



MENU III

Oferta weselna

— ● —
2026
— ● —

Menu Weselne III – 560 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 STOŁY ❧

Półmisek mięs pieczystych
Rozki 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 150 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 kiszzone 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)

65 zł/os.

❖ ROLL-BAR ❖

- Z beczką piwa Tyskie/Kozel

700 zł / 30 litrów

1100 zł / 60 litrów



Satynowe pokrowce na krzesła
15 zł/sztuka



Fontanna czekoladowa z owocami i
słodkościami 800 zł/6 godzin



POPRAWINY

Oferta weselna

— ● —
2026
— ● —

Menu na poprawiny – 150 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

Sałatka grecka

Sałatka 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 45 zł/os.