

WARUNKI OFERTY

Zima: listopad i marzec, min. 60 osób

249 zł/os.

Przyjęcia świąteczne od 25.12 do 02.01

+30 zł/os.

Dla mniejszych przyjęć prosimy o kontakt z managerem w celu ustalenia indywidualnej oferty.

Dzieci do 1 roku bezpłatnie bez menu

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

Obsługa techniczna (zespół muzyczny, fotograf): 50% ceny/os.

OFERTA ZAWIERA

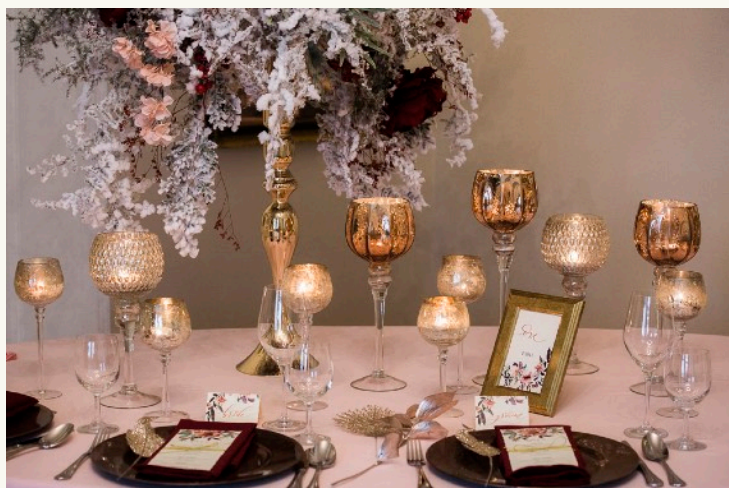
- Wynajem pałacu na wyłączność podczas 9h przyjęcia, obsługę kelnerską
- Powitanie pachnącym grzanym winem
- Zabytkowe piece kaflowe będą ogrzewać gości palonym drewnem
- Uroczysta 3-daniowa kolacja serwowana, bufet przystawek i sałat, stolik słodkości
- Pakiet napojów bezalkoholowych, kawa, herbata serwowane bez limitu przez 9h
- Kwiat we flakonie i świece na stołach, zastawa, obrusy
- Czas trwania przyjęcia (od godziny rozpoczęcia koktajlu) objęty ofertą wynosi 9h, wydłużenie czasu trwania przyjęcia: 1000 zł za każdą rozpoczętą godzinę

KOKTAJL POWITALNY

Cava - hiszpańskie wino musujące serwis jednorazowy podczas koktajlu powitalnego, dodatkowo woda serwowana na tacy **11 zł/ kieliszek/ 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 +17 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 +17 zł/os.

Mus cytrynowy, chrupki karmel

◦
Panna cotta, kardamon

◦
Semifreddo migdałowe, mus
truskawkowy

◦
Tarta, salsa truskawkowa



BUFET PRZYSTAWEK I STOLIK SŁODKOŚCI

Zimne przystawki:

- Schab po warszawsku, mus chrzanowy, szczypior
- Półmisek pieczonych mięs: schab pieczony, karkówka, boczek
- Parfait z pieczonego łososa, kwaśna śmietana, koper
- Śledź ze śmietaną, śledź z cebulką, śledź z suszonymi pomidorami

Salatki:

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

Dodatki:

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

Stolik słodkości

- 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
- Wołowina po burgundzku
- 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

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

DODATKOWE DANIA GORĄCE SERWOWANE DO STOŁÓW

1 dodatkowe danie serwowane **29 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

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

TORT

Tort klasyczny 15 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

Tort z artystycznej pracowni cukierniczej 22 zł/os.

- Tort porzeczkowy, biszkopt czekoladowy, kakaowe mascarpone
- Tort lawendowy, biszkopt, curd owocowy, mus z białej czekolady, świeże owoce
- 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

Przywiezienie własnego tortu opłata za serwis 5 zł/os.



ALKOHOL

Weselne pakiety napojów alkoholowych napoje serwowane bez limitu przez 9h

Pakiet I: wino, wódka **69 zł/os.**

Pakiet II: wino, wódka, piwo **79 zł/os.**

Pakiet III: wino, wódka, piwo, whisky, bourbon **99 zł/os.**

Pakiet IV: wino, wódka, piwo, whisky, bourbon, rum, alk. kolorowe **119 zł/os.**

Opłata w przypadku przywiezienia własnego alkoholu: szkło, coolery **15 zł/os.**

PARKIET TANECZNY

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

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**
- Pałacowa fotobudka: miętowa kanapa, komoda, gadżety - miejsce do zdjęć **250 zł**
- Ścianka świetlna za Parą Młodą **350 zł**
- Podświetlany napis MIŁOŚĆ **590 zł**
- Pokaz sztucznych ogni 5 min **2.500 zł**
- Fotobudka do 2h - możliwość przedłużenia 200 zł/h **900 zł**
- Pokaz zdjęć na dużym ekranie **150 zł**

ZIMOWE OGNISKO

Proponowane godziny rozpoczęcia ogniska 11:00 - 14:00. **69 zł/os.**

- Kielbaski do samodzielnego pieczenia nad ogniskiem
- Ziemniaki pieczone, sos tzatziki
- Do wyboru: żur z jajkiem i białą kielbasą lub bigos
- Sałatka tabbouleh: kasza bulgur, natka pietruszki, cynamon, oliwa
- Pajdy wiejskiego chleba oraz sosy: gzik ze szczypiorkiem, musztarda, ketchup
- Ciasto domowe
- Napoje: woda; soki owocowe Cappy, napoje gazowane, herbat, kawa z ekspresu
- Grzane piwo beczkowe z miodem

ZAKWATEROWANIE

W 21 stylowych pokojach możemy gościć 55 osób (49 + 6 łóżek polowych). Doba hotelowa trwa od 16:00 do 11:00. Wszelkie zmiany godziny otrzymania lub opuszczenia pokoju, powinny być wcześniej uzgodnione. Miejsca postojowe i dostęp WI-FI: bezpłatne. Ceny specjalne zawierają śniadanie:

Apartament dla Pary Młodej	w prezencie od Pałacu
Pokój dwuosobowy (12 pokoi)	270 zł
Pokój trzyosobowy (6 pokoi)	370 zł
Apartament (1 pokój)	315 zł
Pokój jednoosobowy (1 pokój)	200 zł
Dostawka (do 6 sztuk)	120 zł
Łóżeczko dziecięce	50 zł