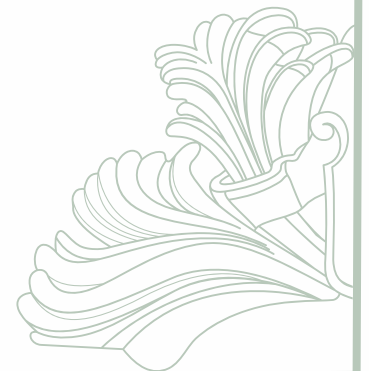
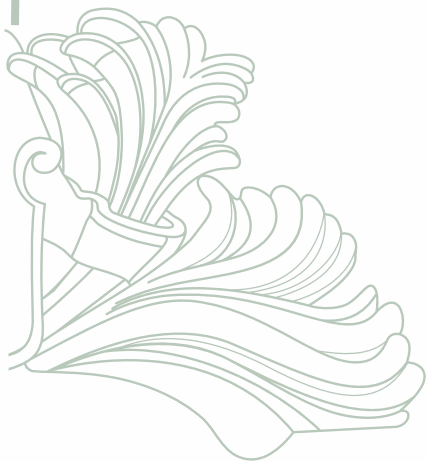




# UDANE WESELE



# Wesele w dobrym stylu

Jeśli zachwyciły Państwa ostatnie trendy panujące w stylistyce wesel czyli styl boho, industrialny, rustykalny, zapraszamy do organizacji wesela w naszym obiekcie, gdzie wszystkie nowe trendy odnajdują się doskonale!

## Jedna z najlepszych restauracji w Polsce

Jesteśmy jedną ze 100 najlepszych restauracji w Polsce. Otrzymaliśmy to wyróżnienie za dania przygotowane z najwyższej jakości lokalnych produktów, które dodatkowo są pięknie podane.

## Menu weselne – swoboda wyboru

Dania podawane na weselach to najwyższy poziom kulinarny. Szef Kuchni Mateusz Szpytma tworzy wyjątkowe kompozycje smakowe inspirowane bogactwem lokalnych produktów.

Nasze menu weselne pozostawia swobodę wyboru, mogą Państwo skomponować własne niepowtarzalne menu, korzystając z naszej listy ponad 200 dań. Przygotujemy również menu wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe.

## Blisko natury

Na terenie naszego obiektu, wśród zadbanej zieleni, ogrodu i parku znajdują się trzy budowle, każda z nich jest inna.

Pałac ma charakter reprezentacyjny, nawiązujący do rezydencji południowej Francji.

Stajnia i Powozownia to były budowle gospodarcze, wybudowane w całości z naturalnego piaskowca.

Oficyna posiada wyjątkowy klimat wiejskiej rezydencji. Pełniła funkcję domu gościnnego, położona wśród zieleni, otoczona parkiem, niewielka, przytulna.

## Ceny:

Menu weselne od **350 zł / osoba**

Poprawiny od **150 zł / osoba**

Dodatkowe opłaty za produkty dostarczone we własnym zakresie:

Alkohol: 2000 zł / dzień

Ciasta: 200 zł

Bufet wiejski: 500 zł

Nie pobieramy dodatkowych opłat za: wynajęcie sali, pokrowce na krzesła, ZAIKS.

## Rabaty i Promocje

**Wesele Zima - Wiosna** (od 1 listopada do 30 kwietnia)

Rabat 10% na menu weselne

**Wesele w środku tygodnia** (Poniedziałek - Piątek): 50 zł / osoba do wykorzystania na usługi gastronomiczne i hotelowe. Mogą Państwo przeznaczyć rabat na zamówienie bufetu deserowego, wiejskiego, Open Baru lub obniżyć cenę noclegu o 50 zł.

Rabat nie dotyczy dni wolnych od pracy: (Boże Ciało, 15 sierpnia, Majówka oraz innych wybranych terminów)

Rabaty nie łączą się. W przypadku organizacji wesela od 1 listopada do 30 kwietnia obowiązuje rabat 10% również przy organizacji wesela w środku tygodnia.





## Sala Kryształowa w Pałacu:

80 miejsc przy stołach prostokątnych

66 miejsc przy stołach okrągłych

Minimalna ilość gości : 60 osób

Podczas organizacji wesela w Pałacu  
obowiązuje konieczność wynajęcia  
20 pokoi 2 osobowych w budynku Pałacu.



# Ślub w ogrodzie

Przygotowanie miejsca w ogrodzie lub parku: krzesła, stół dla urzędnika: 900 zł



# Menu weselne

Dania gorące serwowane do stołu

Zupa: 19 zł

Królewski rosół z trzech rodzajów mięsa, z domowym makaronem i kawałkami kurczaka

Danie główne na półmiskach: 80 zł

(4 rodzaje mięs, 2 porcje mięsa na osobę)

1. Rolada wieprzowa z nadzieniem grzybowym
  2. Schab po parysku
  3. Eskalopki z indyka z płatkami migdałów
  4. Schab duszony po staropolsku
- Półmisek ziemniaków pieczonych  
Półmisek surówek  
sos do wyboru:  
pieczeniowy, myśliwski, pieczarkowy

Deser: 15 zł

Mus jogurtowy z owocami

Gorące dania serwowane w noc weselną: 90 zł

1. Boeuf Strogonow
2. Grillowane mięsa z maselkiem czosnkowym i gorącymi bułeczkami

Dania podane na bufecie

Przekąski zimne: 96 zł

1. Karczek z dzikim czosnkiem
2. Marynowana wołowina na razowej grzance
3. Pikantny boczek
4. Udka w papilotach
5. Mini tortille z kurczakiem i warzywami
6. Tatar ze śledzia na pumperniku
7. Carpaccio z marynowanych buraków z kozim serem
8. Pucharki sałatki greckiej

Danie ciepłe podane na bufecie: 25 zł

Bigos staropolski  
Kosze pieczywa

Napoje: 25 zł

kawa, herbata  
soki owocowe, woda mineralna

To jest tylko przykład Menu weselnego.  
Mogą Państwo przygotować  
indywidualne Menu,  
korzystając z naszej listy dań.

## Alkohol

### Open Bar

120 zł / osoba / wesele

Wódka Sobieski, Piwo Książęce Lwówek Śląski, Wino białe i czerwone.  
(do 10 godzin, każda następna godzina 20 zł / osoba)

Open Bar na Poprawiny 80 zł / osoba

(6 godzin, każda następna godzina 20 zł / osoba)

Open Bar Premium: dowolnie wybrane alkohole wg indywidualnej wyceny.

### Otwarty rachunek

Mogą Państwo zamówić dowolny alkohol według ustalonej indywidualnie ceny. Koszt alkoholu zostanie doliczony do rachunku wesela.

### Własny alkohol

Mogą Państwo dostarczyć alkohol we własnym zakresie.

Oplata serwisowa:

2000 zł / dzień

## Doskonale wesele oferta organizacji i koordynacji

### Organizacja uroczystości ślubnej 2000 zł

1. Pomoc przy formalnościach związanych z ceremonią zaślubin; rozmowy z księdzem, urzędnikiem
2. Pomoc przy tłumaczeniach dokumentów oraz poprowadzeniu ceremonii w obecności tłumacza.
3. Nadzór nad przygotowaniem dekoracji w kościele lub na terenie Pałacu.
4. Przygotowanie ślubu w plenerze
5. Organizacja transportu gości do kościoła

### Organizacja uroczystości weselnej 2000 zł

1. Szczegółowe zaplanowanie uroczystości,
  2. Stworzenie scenariuszy
  3. Dyspozycyjność od dnia podpisania umowy do ostatniej minuty wesela
  4. Przygotowanie budżetu uroczystości
  5. Przedstawienie propozycji kart menu, winietek, nazw stolów, tablic gości
  6. Przedstawienie sprawdzonych usługodawców: fotografów, video, florystki, cukierni, wizażystki, salonów sukni ślubnych i garderoby męskiej, którzy dla naszych Par Młodych posiadają wyjątkową ofertę.
  7. Dopilnowanie realizacji zawartych wcześniej umów;
  8. Nadzorowanie jakości pracy wykonawców w dniu ślubu i wesela.
  9. Koordynacja prac podwykonawców
  10. Rozliczenia z podwykonawcami
- II. Organizacja transportu dla gości weselnych



## Sala Balowa w Powozowni

250 miejsc przy stołach okrągłych  
400 miejsc przy stołach prostokątnych  
Minimalna ilość gości w Sali Balowej w  
Powozowni: 120 osób

Podczas organizacji wesela w Powozowni  
obowiązuje konieczność wynajęcia  
28 pokoi 2 osobowych  
w budynku Powozowni.





## Mogą Państwo skomponować menu weselne korzystając z poniższej listy dań

### Zupy: 19 zł

1. Rosół królewski
2. Żurek staropolski z kielbasa i jajkiem
3. Zupa ogórkowa

### Zupy: 25 zł

1. Krem z borowików
2. Krem brokułowy
3. Krem z selera z pomidorami
4. Krem z pieczonej papryki
5. Krem z ziemniaków i porów z wędzonym łososiem
6. Krem z dyni
7. Krem grzybowy z lanymi kluseczkami
8. Krem pomidorowy z bazylią

### Dania obiadowe serwowane 60 zł

(dania podane z ziemniakami pieczonymi i sałatką lub warzywami duszonymi na oliwie)

1. Polędwica wieprzowa podana z sosem z zielonego pieprzu
2. Rolada wieprzowa z musem indyjskim i suszonymi pomidorami
3. Rolada drobiowa z nadzieniem cielęcym z warzywami
4. Medaliony wieprzowo drobiowe ze śliwkami
5. Grillowany łosoś podany z sosem z zielonego pieprzu
6. Sandacz gotowany na parze z warzywami

### Obiad podany na półmiskach 80 zł

1. rolada z indyka faszerowana migdałami
  2. pieczone udka i podudzia z kurczaka w miodowej glazurze
  3. tradycyjny kotlet schabowy
  4. pieczeń z karczku w ziołach sos (1 rodzaj do wyboru): ziołowy, grzybowy, pikantny, paprykowy
- Ziemniaki pieczone i puree  
Zestaw sałatek i warzyw

### Obiad podany na półmiskach 100 zł

1. udko kacze z anyżem i imbirem
  2. stek z polędwicy wołowej
  3. devolay
  4. polędwiczka wieprzowa z rusztu
- sosy:  
ciemny francuski na bazie czerwonego wina z zielonego pieprzu, concase (sos pomidorowy, jeżynowy)

### Dania na kolację: 45 zł

1. Kotleciki alla Kebab w sosie bazyliowo – czosnkowym
2. Gulasz mięsny z kluseczki śląskimi i czerwoną kapustą.
3. Kotlet schabowy tradycyjny podany z ziemniakami i bukietem surówek.
4. Boeuf Strogonow
5. Grillowane mięsa z maselkiem czosnkowym i gorącymi buleczkami
6. Barszcz z krokiem

### Przekąski ciepłe podane na bufecie 35 zł

1. Panierowany mini camembert z żurawiną
2. Ragout drobiowe, wieprzowe
3. Wątróbki drobiowe zapiekane w cieście francuskim z sosem balsamico i gruszką

### Napoje: 25 zł

Woda, soki owocowe – do stołów  
kawa, herbata – na bufecie

### Napoje: 50 zł

Woda, soki owocowe – do stołów  
kawa, herbata, coca – cola, fanta, sprite – na bufecie

### Przekąski ciepłe podane na bufecie 25 zł

1. Penne z tuńczykiem i pomidorami
2. Bigos staropolski
3. Paluszki krabowe w cieście
4. Strudel z serem feta i warzywami.

### Przekąski zimne podane na bufecie 12 zł /Podane do stołów 20 zł

1. Pomidory z pastą serowo czosnkową
2. Przekąski z kolorowych naleśników wypełnione nadzieniem szpinakowym i łososiowym
4. Półmiski pikli i marynat
5. Jajka w sosie tatarskim
6. Ryba po grecku
7. Śledź z sałatką ziemniaczaną i piklami
8. Tradycyjna sałatka jarzynowa
9. Sałatka brokułowa z jajkiem i słonecznikiem
10. Sałatka z ryżem, wędzonym kurczakiem i śliwką
11. Sałatka z oscypkiem, gorgonzolą i innymi serami.
12. Rolada wieprzowa nadziewana szpinakiem

### Przekąski podane na bufecie 15 zł /podane do stołów 25 zł

1. Łosoś w pieprzu cytrynowym i ziołach
2. Mini sałatki z owocami morza
3. Krewetki w salsie cytrynowej
4. Ruloniki z szynki ze szparagami
5. Roladki z szynki włoskiej z melonem
6. Polędwica w morskiej soli
7. Wędzona pierś kacza
8. Teriny drobiowe / rybne / warzywne

### Desery 15 zł

1. Mus czekoladowy z orzechami
2. Mus jogurtowy z owocami

### Desery 20 zł

1. Wiśnie po parysku z gałką lodu waniliowego
2. Pana cotta
3. Tiramisu
4. Gruszka w w winie z sosem czekoladowymi gałką lodu waniliowego
5. Puchar lodów z bitą śmietaną i kolorowymi galaretkami

## Poprawiny

czas trwania: do 6 godzin

## Poprawiny 150 zł

Żurek staropolski  
Pieczeń ze schabu z kluseczkami śląskimi  
i czerwoną kapustą

Bufet przekąsek weselnych  
Kolacja: Żeberka w kapuście  
Napoje: soki owocowe, woda mineralna,  
kawa, herbata

## Grill na poprawiny 180 zł

Żurek z kociolka;  
Mięsa z grilla: karczek, boczek, kurczak,  
kielbaski; Ziemniaczki pieczone, cukinia  
zestaw surówek i sosów  
Napoje, soki owocowe, woda, kawa, herbata  
Żurek z kociolka;  
Pieczywo  
Bufet przekąsek weselnych



# Bufety tematyczne

## Zamówienia dodatkowe do Menu weselnego

### Bufet deserowy

65 zł / osoba / wesele

80 zł / osoba / wesele z poprawinami

5 rodzajów domowych ciast, 3 rodzaje deserów w pucharkach, owoce

### Bufet wiejski

60 zł / osoba / wesele

80 zł / wesele z poprawinami

Bufet wiejski to zestaw gorących potraw i zimnych zakąsek.

Na bufecie wiejskim znajdziecie Państwo:

swojskie wędliny i mięsa pieczone, udziec pieczony, domowe, golonki duszone w piwie, smalec, marynaty, pieczywo

### Bufet morski

90 zł / osoba / wesele

110 zł / wesele z poprawinami

lustro ryb i owoców morza, losoś w całości, szczupak, faszerowany,

sałatka z krewetkami, ryby wędzone - losoś, makrela, sałatka

krabowa, kalmary panierowane

### Zestawy powitalne

Zestawy powitalne dostępne są przez 3 godziny przy minimalnym zamówieniu dla 30 osób

Zestaw 1: Kawa, herbata, woda mineralna, soki: 30 zł / osoba

Zestaw 2: Kawa, herbata, woda mineralna, soki, kanapki: 50 zł / osoba

Zestaw 3: Kawa, herbata, woda mineralna, soki, ciasto: 60 zł / osoba

Kanapki bankietowe: 30 zł / osoba

### Zestaw Panna Młoda 550 zł (dla 8 osób)

Butelka wina musującego, Patera ciast i owoców, Patera mini kanapek

Dzbanek soku owocowego i wody mineralnej.



## Noclegi

Nocleg dla Młodej Pary w pokoju Premium

Podczas wesela: Gratis

Po lub przed weselem: 550 zł

Pokoje 2, 3, 4 osobowe

w Powozowni i Oficynie: 180 zł / osoba

Pokoje Standard i Komfort w Pałacu: 220 zł / osoba

1 osoba w pokoju dwuosobowym: 270 zł

Pokoje Premium: cena zgodna z aktualnym cennikiem hotelowym,  
nie podlegają promocji weselnej.

- Rezerwacja noclegów nie jest udzielana indywidualnie gościom weselnym, tylko wyłącznie osobie, która podpisuje umowę weselną.
- Rezerwacje indywidualne dla gości weselnych nie są objęte ceną promocyjną.
- Podane ceny obowiązują w dniu wesela.
- Korzystanie ze strefy Wellness nie jest wliczone w cenę noclegu

## Noclegi przed i po weselu

obowiązuje cena wg cennika hotelowego.

Noclegi nie są objęte rabatem weselnym.

-

