





Mała Wieś

P A Ł A C

OFERTA WESELNA

Mała Wieś



Szanowni Państwo,
Zapraszamy do zapoznania się z ofertą Pałacu Mała Wieś, malowniczo położonego obiektu w sercu Mazowsza. Do Państwa dyspozycji udostępniamy sale w Nowej Oranżerii, Restauracji Stara Wozownia oraz w pałacowych wnętrzach, które już od 1786 roku gościły najznamienitszych przedstawicieli polskiej arystokracji. Zabytkowy park oraz znakomite menu skomponowane przez Szefa Roberta Ziemkiewicza i Szefa Zbigniewa Palucha, staną się doskonałym uzupełnieniem Państwa spotkania.

Zachęcamy do współpracy,
Zespół Pałacu Mała Wieś

MENU WALICKICH

(do 10 godzin)

KOLACJA SERWOWANA

Przystawka

Wędzony sum podany na awokado z pomarańczą i roszką

Zupa

Rosół z domowym makaronem

Danie Główne

Pieczona polędwiczka wieprzowa w mchu z pietruszki na sosie morelowym z zielonym pieprzem, ziemniaki purée z pieczonym jabłkiem, mus z marchwi

Deser

Parfait z chałwy, mus kawowy, maliny

Danie gorące przed północą

Sandacz, sos limonowy, czarna soczewica z migdałami, puree z pietruszki

Po północy

Kociołek z wieprzowiną i podgrzybkami

Nad ranem

Barszcz czysty z pasztecikiem



KOLACJA BUFETOWA

Bufet zimny

Łosoś marynowany w soi na rukoliz mango i imbirem
Ceviche z dorsza
Carpaccio z polędwicy wołowej
Pieczona pierś z indyka marynowana w pomarańczy i kolendrze
Pieczona rolada z boczku z zielonym pieprzem i sosem chrzanowym
Pieczona cielęcina marynowana w miodzie z musztardą
Marynaty, masło smakowe, wybór pieczywa
Sałata rzymska z krewetkami, melonem, ogórkiem i dresingiem kukurydzianym
Sałatka z grillowaną pierśią kurczaka z dresingiem bazyliowym
Sałatka Caprese

Bufet deserowy

Owoce filetowane
Szarlotka
Sernik wiedeński
Ciasto czekoladowe z mussem porzeczkowym
Crème brûlée malinowe
Beza z mussem marakuja
Mus czekoladowy z orzechami

Cena za osobę: 308 zł





MENU ZAMOYSKICH

(do 10 godzin)

KOLACJA SERWOWANA

Przystawka

Łosoś marynowany w soi i imbirze, sałatka z zielonych szparagów, puder pietruszkowy

Zupa

Krem z cukinii z mlekiem kokosowym i migdałami

Intermezzo

Sorbet cytrynowy z trawą żubrową

Danie główne

Grillowana pierś z kaczki, sos z czarnej porzeczki, ziemniaki au gratine, marchewka karmelizowana w miodzie z tymiankiem

Deser

Lody waniliowe z mascarpone i sosem śliwkowym

Danie gorące przed północą

Grillowana polędwiczka wieprzowa, sos Bordolaise, kapusta czerwona z wędzoną śliwką, pieczone ziemniaki w popiele z jałowcem

Po północy

Forszmak z dziczyzny z borowikami

Nad ranem

Barszcz czysty z pasztecikiem



KOLACJA BUFETOWA

Bufet zimny

Pieczona pierś z indyka z fetą i figami
Roladka z sandacza z krewetkami, salsa z mango i chili
Łosoś marynowany w cytrynie z zielonym pieprzem i koprem
Pieczona rolada z boczku z orzechami i chili z sosem chrzanowym
Schab pieczony marynowany w tymianku
Pieczony rostbef marynowany w palonym sianie
Kompozycja sałat ogrodowych z warzywami świeżymi i serem Feta
Sałatka z pieczonego rostbefem i Jalapeño z dresingiem miodowym z kolendrą
Sałatka z papryki i jabłek z grillowaną pierśią kurczaka i dresingiem kukurydzianym
Sałatka z kaczki i mango z gruszką na kruszce sałacie z dresingiem żurawinowym
Marynaty, masło smakowe, wybór pieczywa

Bufet deserowy

Owoce filetowane
Mus czekoladowy z wiśniami
Beza z musem z marakui
Pana Cotta pistacjowa z jeżynami
Szarlotka
Sernik wiedeński
Ciasto czekoladowe z musem porzeczkowym

Cena za osobę: 328 zł





MENU LUBOMIRSKICH

(do 10 godzin)

KOLACJA SERWOWANA

Przystawka

Carpaccio z wędzonej kaczki z salsą z buraka i malin

Zupa

Krem z kiszonych ogórków i kasztanów

Intermezzo

Sorbet jabłkowy z limoną

Danie główne

Pierś z gęsi confit sos porzeczkowy, kasza bulgur, puree z dyni

Deser

Beza z lodami waniliowymi i gorącym sosem malinowym

Danie gorące przed północą

Poładwica z dorsza, zielony groszek, sos chrzanowy, czerwony ryż

Po północy

Ragout cielęce z kurkami i chorizo

Nad ranem

Barszcz czysty z pasztecikiem



KOLACJA BUFETOWA

Bufet zimny

Łosoś marynowany w soi i imbirze podany na sałatce z awokado

Tatar z polędwicy jelenia z orzechami

Rillettes z kaczki z mango i zielonym pieprzem

Pieczone roladki z kurczaka nadziewane suszonymi pomidorami

Pieczony rostbef marynowany w trawie żubrowej z sosem chrzanowym

Sałatka z wędzonego jesiotra z bobem, koprem i dresingiem winegret

Sałatka z pomidorów i melonem z serem brie i dresingiem bazyliowo-miętowym

Sałatka z owoców morza z melona i quinoa z dresingiem z czosnku niedźwiedziego

Sałatka z grillowanej piersi kurczaka z gruszką i żurawiną

Sałatka z pieczonej polędwiczki wieprzowej z pieczoną papryką
i dresingiem mango-jalapeño

Marynaty, masło smakowe, wybór pieczywa

Bufet deserowy

Owoce filetowane

Szarlotka

Sernik wiedeński

Ciasto czekoladowe z musem porzeczkowym

Mus czekoladowy z wiśniami

Beza z musem z marakui

Pana Cotta pistacjowa z jeżynami

Cena za osobę: 368 zł



PROPOZYCJE BUFETÓW TEMATYCZNYCH

(opcjonalnie, poniższe propozycje są przykładowe)

ŚRÓDZIEMNOMORSKI

Filety z dorady, marakuja, limonka
Sałatka z labraksa, dzikie zioła, sałaty, maliny
Carpachio wołowe, rukola, Parmegiano
Ciasto francuskie, szpinak, fata
Grillowane Tarta, ser kozi, jarmuż, suszone pomidory
warzywa, mozzarella, bazylija, mięta, oliwa

Cena: 34 zł/os.

FRANCUSKI

Parfait foie grass, figa, burak
Szynka suszona, szparagi, szpinak
Rillettes z kaczki, pomarańcza, jeżyna
Małże, szalotka, natka, białe wino
Quiche lorraine, becon, Gruyere
Sałatka nicejska

Cena: 38 zł/os.

WŁOSKI

Pieczona cielęcina, czosnek kapary, anchovies
Pasztet z wątróbek drobiowych, winogrona



Szynka parmeńska, ser kozi, ananas
Koper włoski, krewetki, małże, mango
Bakłażan, suszone pomidory, Parmigiano
Pomidory, mozzarella, bazylika, czosnek, oliwa

Cena: 31 zł/os.

HISZPAŃSKI

Chorizo w cydrze, ananas, melon
Szynka Serrano, ananas, figa
Roladka z królika, pomarańcze, kapary
Tarta, ser owczy, rukola
Hiszpańska tortilla, ziemniaki, chorizo, oliwki
Sałatka z krewetek, mango, awokado

Cena: 32 zł/os.

BUFET STAROPOLSKI

Wybór swojskich wędlin:

szynka z kopytem, polędwica sopocka, baleron, rolada z boczku, kabanosy, kiełbasy,
salceson, pasztet, szynka z dzika, karczek z sarny, kiełbasa i boczek z jelenia, smalec, ogórki
kiszzone lub małosolne, chleb wiejski
Wybór zimnych sosów i marynat

Cena: 25 zł/os.

PROPOZYCJE STACJI LIVE COOKING

(opcjonalnie, poniższe propozycje są przykładowe)

KREWETKI I RYBY

(2 godziny)

Krewetki i ryby z owocami, mlekiem kokosowym,
trawą cytrynową, limonką, czerwonym curry

Cena: 52 zł/os.

JAGNIĘCINA

(2 godziny)

Pieczony udziec jagnięcy z sosem miętowym, agrestowym, demi glace

Cena: 50 zł/os.



TATAR

(2 godziny)

Tatar przygotowywany na żywo przez Kucharzy z dodatkami:
cebula biała, cebula czerwona, szalotka, marynowane kurki, podgrzybki i borowiki, oliwki
czarne, oliwki zielone, kapary, pomidory suszone, anchovies, sardynki, olej, oliwa,
balsamiko, sól, pieprz biały, pieprz czarny, papryka słodka, papryka wędzona,
Brandy, Porto, jajko 63st.C.

Z polędwicy wołowej

Cena: 42 zł/os.

Z jelenia

Cena: 51 zł/os.

Z filetów gęsich

Cena: 40 zł/os.

Z łososia

Cena: 44 zł/os.

Z tuńczyka

Cena: 49 zł/os.

PAELLA

(2 godziny)

Paella Valenciana

Cena: 24 zł/os.

Paella hiszpańska

Cena: 29 zł/os.

OPEN BAR I

(w zakontraktowanym czasie przyjęcia)

Napoje bezalkoholowe

Kawa z ekspresu przelewowego

Selekcja herbat czarnych i owocowych Dilmah

Soki owocowe (jabłko, pomarańcz, grapefruit, czarna porzeczka)

Napoje gazowane (w szklanych buteleczkach 0,2l):

Pepsi / Mirinda / 7up / Tonic

Woda mineralna niegazowana

Cena za osobę: 30 zł brutto

OPEN BAR II

(w zakontraktowanym czasie przyjęcia)

Wino

Wino białe i czerwone:

San Millan Tempranillo - Hiszpania

San Millan Verdejo - Hiszpania

Wódka

Wódka Palace

Cena za osobę: 65 zł



OPEN BAR III – SAMOOBSŁUGA

Bez obsługi barmańskiej – alkohole w bufecie

Self-service

(w zakontraktowanym czasie przyjęcia)

Wino

Wino białe i czerwone:

San Millan Tempranillo – Hiszpania

San Millan Verdejo – Hiszpania

Wódka

Palace

Whisky

Ballantine's

Jim Beam

Inne alkohole

Rum Bacardi Carta Blanca

Tequila Sierra / Olmeca Silver

Wermuth Martini: Bianco, Extra Dry, Rosso

Gin Seagram's

Bitter Campari



Piwo

Piwo beczkowe / butelkowe Tyskie

Cena za osobę: 90 zł

OPEN BAR IV

(w zakontraktowanym czasie przyjęcia)

Wino

Wino białe i czerwone:

San Millan Tempranillo – Hiszpania

San Millan Verdejo – Hiszpania

Wódka

Palace

Whisky

Ballantine's

Jim Beam

Inne alkohole

Rum Bacardi Carta Blanca

Tequila Sierra / Olmeca Silver

Wermuth Martini: Bianco, Extra Dry, Rosso

Gin Seagram's

Bitter Campari



Piwo

Piwo beczkowe / butelkowe Tyskie

*Obsługa barmańska i serwis alkoholi kolorowych
Dodatki: rurki, mieszadła, szpadki, syropy, owoce, zioła itp.*

Cena za osobę: 100 zł

OPEN BAR V

(w zakontraktowanym czasie przyjęcia)

Wino

Wino białe i czerwone:

San Millan Tempranillo – Hiszpania / Canepa Famiglia Chardonnay - Chile

San Millan Verdejo – Hiszpania / Canepa Famiglia Carmenere - Chile

Wódka

Baczewski

Whisky

Ballantine's

Jack Daniel's

Jameson

Inne alkohole

Rum Bacardi Carta Blanca + Rum Bacardi Carta Negra

Tequila Sierra / Olmeca Silver + Tequila Sierra / Olmeca Gold

Wermuth Martini: Bianco, Rosso, Extra Dry

Gin Gordon's / Bombay Sapphire



Bitter Campari
Bitter Aperol
Malibu Rum
Bailey`s Liquor
Brandy Stock84
Hennessy VS/Fine

Piwo

Piwo beczkowe / butelkowe Tyskie

*Obsługa barmańska i serwis alkoholi kolorowych
Dodatki: rurki, mieszadła, szpadki, syropy, owoce, ziota itp.*

Cena za osobę: 150 zł

OPEN BAR VIP

(w zakontraktowanym czasie przyjęcia)

Wino

Wino białe i czerwone (przykład):
Invivo, , Sauvignon Blanc 2016 Marlborough, Nowa Zelandia
Hacienda Araucano F.Lurton, Reserva, Carmenere 2015, Cohagua Valley, Chille

Wódka

Chopin Black

Whisky

Chivas Regal 12YO
Jack Daniel`s
Glenmorangie Single Malt 10YO

Inne alkohole

Rum Bacardi Carta Blanca + Rum Bacardi Carta Negra
Tequila Olmeca Silver + Tequila Olmeca Gold
Wermuth Martini: Bianco, Rosso, Extra Dry, Lillet Blanc
Gin Gordon`s / Bombay Sapphire



Bitter Aperol
Jagermeister
Dictador Rum
Bailey`s Liquor
Cointreau Liquor
Hennessy VS/Fine
Martell VSOP

Champagne

Moët & Chandon Imperial Brut
France, AC Champagne

*Obsługa barmańska i serwis alkoholi kolorowych
Dodatki: rurki, mieszadła, szpadki, syropy, owoce, zioła itp.*

Cena za osobę: 320 zł

OPCJONALNIE

Kawa z ekspresu ciśnieniowego, automatycznego, świeżo mielona (zamiast przelewowej)

Dopłata za osobę: 5 zł brutto

CEREMONIA W PLENERZE

(opcjonalnie)

Ślub to jeden z najważniejszych momentów w życiu. Aby ten dzień był dla Państwa jeszcze bardziej wyjątkowy, możemy zorganizować ceremonię w plenerze.

Przepiękny Ogród Różany, Park Romantyczny oraz wspaniała Glorietta stworzą niepowtarzalną atmosferę tego wydarzenia.

Cena: od 3 000 zł



APARTAMENT KSIĄŻĘCY

(opcjonalnie)

Zwieńczeniem Państwa ceremonii i przyjęcia może być nocleg w najpiękniejszym wnętrzu Pałacu Mała Wieś – Apartamencie Książęcym. Apartament posiada przestronną łazienkę z wanną dla dwojga. Z okien rozciąga się widok na pałacowe ogrody i Nową Oranżerię.

Cena obejmuje:

- 1 noc dla 2 osób w Apartamencie Książęcym
- butelkę prawdziwego szampana w pokoju
- kosz owoców

Cena: 2 500 zł



WYPOSAŻENIE

Cena usługi obejmuje:

Tkaniny: biały obrus, serwetki (kolor do wyboru spośród dostępnych na magazynie), elastyczne białe pokrowce na krzesła konferencyjne, biały obrus na stół Pary Młodej, elegancka tkanina do dekoracji za Parę Młodą

Pełna zastawa stołowa: sztucze niemieckiej firmy Hepp, porcelana angielskiej firmy Steelite i zestaw szkła francuskiej firmy Chef&Sommelier



Podtalerze – srebrne lub złote do wyboru

Stojak na czerwone wino oraz kubek z lodem na wino białe oraz wódkę na każdy stół

Menu na stoły - 3 eleganckie personalizowane karty menu formatu A4 w „V” na stole prezentujące ofertę menu serwowanego oraz opisujące serwowany alkohol

tradycyjne powitanie chlebem i solą

Obsługa – obsługa szatni i toalet przez cały czas trwania imprezy, 1 Kierownik Sali oraz 1 kelner/25 os. Zwiększenie ilości kelnerów jest dodatkowo płatne

Welcome drink – kieliszek wina musującego/os. na wejście

Możliwość korzystania z 30 ha ogrodów w Małej Wsi

Ślubna sesja zdjęciowa w Parku Romantycznym (cena regularna – 400 zł)

Dodatkowo jesteśmy w stanie zapewnić:

Podesty sceniczne

Noclegi ze śniadaniem – 32 miejsca noclegowe w 16 pokojach 2-osobowych (możliwość wstawienia dostawek 1-osobowych)

Kandelabry srebrne

Dekoracje kwiatowe

Zwiedzanie Pałacu dla Państwa Gości

Stacje Live Carving i Live Cooking

Stacje degustacyjne wykwintnych alkoholi

...i wiele innych!



Cennik dodatków:

Nazwa	Dostępna ilość (szt.)	Cena/szt.
Krzesło metalowe złote	400	10 zł
Krzesło plastikowe przezroczyste	150	15 zł
Pokrowiec tkaninowy na krzesło (złoty lub kremowy)		5 zł
Pokrowiec elastyczny na krzesło – czarny lub złoty		3 zł



Obrus kolorowy - złoty, fioletowy, czarny, srebrny, grafit, jasny brąz, burgund, wiśnia		15 zł
Kandelabry srebrne 5-cio ramienne	25	25 zł
Napis LOVE	1	400 zł
Serce na bufet	2	350 zł
Wachlarze w stylu art.-deco na bufet	2	250 zł
Plandeki w stylu art.-deco	2	150 zł
Podesty sceniczne 2x1 m obszyte materiałem	15	50 zł
Bar mobilny (poza pakietem Open Bar III i Open Bar IV)	1	1000 zł
Apartament Książęcy	1	2500zł/noc
Ceremonia w Glorietycie	1	Od 3000 zł
Wycieczka po Pałacu	1	10 zł/os.

Warunki ważne do 31.03.2018.

Propozycja cenowa nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 KC.