



WESELE ZIMOWE

Przytulne wnętrza, stylowa dekoracja oraz ogień w zabytkowych piecach kaflowych nadadzą niezwykle nastrój Państwa uroczystości. Zapach grzanego wina, cynamonu i goździków sprawi, że każdy Gość, będzie czuł się w Pałacu jak w domu. Aura panująca za oknem będzie pięknym uzupełnieniem dekoracji.

Dla par organizujących wesele zimowe w prezencie od Pałacu:

- z kominków będą wydobywać się trzaski płonącego drewna
- powitanie pachnącym grzanym winem
- woda aromatyzowana pomarańczą i goździkami

Zapraszamy do zobaczenia Pałacu!





KOKTAJL

19:00 Powitanie Gości grzanyim winem w Westybulu

OBIAD SERWOWANY

20:00 Proponowana godzina rozpoczęcia serwisu

oferta obejmuje obiad 3-daniowy prosimy o wybór 1 potrawy z 3 wybranych kategorii
obiad 4-daniowy +12 zł/os, prosimy o wybór 1 potrawy z każdej kategorii

Przystawka

Roladka z wędzonego łososa z ziołowym serkiem
Róże z bakłażana z truflowym serkiem na sosie figowym
Mus z wątróbek drobiowych podany na sosie malinowym z tostem

Zupa

Krem z pieczonego buraka z serem kozim i rukolą
Krem z białych szparagów z kurczakiem i kwaśną śmietaną
Krem z pomidorów z czosnkowymi grzankami

Danie główne

Udko kaczki confit pieczone w pomarańczach podane
z zapiekanką ziemniaczaną i jabłkiem z żurawiną
Roladka z kurczaka nadziewana warzywami podana z sosem
ziołowym, puree z selera i julienne warzywnym
Polędwiczka wieprzowa z sosem musztardowo-miodowym,
podana z kus-kus z pomarańczami i warzywami z grilla
Karp w sosie piernikowym podany z puree ziemniaczanym
i julienne warzywnym

Deser

Creme brulee z karmelizowanym brązowym cukrem
Szarlotka podana na gorąco z sosem waniliowym i cynamonem
Sernik zimowy z gorącymi malinami i białą czekoladą
Gruszki pieczone w czerwonym winie z lodami waniliowymi



BUFET ZIMNY

Wędzony łosoś na maślanej grzance z serkiem
szczypiorkowym

Tradycyjne śledzie w śmietanie z jabłkiem

Vol-au-venty z musem krewetkowym i koperkowym
dressingiem

Pieczyste delicje /pieczona karkówka z majerankiem, plastry
indyka z tymiankiem, pieczona rolada cielęca z musem z
tuńczyka/

Keftedesy wieprzowe ze słodkim sosem chili

Roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem
podane z sałatką ziemniaczaną

Pasztet wiejski pieczony ze śliwką

Sałatka z mozzarelli i pomidorów z pierożkami tortellini

Sałatka Grecka z fetą i oliwkami

Liście świeżego szpinaku z serem Gorgonzola,
orzechami i owocami

Sałatka z grillowanych warzyw z kiełkami i ziarnami słonecznika

Sosy /żurawinowy, tatarski, czosnkowy, chrzan/

Dodatki pikle: ogórki, grzyby, papryka, oliwki,
Wybór pieczywa, masło ziołowe

Stolik słodkości

Krucze babeczki z owocami

Sernik cytrynowy z białą czekoladą

Mus z gorzkiej czekolady z wiśniami

Panna Cotta waniliowa z sosem owocowym

Ciasto marchewkowe z przyprawami korzennymi



DANIA GORĄCE SERWOWANE W BUFECIE

Proponowana godzina podania 22:30 - 23:30

(prosimy o wybór dwóch dań i czterech dodatków z propozycji)

Eskalopki z polędwiczek wieprzowych
w czerwonym winie z goździkami

Pieczona szynka wieprzowa w sosie winogronowym

Roladki z kurczaka ze szpinakiem

Pieczony kurczak z sosem BBQ i kurkami w sosie śmietanowym

Mahi-Mahi duszona w pomidorach

Pieczona gładzica w sosie z małży Venus i białego wina

Dodatki: truflowe ziemniaki/ ziemniaki opiekane z majerankiem/
gnocchi/ kopytka smażone na maśle/

kluski śląskie/ polenta/ ryż jaśminowy/ grillowane warzywa
(papryka, bakłażan, cukinia, marchew)/

warzywa duszone w sosie pomidorowym i kolendrze/
duszona modra kapusta

Serwis tortu, proponowana godzina serwisu 0:00

Proponowana godzina podania 01:30 – 02:30
(prosimy o wybór 1 zupy)

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym

Zupa gulaszowa z ziemniakami na wędzonce

Krem ziemniaczany z porem, curry i czosnkiem

NAPOJE

Soki owocowe , woda mineralna z gazem i bez gazu

Napoje gazowane - Coca Cola, Fanta, Sprite

Soki Cappy, wybór herbat, kawa

Dodatki zimowe: miód, goździki, pomarańcze, cynamon



ALKOHOL

Cennik pakietów alkoholowych dla przyjęć weselnych:

PAKIET I: wino, wódka	60 zł/ os
PAKIET II: wino, wódka, piwo	70 zł/ os
PAKIET III: wino, wódka, piwo, whisky, bourbon	90 zł/ os
PAKIET IV: wino, wódka, piwo, whisky, bourbon, rum, alk. kolorowe	110 zł/os

Opłata korkowa w przypadku przywiezienia własnego alkoholu:

700 zł dla przyjęć do 90 osób, 1000 zł dla przyjęć powyżej 90 osób

Kwota ta obejmuje: serwis, szkło, coolery z lodem

HOTEL

Oferta specjalna dla gości weselnych, cena zawiera śniadanie w formie bufetu oraz dwugodzinny dostęp do łaźni parowej:

pokój dwuosobowy (12 pokoi)	250 zł
pokój trzyosobowy (6 pokoi)	350 zł
apartament (2 pokoje)	295 zł
pokój jednoosobowy (1 pokój)	180 zł
dostawka (do 6 sztuk)	100 zł



PARKIET TANECZNY

Westybul – przestronny hall 39 m2 przy Sali Balowej, przeznaczony do 90 osób. Oprawa muzyczna we własnym zakresie. Dysponujemy bazą sprawdzonych muzyków i DJ'ów.

TORT

Tort weselny w cenie 12 zł/os
Smak, kształt oraz dekoracja ustalane indywidualnie
Przywiezienie własnego tortu wiąże się z opłatą za serwis: 5 zł/os

KOKTAJL

Cava - hiszpańskie wino musujące serwowane bez limitu 11 zł/os

Menu finger food w cenie 12 zł za zestaw:
Prażynki z sera pleśniowego z pietruszką i płatkami migdałów
Mini babeczki z musem ziołowym
Vol-au-vent z krewetkami i koperkiem
Koreczki z żółtego sera i winogronami

ŚLUB CYWILNY

Przygotowanie ceremonii we wnętrzach pałacu 450 zł:
stół dla Urzędnika Stanu Cywilnego
eleganckie krzesła dla Pary Młodej
30 krzeseł dla gości
5 stolików koktajlowych

POPRAWINY

BRUNCH 10:00-13:00

Cena dla rezydentów hotelu 29 zł, cena dla gości 49 zł

Bufet zimny:

Wybór wędlin i kielbas oraz wybór serów

Mozzarella z pomidorami i sosem pesto

Tradycyjny pasztet

Serek wiejski ze szczypiorkiem

Pasta jajeczna

Wybór dżemów i jogurtów

Płatki kukurydziane i musli, mleko

Croissanty i wypiekany w Pałacu chleb, masło

Bufet gorący

Jajecznica na maśle

Parówki w boczku

Pieczone udka kurze z ziemniakami opiekаныmi w ziołach

Żurek z białą kielbasą i jajkiem (bądź inna zupa)

Słodkości

Piernik ze skórką pomarańczową

Naleśniki z białym serem

Świeże owoce

Pakiet napoi w cenie 19 zł/ osobę obejmuje:

Grzane piwo z miodem/piwo beczkowe

Soki owocowe, wodę mineralną

Świeżo parzoną kawę

Wybór herbat czarnych i owocowych

Zimowe dodatki: goździki, pomarańcze, cynamon, miód

ZIMOWE OGNISKO I GRILL 11:00-14:00

Cena pakietu podstawowego 35 zł zawiera:

Kiełbaski do samodzielnego pieczenia nad ogniskiem

Karkówka marynowana w ziołach

Warzywa grillowane z ziołami: bakłażan, cukinia, papryka, pieczarki

Sosy: salsa pomidorowa, sos serowy, sos tatarski, musztarda, ketchup

Pikle: ogórki kwaszone, konserwowe, papryka, pieczarki, oliwki

Wypiekany w Pałacu chleb, masło

Dodatkowo:

Placek z morelami 5 zł/ os

Szaszłyki ze świeżych owoców 5 zł/ os

Tradycyjny żur z jajkiem i białą kielbasą 5 zł/ os

Tradycyjny bigos z grzybami i śliwkami 5 zł/ os

Pajdy wiejskiego chleba ze smalcem domowym 5 zł/ os

Ziemniaki pieczone z jogurtem i pastą sezamową 5 zł/ os

Wybór kolorowych sałat z oscypkiem i suszonymi owocami 5 zł/ os

Greckie Kofty z mięsa jagnięcego z cynamonem i kminem rzymskim 10 zł/ os

Pierś kurczaka marynowana w mleku kokosowym z imbirem i kolendrą 15 zł/ os

Pakiet napoi w cenie 19 zł/ osobę obejmuje

Grzane piwo z miodem/piwo beczkowe

Soki owocowe, wodę mineralną

Świeżo parzoną kawę

Wybór herbat czarnych i owocowych

Zimowe dodatki: goździki, pomarańcze, cynamon, miód



CENA

199 zł za osobę dorosłą

Dzieci do 12 lat: 50 % ceny/os (menu dla dzieci)

Dzieci do 1 roku bezpłatnie

Obsługa techniczna (zespół muzyczny, fotograf):

50% ceny/os

Cena zawiera: powitanie pachnącym grzanym winem, uroczystą kolację serwowaną, dania w bufecie zimnym i dania na ciepło, stół słodkości, zabytkowe piece kaflowe będą ogrzewać gości palonym drewnem, obsługę kelnerską, wynajem pałacu na 9h, kwiat we flakonie i świece na stołach, Apartament dla Pary Młodej, Dla Gości hotelowych poranny, rozgrzewający seans w łaźni parowej

Istnieje możliwość wydłużenia czasu trwania przyjęcia:

1000 zł za każdą rozpoczętą godzinę

OFERTA OBOWIĄZUJE

Od listopada do marca

Przyjęcia w sobotę minimalna liczba gości to 60 osób