

WESELNE PAKIETY

MENU



PALAC BALCEROWO

Pałac Balcerowo to miejsce wyjątkowe z niezwykle bogatą historią i tradycją. Neoklasycystyczny pałac pochodzi z XIX w - to dawna rezydencja właściciela gnieźnieńskiej cukrowni - Leona Grabskiego. Ten niezwykle okazały budynek został wybudowany w 1882 roku. Organizowano tu niegdyś różnego rodzaju uroczystości i bale, na których gościły znane osobistości ze świata.

Dzisiaj Pałac przeżywa swój renesans, a imprez weselnych nie ma końca... Stary park z zabytkową oranżerią to idealne miejsce na sesję zdjęciową czy zaślubiny, a letnia Sala Koncertowa jest doskonałą alternatywą do organizacji przyjęcia na świeżym powietrzu. Wyobraźnia i kunszt kulinarny Szefa Kuchni czynią z każdego przyjęcia wyśmienitą ucztę, a stylowe komnaty oraz piwniczna winiarnia dają Gościom wytchnienie.

PROPOZYCJA 1 - 240 zł/os



Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Wino musujące

Zupa:

Rosół z wiejskiej kury podany z makaronem własnego wyrobu

II Danie (3 por./os.):

Rolada z indyka faszerowana warzywami, sos potrawkowy
Polędwica wieprzowa sous vide z kurkami
Kotlet de Volaille z kurczaka podsycony maślanym smakiem
Wielkopolska rolada wołowa w sosie własnym

Dodatki:

Ziemniaki gotowane oprószone koperkiem
Frytki oblane złocistym rumieńcem
Ryż gotowany podany na sypko
Kompozycja warzyw gotowanych
Bukiet surówek pełen witamin
Buraczki gotowane

Słodki poczęstunek:

Mus truskawkowy z lodami waniliowymi
Wybór ciast z cukierni Hotelu Pietrak 3 ciasta koktajlowe/os.
Tradycyjny sernik z brzoskwiniami
sernik nowojorski z białą czekoladą
jabłecznik na biszkipcie
Ciasto czekoladowo- wiśniowe
Owoce na piance zatopione w galaretkce

Owoce podane na lustrze

Kawa lub herbata na życzenie Gości - bez ograniczeń

Zimne zakąski (3 por./os.):

Dorsz w galarecie cytrynowe
Rolada z kurczaka faszerowana szpinakiem,
serem dor blue i suszonym pomidorem
Schab z nadzieniem chrzanowo - szczypiorkowym
Pasztet z żurawiną
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka ziemniaczana owinięta w płatkach szynki
Wybór pieczywa i masło smakowe

Uroczystość Oczepin:

Tort weselny (smaki do ustalenia)
Kawa lub herbata - na życzenie Gości

Powitanie Poranka (1,5 por./os.):

Pikantny barszczyk
Szaszłyki z drobiu owinięte w bekonie,
marynowane w czosnku przekładane warzywami
Żeberka z marynaty słodko - pikantnej
Golonka gotowana podana z kapustą i grzybami
Chrzan, musztarda, wybór pieczywa

Napoje - bez ograniczeń

Sok naturalny
Woda mineralna podana z cytryną i miętą
Napoje gazowane pepsi



PROPOZYCJA 2 - 280 zł/os



**Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Wino musujące**

Przystawka:

**Carpaccio z polędwicy wołowej na sosie korzenno - miodowym,
pomidorkami koktajlowymi, rukolą**

Zupa:

**Pikantny bulion grzybowy pod pierzynką z ciasta francuskiego
lub**

Rosół z wiejskiej kury z makaronem własnej roboty

II Danie (3 por./os.):

Łosoś norweski w sosie cytrynowo - koperkowym

Cordon Bleu z drobiu przekładany serem i szynką

Pieczona kaczka po polsku z jabłuszkami i modra kapustą

Wykwintne rożki ze schabu faszerowane musem pieczarkowym

Wielkopolska rolada wołowa w sosie własnym

Dodatki:

Ziemniaki gotowane oprószone koperkiem

Ziemniaki zapiekane w ziołach

Krokiety ziemniaczane

Kluski śląskie

Kompozycja warzyw gotowanych

Bukiet surówek pełen witamin

Buraczki gotowane

Słodki poczęstunek:

Mus malinowy z lodami śmietankowymi

Wybór ciast z cukierni Hotelu Pietrak 3 ciasta koktajlowe/os

Proponujemy do wyboru:

Brzoskwinie zatapiane w puszystym serniku

Złocista szarlotka z cynamonową posypką

Hiszpańska słodycz z bakaliami

Kora orzechowa

Owoce na pianie zatopione w galaretce

Raffaello

Owoce podane na lustrze

Kawa lub herbata na życzenie Gości - bez ograniczeń



Zimne zakąski (3 por./os.):

Wykwintna roladka z pstrąga nadziewana paluszkami krabowym

Śledzik po królewsku

Galantyna z drobiu z bakaliarniami

Karkówka faszerowana leśnymi grzybami

Galarciaki wieprzowe lub drobiowe

Finger Food: mini vol vent z mussem pistacjowym, krewetką

terina warzywna, pasztet z grzybów leśnych,

roladki z grillowanej cukini z suszonym pomidorem

i kozim serem, ptysie z pastą, bakłażanem i kawiozem

Wybór pieczywa, masło smakowe

Pokaz kulinarny Szefa Kuchni - ilość podana w kg

Udziec wieprzowy z sosem pieczeniowo-żurawinowym

podany z puree ziemniaczanym z kapustą kiszoną

lub ziemniaki zapiekane w ziołach

Uroczystość Oczepin:

Tort weselny o różnych smakach

Kawa lub herbata na życzenie Gości

Powitanie Poranka (1,5 por./os.):

Pikantny barszcz czerwony

Golonka gotowana podana z kapustą i grzybami

Strogonow z indyka podany z kluskami półfrancuskimi

Pałki z kurczaka z różną

Chrzan, musztarda, wybór pieczywa

Napoje - bez ograniczeń

Sok naturalny

Woda mineralna podana z cytryną i miętą

Napoje gazowane pepsi



PROPOZYCJA 3 - 350 zł/os



Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Wino musujące

Przystawka:

Pete z gęsiich wątróbek marynowanych
w brandy w kompozycji z konfiturą
z czerwonej cebuli

Zupa:

Pikantny bulion grzybowy pod pierzynką
z ciasta francuskiego
lub

Krem z pomidorów z kluseczkami bazyliowymi

II Danie (3 por./os.):

Filet z dorsza serwowany na patelni
w sosie neapolitańskim

Pieczona kaczka po polsku z jabłuszkiem
i modrą kapustą

Wielkopolska rolada wołowa w sosie własnym

Rogue z cielęciny z warzywami
i kluseczkami maślanymi

Tradycyjny kotlet schabowy z kością
w złocistej panierce

Dodatki:

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem

Frytki oblane złocistym rumieńcem

Krokiety ziemniaczane

Kluski śląski

Kompozycja warzyw gotowanych

Bukiet surówek pełen witamin

Kapusta modra, buraczki



Słodki poczęstunek:

Pana cotta waniliowa z musem truskawkowym
z lodami waniliowymi podana w pucharku
Wybór ciast z cukierni Hotelu Pietrak (3 por./os.)

Brzoskwinie zatapiane w puszystym serniku

Złocista szarlotka z cynamonową posypką

Hiszpańska słodycz z bakaliami

Ciasto czekoladowe z wiśniami

Świeże owoce na piance zatopione w galaretkie

Ciasto kokosowo- ananasowe

Kora orzechowa

Kompozycja owoców podana na lustrze

Kawa lub herbata na życzenie Gości bez
ograniczeń

Zimne zakąski (3 por./os.):

Tymbaliki z łososia

Polędwica wieprzowa faszerowana

zielonym pieprzem i serem rok pol

Galantyna z kurczaka faszerowana

szpinakiem i suszonym pomidorem

Rostbef po angielsku z salsą pomidorową

Koktajl z krewetek

Salatka grecka z serem feta i oliwkami

Zawijaniec wieprzowy faszerowany warzywami

Schab z nadzieniem chrzanowo-szczypiorkowym

Karkówka faszerowana leśnymi grzybami

Dipy na zimno (zielony, chrzanowy, tzatziki)

Szeroki wybór pieczywa, masło smakowe



Pokaz kulinarny Szefa Kuchni
Pieczona szynka podana z gołąbkami faszerowanymi
kaszą gryczaną i grzybami

Stół ze Staropolskim Jadłem
Wędliny podsuszane:
kabanosy, polska kiełbasa surowa, krakowska
Paszтет domowy, baleron, szynka wiejska
Ryba w zalewie słodko - kwaśnej
Chleb wiejski własnego wypieku,
ogórki kiszzone, smalec z przyprawami
Pikle marynowane, pomidory z polskich ogrodów
Żur na naturalnym zakwasie podany z kociołka

Uroczystość Oczepin
Tort weselny o różnych smakach
Kawa lub herbata na życzenie Gości

Powitanie Poranka (1,5 por./os.):
Pikantny barszcz czerwony
Golotka po bawarsku duszona z warzywami
Strogonow wołowy z kluseczkami półfrancuskimi
Żeberka po amerykańsku
Chrzan, musztarda, wybór pieczywa

Napoje - bez ograniczeń:
Sok naturalny
Woda mineralna podana z cytryną i miętą
Napoje gazowane pepsy

ASORTYMENT ALKOHOLI



Soplica 0,5 l – 45 zł

Bols 0,5 l – 45 zł

Żubrówka biała – 45 zł

Finlandia 0,5 l – 60 zł

Wino 0,75 l (białe i czerwone) – 45 zł

Piwo Lech KEG 30 l – 480 zł

POPRAWINY W FORMIE BUFETÓW

do 6 godzin - 60 zł/os.

w powyższej kwocie nie znajduje się to,

co Gość musi dodatkowo domówić,

np. ziemniaki, bukiet surówek, pieczywo

kawa/herbata - bez ograniczeń

tzw., „domówione menu”

ŚLUB W PLENERZE

1000 zł

nagłośnienie, krzesła dla Pary Młodej,

dywan, przygotowanie krzeseł i stołu



DODATKOWO POLECAMY:



Gala Szefa Kuchni

Udziec wieprzowy serwowany z sosem pieczeniowo - żurawinowym
podany z gołąbkami faszerowanymi kaszą gryczaną i grzybami 17 zł/os

Ryba w całości podana na sałatce z owoców morza 15 zł/os.

Indyk z pikantnym nadzieniem mięsnym 12 zł/os.

Udziec wieprzowy serwowany z sosem
pieczeniowo – żurawinowym 12 zł/os.

Pierogi z kaczką, z kurkami, z cielęciną polane sosem 1 szt/ 3,5 zł

Dodatki do Gali Szefa Kuchni

Gołąbki faszerowane kaszą w sosie grzybowym 8 zł/os.

Puree ziemniaczane z kapustą kiszoną 8 zł/os.

Chleb wiejski, smalec z przyprawami, ogórki 8 zł/os.

Pozostałe atrakcje kulinarne

- cena do ustalenia

Flambirowane prosię w całości faszerowane kaszą wiejską

Gicze cielęce w sosie pieczeniowo - jałowcowym

Dzik w całości z kaszą z owocami leśnymi

Stół ze Staropolskim Jadłem

45,00 zł/os

Wędliny podsuszane: kabanosy, polska kiełbasa surowa,

krakowska, pasztet domowy, baleron, szynka wiejska

Ryba w zalewie słodko - kwaśnej,

Pikłe marynowane, pomidory z polskich ogrodów

Żur na naturalnym zakwasie podany z kociołka

Chleb wiejski własnego wypieku, ogórki kiszone, smalec z przyprawami



LIVE COOKING - POKAZ KULINARNY przygotowany na żywo w obecności Gości



-kuchnia śródziemnomorska - 60 zł/os

(owoce morza w roli głównej: krewetki, mule, przegrzebki, kalmary)
przyrządzane na różny sposób jako dania główne oraz w formie finger food

-kuchnia włoska - 30 zł/os

Makarony w różnej postaci (spaghetti penne, papardelle),
różne rodzaje sosów (carbonara, bolognese, pesto, bazyliowe, aglio olio)
serwowane z różnymi dodatkami i warzywami włoskimi Antipastii
(włoskie wędliny, owoce morza, sałatki)

-japońska - sushi 1260 zł - dla 60 os

10% HOSOMAKI (na bazie łososia, tuńczyk, krewetek, surimi, moonfish)
85 % FUTOMAKI I URAMAKI (łosoś surowy, łosoś zapiekany teryjaki, łosoś w tempurze,
tuńczyk surowy i w tempurze, ryba moonfish surowa i w tempurze, sandarz w tempurze,
surimi) 5 % rolki VEGETARIANSKIE i do uzgodnienia NIGIRI (z łososiem, tuńczykiem, krewetką)

Dodatki: warzywa i sosy

800 zł pokaz przez 1 sushimastera

7 zł/szt (50 szt - 700 zł)

- Grill w plenerze w ogrodach pałacu 60 zł/os

Karkówka marynowana, kaszanka zasmażana z kapustą i jabłkiem,
szaszłyki z indyka owinięte w bekon z warzywami, warzywa grillowane,
pyra z gzikami, wybór sosów i dressingów

Patera ryb wędzonych

100 osób - 1600 zł

(3,5 kg jesiotr 3 kg łosoś 3 kg pstrąg)

Bufet Finger Food

5 szt/os 25,00 zł

(mini przekąski podane w różnym stylu, pięknie udekorowane:

Mini vol au vent:

- z pastą z tuńczyka
- z krewetkami
- z pasztetem i orzechem włoskim
- z pastą rakową

Wraps:

- z pastą łososiowo-koperkową
- z ricottą i szpinakiem
- z musem pomidorowo-paprykowym

Babeczki:

- z twarogiem pieprzowym i salami
- z musem z wędzonego łososia i czarnym kawiozem
- z pasztetem i gruszką

Tartinki:

- z pasztetem i winogronem
- z twarogiem ziołowym i krewetkami
- z kaczką pieczoną i pomarańczą
- z łososiem i twarogiem

- z szynką szwarcwaldzką i oliwkami

Finger food w mini pojemniczkach:

- tatar z łososia
- tatar wołowy
- koktajl z krewetek
- sałatka z tuńczyka
- sałatka grecka
- sałatka hawajska
- sałatka z grillowanym kurczakiem

Słodki Stół „Candy Bar” 25 zł/os (min 60 osób)

Mini babeczki ze świeżymi owocami:

- czekoladowe
- malinowe
- z toffi
- serowe

Mini bezy:

- z ajerkoniakiem
- białą czekoladą
- maliną
- borówką

Tartoletki

- borówką
- malinami
- truskawkami

Mini desery

- panna cotta
- mus truskawkowy
- mus mango
- mus czekoladowy
- krem brulee

Muffinki

- czekoladowe
- z bitą śmietaną
- waniliowe
- z nutellą
- Lemoniada
- cytrynowa
- pomarańczowa
- Kolorowe pianki

Fontanna czekolady

z owocami cząstkowymi i dodatkami
dla 60 os 700 zł + 3,5 zł/os - dodatki



OPŁATY DODATKOWE



Obsługa wesela (orkiestra, fotograf)
Menu 50% porcji = 50% ceny

Opłata za podanie własnego ALKOHOLU
20 zł od każdej otwartej butelki o pojemności do 0,7 l
(większe pojemności liczymy jako wielokrotność)

Własny tort
4,00 zł/os. (jako koszt podania)
(ponadto należy wykazać źródło zakupu: faktura VAT lub rachunek
za zakup i skład surowcowy)

Dekoracje kwiatowe
- kompozycja na stół Pary Młodej - od 150 zł
- duża kompozycja na stół Gości - 100 zł/szt.
- mała kompozycja na stół Gości - 50 zł/szt.
- pojedyncze kwiaty w wazonie na stołach Gości - GRATIS

Przedłużony czas wesela
300 zł za każdą kolejną godzinę licząc od godz. 4:00

Materiały poligraficzne
Wizytówki imienne - 2 zł/os.
Stend A6 na okrągłe stoły - 10 zł/stół
Sztaluga z rozmieszczeniem stołów
- przed wejściem na salę - 100 zł

Sesja zdjęciowa
Dla Par, które nie organizowały wesela w Pałacu 300 zł

Podziękowania dla Gości - Nalewka Soplica
- produkowana dawniej w Gnieźnie przez B.Kasprowicza
buteleczka nalewki Soplica z Fabryki Nalewek B.Kasprowicza
wraz z zawieszka z podziękowaniem
0,5 l - 35 zł / 0,2 l - 20 zł / 0,1 l - 6 zł

NOCLEGI W PAŁACU



Pokój 2 - os. ze śniadaniem - 200 zł/doba
Pokój 2 - os o podwyższonym standardzie ze śniadaniem - 250 zł
Dostawka ze śniadaniem 100 zł/doba

GRATIS:

- Pokój dla Pary Młodej wraz ze śniadaniem
- Możliwość wykonania sesji zdjęciowej w Pałacu i Ogrodzie
- Możliwość wykonania zdjęcia grupowego gości z tarasu Pałacu
- parking na terenie Pałacu



W razie jakichkolwiek pytań lub sugestii z Państwa strony
nasi pracownicy służą swoją wiedzą oraz profesjonalizmem:

Manager obiektu - Marianna Czerniak tel. 728 371 396

*** ZASTRZEGAMY SOBIE PRAWO DO ZMIAN CEN**

ul.Wrzesińska 24 62-200 Gniezno
tel. +48 728 - 371 - 396

USŁUGI GODNE POLECENIA



Obsługa barmańska

ABC Gastro - p. Jarek - 509 297 497

ENDI BAR - 509 140 980

Speedbar p.K. Drabik - 668 192 933

Adam Hołoga - 503 390 390

Inice Barman - 734 150 194

W. Adamowicz - 502- 175 946

Dodatkowo doliczamy 300 zł
(opłata za serwis)

Pokaz fajerwerków

Cosmo Box - 505 187 313

PHUP - Justyna - 606 952 848

Weko - 799 319 909

Pokazy laserowe - 790 472 352

pokazy grafiki laserowej na specjalnej
płachcie

pokazy grafiki laserowej na fasadzie
pokaz Laserman Show

Pokazy fireshow - 790 472 352

Oprawa fotograficzna

Robert Pater - 501 736 070

Foto-Video Handel p. Rybicka - 67 262
26 03

Fotobudka

Bano Show - 502 260 652

Videoobudka

Daniel Suliga - 790 472 352

Zespoły:

Zenki-Band

Zenon Mikołajczak 505 395 042

Tomasz Mikołajczak 785 535 773

- Klimat - 661 402 544

Sekret - 793 192 940, 535 478 274

Roland - 603 100 817

Dno- Sax - 606 497 035

Atut - 500 160 181

Dorado - 606 880 241

Sylwia Band - 502 634 552

Coolik - 502 288 361

Na Walizkach - 7902 549 101

Efekt - 605 146 947

Dj-e:

Tomasz Górkiwicz - 668 686 6 74

Mendlik Robert - 608 077 131

Pauszek Hubert - 605 582 928

Kliszewski Sławomir - 600 327 026

Dj Lary - 604 874 826

Dj Hubson - 723 472 011

Dj M. Popielarz - 601 556 194

Dj Ryniu - 604 412 482

Dj Hermann - 604 134 685

Dj Arash - 504 594 094

Dj Zwolankiewicz - 604 115 916

Dj Ogi - 781 088 640

Rock Events - Kamil Rozwora

- 504 035 112

Karetą do ślubu:

- 604 410 558

- 504 212 031