 180 m ² :	9.500 zł
Przyjęcia weselne do 150 osób elegancki pawilon weselny 300 m ² :	14.500 zł
Przyjęcia weselne do 200 osób elegancki pawilon weselny 420 m ² :	19.500 zł



ŚLUB CYWILNY

Ślub w zabytkowym i pełnym zieleni parku jest wyjątkowym wydarzeniem. Istnieje możliwość zorganizowania ceremonii zaślubin we wnętrzach Pałacu.

- Ceremonia 900 zł**
- stół dla Urzędnika Stanu Cywilnego
 - godło
 - eleganckie krzesła dla Pary Młodej
 - 30 krzeseł dla gości
 - ozdobna pergola

- Ceremonia z koktajlem 3.900 zł**
- stół dla Urzędnika Stanu Cywilnego
 - godło
 - eleganckie krzesła dla Pary Młodej
 - 50 krzeseł dla gości
 - ozdobna pergola
 - 5 stolików koktajlowych
 - oprawa muzyczna - duet smyczkowy
 - przekąski koktajlowe finger food
 - wino musujące serwowane bez limitu podczas koktajlu przez 1h

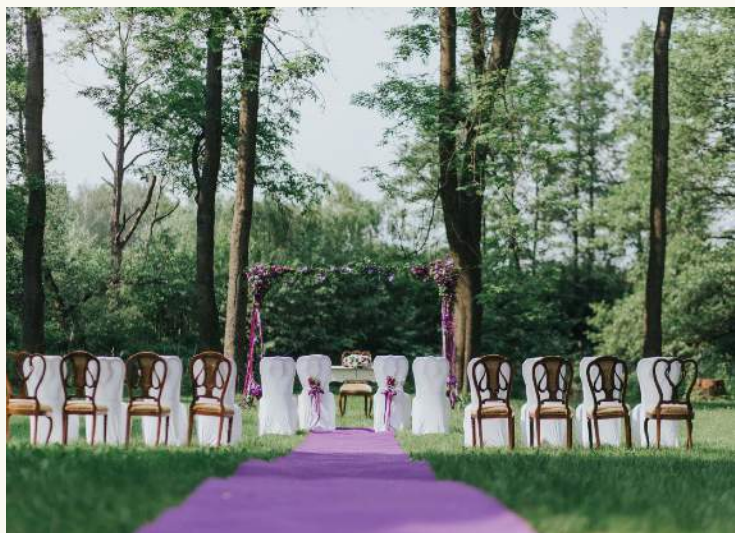
ŚLUB KOŚCIELNY - KOKTAJL POWITALNY

Duet smyczkowy oprawa muzyczna podczas koktajlu **1.600 zł**

Cava - hiszpańskie wino musujące serwowane bez limitu podczas koktajlu powitalnego przez 1 h, kieliszki uzupełniane na bieżąco przez kelnerów, dodatkowo woda serwowana na tacy **11 zł/os.**

Przekąski koktajlowe - menu finger food zestaw 3 szt: 12 zł

- Mini babeczki z musem ziołowym
- Vol-au-vent z krewetkami i koperkiem
- Koreczki z żółtego sera i winogronami



UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

oferta obejmuje obiad 3-daniowy, prosimy o wybór 1 potrawy z 3 kategorii
kolacja 4-dniowa wiąże się z dopłatą do deseru +12 zł/os.

Przystawka

Rostbef, serek śmietankowy, mus
chrzanowy

○
Carpaccio z piersi kaczek, truskawki,
parmezan, oliwa

○
Łosoś gravlax, śmietana, mus z
buraka

○
Kolorowe buraki, twaróg kozi, oliwa

Zupa

Biała zupa pomidorowa

○
Bulion wołowo-drobiowy, makaron

○
Krem z topinamburu, rukola

○
Krem z pieczonego czosnku

Danie główne

Noga kaczki, żurawina, babka
ziemniaczana, jabłko

○
Polędwiczka wieprzowa, demi glace,
puree z selera, zielone warzywa

○
Wołowina po burgundzku, puree
ziemniaczane, marchew

○
Łosoś sous-vide, blin gryczany,
sałatka, śmietana

Deser +12 zł/os.

Mus cytrynowy, chrupki karmel

○
Panna cotta, kardamon

○
Semifreddo migdałowe, mus
truskawkowy

○
Tarta, salsa truskawkowa



BUFET PRZYSTAWEK, SŁODKOŚCI I DAŃ GORĄCYCH

Zimne przystawki:

- Schab po warszawsku, mus chrzanowy, szczypior
- Półmisek pieczonych mięs: schab pieczony, karkówka, boczek
- Pieczony pasztet staropolski
- Parfait z pieczonego łosia, kwaśna śmietana, koper
- Śledź ze śmietaną, śledź z cebulką, śledź z suszonymi pomidorami
- Kolorowe buraki, kozi ser, oliwa

Salatki:

- Sałatka cezar, kurczak, anchois, parmezan
- Sałata, wędzony pstrąg, pikle domowe, dressing miodowo-musztardowy
- Sałatka ziemniaczana, ogórki kiszane, koper
- Sałata, burak, dressing cytrynowy

Dodatki:

- Świeżo wypiekane pieczywo, masło
- Sosy: żurawinowy, chrzan

Stolik słodkości

- Krucha tarta sezonowa
- Szarlotka z cukrem pudrem
- Kremowy sernik
- Eton mess - krucha beza, krem mascarpone, mus owocowy
- Kruche babeczki
- Świeże owoce

Danie gorące serwowane z bufetu

dostępne przez 1h, prosimy o wybór 2 dań

- Łopatka wieprzowa, sos pieczeniowy
- Polędwiczka wieprzowa, jarzębiak i miód pitny
- Boczek, sos z suszonych śliwek
- Żeberka, sos pieczeniowy
- Chop steak - wołowe steki siekane
- Golonka
- Dorsz, maselko ziołowe
- Łosoś sous-vide
- Pierogi ruskie, cebulka

Dodatki gorące serwowane z bufetu

prosimy o wybór 4 dodatków

- Ziemniaki rosti
- Domowe kopytka
- Kluski śląskie
- Kasza gryczana
- Warzywa sezonowe na parze, maselko
- Pieczona marchew i pietruszka, zioła
- Grillowane warzywa
- Czerwona kapusta

Zupa serwowana w bufecie

dostępna przez 1h, prosimy o wybór 1 zupy

- Białą strogonow
- Barszcz czerwony, pasztecik grzybowy
- Solianka tradycyjna, boczek, mięso wieprzowe, ogórki kiszane
- Żur z jajkiem i białą kielbasą

DODATKOWE DANIA GORĄCE SERWOWANE DO STOŁÓW

1 dodatkowe danie serwowane 25 zł/os.

- Pierogi z kaczką i pomarańczą 6 szt.
- Pierogi ruskie, okrasa z cebulki 6 szt.
- Rolada z boczku, sos z suszonych śliwek, kopytka, marchew
- Polędwiczka wieprzowa, jarzębiak i miód pitny, kasza pęczak, jabłko
- Żeberka, sos pieczeniowy, ziemniaki opiekane, pomidorki

BUFETY TEMATYCZNE

Stół tradycyjny 17 zł/os.

Tradycyjne polskie domowe wyroby: smalec, szynka wędzona, salceson, kaszanka
Wędzone: kielbasa wędzona, schab wędzony, kabanosy, pasztetowa, boczek wędzony
Marynaty: Ogórki kiszane, chrzan, żurawina, ćwikła, grzyby marynowane
Pieczywo: Chleb wiejski na zakwasie

Stół polskich serów 17 zł/os.

Wybór 15 rodzajów polskich serów zagrodowych: krowich, kozich i owczych
Sery: dojrzewające, wędzone, pleśniowe, z ziołami, twarogowe, w popiele oraz winie
Świeże owoce: winogrona
Konfitura owocowa
Pieczywo: chrupiące bagietki, grissini

Stół włoski 19 zł/os.

Wędliny: szynka parmeńska, Spinata, Copa Di Parma, Salami Soppressa Siciliana
Sery: Gorgonzola erborinato, Pecorino, rolada pleśniowa, Parmigiano Regiano
Warzywa: oliwki marynowane, grillowane karczochy, cebulki w occie balsamicznym, suszone pomidory, papryka nadziewana tuńczykiem
Ryby i owoce morza: sałatka z ośmiornicy, anchois w oleju, grillowane kalmary
Oliwy: oliwa extra vergine 100%, oliwa truflowa, oliwy smakowe, krem balsamiczny
Pieczywo: grissini, pane carasatu

Stół hiszpański 19 zł/os.

Wędliny: szynka serrano, chorizo iberico, fuet, lomo curado minescar
Sery: Manchego, Mahones, ser w liściu winogron, San Vincente Cabria
Owoce morza: grillowane owoce morza, sałatka z krewetkami
Warzywa: papryczki chipotle, kapary marynowane, oliwki z czosnkiem, oliwki z migdałem, pomidory suszone, karczochy grillowane
Oliwy: ocet balsamiczny, oliwa z oliwek, oliwy smakowe
Pieczywo: grissini, bułeczki z rozmarynem, bułeczki z ostrą papryką

DANIA NA CIEPŁO

jednorazowe wystawienie, serwowane na sali przy gościach

Indyk pieczony w całości z kaszą gryczaną i warzywami dla 30 osób **800 zł**

Udziec wieprzowy z pieczonymi ziemniakami i warzywami dla 30 osób **1.100 zł**

LIVE COOKING

Stacja Pasta **30 zł/porcja**

Wybór 3 makaronów, sosy: carbonara, pesto, pomidorowy, parmezan, rukola

Stacja Wok **30 zł/porcja**

Wok z krewetkami, wybór warzyw i sosów azjatyckich

Stacja Tatar **35 zł/porcja**

Wołowina, musztarda, grzyby marynowane, ogórki kiszone, szalotka, kapary

Stacja Tatar Łosoś **35 zł/porcja**

Łosoś, oliwki, szalotka, kawior, pomidory concasse, marynowany imbir

Stacja Sushi dla 50 osób (200 szt.) **1.500 zł**

dla 100 osób (400 szt.) **2.500 zł**

dla 150 osób (500 szt.) **2.900 zł**

TORT

Tort przygotowany przez artystyczną pracownię cukierniczą 19 zł/os.

- Tort lawendowy, biszkopt, curd owocowy, mus z białej czekolady, świeże owoce
- Tort porzeczkowy, biszkopt czekoladowy, kakaowy krem mascarpone
- Tort czekoladowo pomarańczowy, biszkopt, ganache z czekolady, orange curd
- Tort biała czekolada, biszkopt waniliowy, ganache z białej czekolady, mus malina
- Tort karmelowy, krem mascarpone, z chrupiącymi wafelkami, krem karmelowy

Tort klasyczny 12 zł/os.

- Mus czekoladowy z blatami czekoladowymi
- Mus truskawkowy i waniliowy w mgiełce z białej czekolady
- Ciemny biszkopt, śmietana z wiśniami
- Tiramisu na bazie mascarpone z amaretto
- Biały/ ciemny biszkopt, śmietana, świeże owoce, mus owocowy

Przywiezienie własnego tortu opłata za serwis 5 zł/os.



SŁODKOŚCI

Fontanna z czekoladą, do wyboru biała, mleczna lub deserowa, pianki, biszkopty, chrupiące wafelki, świeże owoce **8 zł/os.**

Mini Candy Bar - domowe, dekoracyjne słodkości (wybór kolorystyki) **10 zł/os.**

- makaroniki
- cake pops, biała czekolada
- mini eklerki, krem chantilly
- mus czekoladowy, krem angielski, gorzka pomarańcza
- malabi - pudding, woda różana
- pana cotta, słony karmel



ALKOHOL

Weselne pakiety napojów alkoholowych, napoje serwowane bez limitu przez 9h.

Pakiet I 60 zł/os.

- Wino: białe i czerwone (wybór z karty win bankietowych)
- Wódka Wyborowa (wybór: Klasyczna, Ziemniak lub Pszenica)

Pakiet II 70 zł/os.

- Piwo beczkowe Żywiec
- Wino: białe i czerwone (wybór z karty win bankietowych)
- Wódka Wyborowa (wybór: Klasyczna, Ziemniak lub Pszenica)

Pakiet III 90 zł/os.

- Piwo beczkowe Żywiec
- Wino: białe i czerwone (wybór z karty win bankietowych)
- Wódka Wyborowa (do wyboru: Finlandia, Stumbras)
- Jack Daniels, Ballantines, Jim Beam

Pakiet IV 110 zł/os.

- Piwo beczkowe Żywiec
- Wino: białe i czerwone (wybór z karty win bankietowych)
- Wódka Wyborowa (do wyboru: Finlandia, Stumbras)
- Jack Daniels, Ballantines, Jim Beam
- Rum (Bacardi) i Gin (Beefeater)
- Likier (truskawkowy i czekoladowy)
- Campari i Martini (Bianco, Rosso i Dry)



OPŁATA KORKOWA

Opłata w przypadku przywiezienia własnego alkoholu: serwis, szkło, lód, coolery

- Przyjęcia poniżej 100 osób: **1.000 zł**
- Przyjęcia od 100 osób: **1.500 zł**

BAR

Profesjonalne stanowisko barmańskie obsługa 2 barmanów, soki, napoje gazowane, świeże owoce, cytrusy, słomki, serwetki, drink menu, 4 drinki do wyboru np.: Mojito, Poncz, Daiquiri truskawkowe, Cuba Libre, Tequila Sunrise, Margarita, Pina Colada, Cosmopolitan. Cena nie zawiera alkoholu i jest uzależniona od liczby gości:

- do 100 os. **2.400 zł**
- od 100 do 150 os. **2.700 zł**
- od 150 do 200 os. **2.900 zł**

Prosecco bar szkło, coolery, słomki, serwetki, ramki z opisem, soki, mus owocowy owoce, dodatki (cena nie zawiera alkoholu) **400 zł**

PARKIET I OPRAWA MUZYCZNA

Proponujemy różne aranżacje parkietu tanecznego:

- Westybul – przestronny hall 39 m² przy Sali Balowej na przyjęcia do 90 osób.
- Elegancki pawilon weselny z drewnianym parkietem, rozłożony na dolnym tarasie w parku z wyjściem bezpośrednio z Sali Balowej w trzech rozmiarach:

namiot 60m² - 4.200 zł namiot 90m² - 5.200 zł namiot 120m² - 6.200 zł

DZIECI

Chętnie przygotowujemy specjalne menu dla dzieci. W wybranej sali (bibliotece, saloniku lub sali kinowej) organizujemy kącik zabaw dla dzieci: wyświetlanie bajek, trampolina, gry planszowe, kolorowanki **350 zł**

Profesjonalna opiekunka: Pietruszkowe Animacje Klaudia +48 500 138 230

ARANŻACJA

- Czerwony dywan nadaje uroczystości królewskiej elegancji **250 zł**
- Romantyczna huśtawka w ogrodzie z personalizacją imienia Pary i datą przyjęcia **250 zł**
- Pałacowa fotobudka: miętowa kanapa, komoda, gadżety - miejsce do zdjęć **350 zł**
- Ścianka świetlna za Parą Młodą **400 zł**
- Podświetlany napis LOVE ustawiony w parku **450 zł**
- Dekoracja świetlna tarasu – girlandy z lampek pod zadaszeniem tarasu **650 zł**
- Dekoracja świetlna namiotu – girlandy z lampek pod sufitem dla 90m² **1.200 zł**

ATRAKCJE

- Pokaz sztucznych ogni 5 min **2.500 zł**
- Koń andaluzyjski - atrakcja ceremonii zaślubin i sesja zdjęciowa do 2h **1.000 zł**
- Fotobudka do 2h - możliwość przedłużenia 200 zł/h **900 zł**
- Oprawa ogniowa - atrakcja np. podczas tortu, tylko na zewnątrz **650 zł**
- Puszczanie lampionów na fontannie, aleja świateł prowadząca z Pałacu **450 zł**
- Pokaz zdjęć na dużym ekranie **150 zł**



ZAKWATEROWANIE

W 21 stylowych pokojach możemy gościć 55 osób (49 + 6 łóżek połowych). Doba hotelowa trwa od 15:00 do 12:00. Wszelkie zmiany godziny otrzymania lub opuszczenia pokoju, powinny być wcześniej uzgodnione. W przypadku przyjęć organizowanych w inny dzień niż sobota, prosimy o wymeldowanie do godziny 11:00. Miejsca postojowe i dostęp WI-FI: bezpłatne. Ceny specjalne zawierają śniadanie:

Apartament dla Pary Młodej	w prezencie od Pałacu
Pokój dwuosobowy (12 pokoi)	250 zł
Pokój trzyosobowy (6 pokoi)	350 zł
Apartament (1 pokój)	295 zł
Pokój jednoosobowy (1 pokój)	180 zł
Dostawka (do 6 sztuk)	100 zł
Łóżeczko dziecięce	50 zł

POPRAWINY W PARKU

Menu w bufecie 4h. Dostępność poprawin potwierdzamy 3 miesiące przed przyjęciem.

Grill menu 105 zł/os.

- Kielbaski
- Karkówka w ziołach
- Kaszanka z cebulką
- Łosoś, masło czosnkowe
- Ziemniaki pieczone, sos tzatziki
- Warzywa grillowane: bakłażan, cukinia, papryka

Bufet sałatkowy:

- Sałatka tabbouleh: kasza bulgur, natka pietruszki, cynamon, oliwa
- Pomidory malinowe, jogurt, czerwona cebula, kolendra
- Sałata, oscypek, suszone owoce
- Pieczywo: pajdy wiejskiego chleba
- Sosy: salsa pomidorowa, gzik ze szczypiorkiem, musztarda, ketchup

Słodkości: Ciasto domowe

Napoje:

- Piwo beczkowe Żywiec
- Wybór herbat, kawa z ekspresu

Grill menu 145 zł/os.

- Halibut, masło czosnkowe, tymianek
- Chop stek, płatki soli morskiej, świeży rozmaryn
- Schab z rozmarynem i czosnkiem
- Pierś kurczaka, słodka papryka, tymianek i czosnek
- Ziemniaki pieczone, sos tzatziki
- Warzywa grillowane: bakłażan, cukinia, papryka

Bufet sałatkowy:

- Sałatka grecka, ser feta
- Pomidory cherry, mini mozzarella, rukola, sos balsamico
- Sałatka, ser pleśniowy, pomarańcze, suszona żurawina, oliwa orzechowa
- Warzywa: pomidory, ogórek, papryka, ogórki kiszane
- Pieczywo: pajdy wiejskiego chleba
- Sosy: salsa pomidorowa, gzik ze szczypiorkiem, musztarda, ketchup

Słodkości: Ciasto domowe

- Woda, soki owocowe Cappy
- Napoje Coca-Cola, Fanta, Sprite

WESELE ZIMOWE

Przytulne wnętrza, stylowa dekoracja oraz ogień w zabytkowych piecach kaflowych nadadzą niezwykle nastroj Państwa uroczystości. Zapach grzanego wina, cynamonu i goździków sprawi, że każdy Gość, będzie czuł się w Pałacu jak w domu. Natomiast aura panująca za oknem będzie pięknym uzupełnieniem dekoracji. Szef Kuchni w prezencie dla Państwa przygotuje aromatyczny grzaniec z czerwonego wina oraz gorącą czekoladę, by jeszcze bardziej ocieplić atmosferę.

Oferta zawiera:

- Powitanie pachnącym grzanym winem dla Gości i gorącą czekoladą dla dzieci
- Zabytkowe piece kaflowe będą ogrzewać Gości palonym drewnem
- Uroczystą 3-daniową kolację serwowaną, dania w bufecie zimnym i dania na ciepło, stół słodkości
- Napoje bezalkoholowe: soki owocowe, wybór herbat, kawę, zimowe dodatki: miód, cynamon, pomarańcza, goździki, napoje gazowane, woda aromatyzowana pomarańczą i goździkami
- Apartament dla Pary Młodej
- Wynajem pałacu na 9h oraz obsługę kelnerską
- Dla Gości hotelowych w prezencie poranny, rozgrzewający seans w łaźni parowej

Przyjęcia zimowe listopad-marzec, min. 60 osób

199 zł/os.

Przyjęcia świąteczne od 25.12 do 02.01

229 zł/os.

