



MENU III

Oferta weselna

—●—
2025
—●—

Menu Weselne III – 460 zł/os. (minimalna ilość gości 80 osób)

W cenie pakietu:

- ✧ Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą oraz gości kieliszkiem wina musującego.
- ✧ Standardowe nakrycie stołów obrusami białymi i serwety.
- ✧ Apartament dla Młodej Pary w prezencie.
- ✧ Idealny na przyjęcia do 4/5 rano.

MENU III

✧ OBIAD ✧

Zupa

Domowy rosół z kołdunami lub ręcznie robionym makaronem
lub zupa krem z sezonowych warzyw

Danie główne (3 porcję mięsa na osobę)

Tradycyjny kotlet schabowy
De volaille
Faszerowana roladka z udka w boczku
Chrupiący kotlet drobiowy
Roladka drobiowa ze szpinakiem w sezamie
Polędwiczka nadziewana suszonymi pomidorami w boczku
Roladka z karczku w sosie myśliwskim
Śląskie roladki wołowe w sosie pieczeniowym

Dodatki

Ziemniaczki z masłem i koperkiem
Ziemniaczki zapiekane z ziołami
Kluski śląskie
Sos pieczeniowy

Bukiet Surówek (4 rodzaje do wyboru)

Kapusta czerwona a'la Coleslaw
Surówka z białej kapustki na słodko-kwaśno
Buraczki z cebulką
Surówka z marchewki z jabłkiem i sokiem z pomarańczy
Selekcja zielonych sałat z sosem winegret
Mizeria
Surówka z selera z orzechami włoskimi
Surówka z pora i fety

❧ PRZEKĄSKI SERWOWANE NA STOLY ❧

Półmisek mięs pieczystych
Rożki z szynki nadziewane kremem chrzanowym
Półmisek przekąsek z łososia
Sałatki: Gyrosowa, Królewska, Nicejska
Śledzik wiejski z cebulką
Carpaccio z kaczki
Tatar wołowy
Galaretką wieprzowa z golonki
Jajka w sosie tatarskim
Pieczywo i masło ziołowe

❧ CIEPŁE KOLACJE SERWOWANE PODCZAS IMPREZY ❧

Kolacja I

Strogonow z wołowiny/Flaczki tradycyjne podawane z pieczywem

Kolacja II

Kaczka nadziewana aromatycznym mięsem pieczona
w jabłkach i cebulce podawana z zapiekanymi ziemniaczkami
i modrą kapustką na ciepło

Kolacja III

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym podawana
z dodatkiem warzyw gotowanych na parze i bagietką ziołową

Kolacja IV

Tradycyjny krokiet z serem i pieczarką podany z barszczem

❧ NAPOJE CIEPŁE ❧

Kawa, herbata w formie bufetu – bez ograniczeń

❧ NAPOJE ZIMNE ❧

Soki i napoje gazowane – bez ograniczeń

***Istnieje możliwość modyfikacji menu według Państwa
indywidualnych potrzeb.**

Dodatkowe informacje

- ✧ Wesele w Pałacu idealne do 110 gości, dla większych uroczystości proponujemy salę w Starym Spichlerzu nawet do 250 osób.
- ✧ Nie pobieramy dodatkowych opłat takich jak: serwisowe, korkowe, za krojenie ciast/tortu, za wynajem sali.
- ✧ Sale są klimatyzowane.
- ✧ W cenie duży bezpłatny Parking do dyspozycji gości
- ✧ Bezpłatne Wi-Fi w Pałacu.
- ✧ Ogromny park do dyspozycji gości i zadbany teren zielony.
- ✧ Plac zabaw dla dzieci.
- ✧ Istnieje możliwość przywiezienia własnych ciast i napoi.



- ✧ W bezpośrednim sąsiedztwie znajdują się urokliwy i wyremontowany Kościół pw. św. Wawrzyńca i św. Antoniego, gdzie można zorganizować ceremonie ślubną.

- ✧ Organizujemy również śluby w plenerze na terenie przypałacowego parku, gdzie urzędnik USC udzieli ślubu cywilnego. W razie niepogody uroczystość można przenieść do pomieszczeń pałacowych lub na podcień spichlerza. Posiadamy niezbędne wyposażenie do organizacji takiego wydarzenia tj.
 - krzesła dla Państwa młodych, świadków, urzędnika oraz dla gości
 - ramkę dekoracyjną, stół (dodatkowe dekoracje kwiatowe są po stronie Państwa młodych lub wybranej firmy florystycznej.)



Przygotowanie ceremonii 1500 zł.

Dodatkowe informacje c.d.



- ✧ Posiadamy 43 miejsca noclegowe w cenie 120 zł/os. (ze śniadaniem), w razie potrzeby większej ilości noclegów, mamy bardzo dużą bazę noclegową w okolicy i chętnie ją Państwu udostępnimy.
- ✧ Posiadamy własny agregat prądotwórczy, co zabezpiecza nas w razie braku prądu.

DODATKOWE ATRAKCJE



✧ WIEJSKI STÓŁ ✧

Swojskie mięsa wędzone w tym szynka, baleron, schab, boczek, swojska kiełbasa, kaszanka, salceson.

Dodatki

- Chleb wiejski
- Smalec swojski z cebulką
- Ogórki kiszone lub małosolne
- Oscypek z żurawiną
- Musztarda i chrzan

35 zł/os.



❖ WŁOSKI STÓŁ ❖

- Zestaw wędlin i serów dojrzewających
- Pieczywo: focaccia, ciabatta, grissini
- Masełko czosnkowo-ziołowe
- Zestaw grillowanych warzyw w aromatyzowanej oliwie z oliwek
- Włoskie wina

38 zł/os.



❖ SŁODKI STÓŁ ❖

- Ciasta, desery, owoce (wybór do indywidualnego ustalenia)

58 zł/os.

❖ ROLL-BAR ❖

- Z beczką piwa Tyskie/Kozel

700 zł / 30 litrów

1100 zł / 60 litrów



Satynowe pokrowce na krzesła
12 zł/sztuka



Fontanna czekoladowa z owocami
i słodkościami 600 zł/6 godzin



POPRAWINY

*Oferta
weselna*

— ● —
2025
— ● —

Menu na poprawiny – 120 zł/os. (czas trwania 5h)

MENU

❧ OBIAD ❧

Zupa

Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem

Danie główne

Schabowy

De volaille

Kotlet mielony

Udko Barbecue

Dodatki

Ziemniaczki z koperkiem

Kopytka

Sos pieczeniowy/pieczarkowy

Bukiet Surówek (3 rodzaje do wyboru)

Wiosenna

Z kapusty czerwonej

Kapustka młoda zasmażana

❧ PRZEKĄSKI SERWOWANE W STÓŁ ❧

Półmisek mięs pieczystych

Salatka grecka

Salatka Caprese

Śledzik z cebulką

Galaretka wieprzowa z golonki

❧ NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE ❧

Kawa, herbata w formie bufetu – bez ograniczeń

Soki i napoje gazowane – bez ograniczeń

Dodatkowe ciepłe danie podczas poprawin 30 zł/os.