



# PAŁAC POD KAMPINOSEM

*Oferta Weselna 2023/24*

# Przyjęcie weselne

---

*W tym szczególnym dniu zapraszamy Państwa do wcielenia się w rolę gospodarzy późnobarokowego Pałacu z pierwszej połowy XVIII wieku w otulinie Kampinoskiego Parku Narodowego. Skąpany w zieleni zabytkowego parku obiekt, z przepięknym stawem jest idealnym miejscem do spędzenia wyjątkowych chwil w gronie najbliższych.*

*Subtelna elegancja wnętrza, bogate możliwości aranżacji i niezrównana staranność obsługi sprawiają, że przyjęcie weselne w naszym Pałacu pozostaje niezapomnianym wydarzeniem.*

*Serdecznie zapraszamy do spędzenia tego cudownego dnia razem z nami.*



# Dla Młodej Pary

---

- *Apartament, a w nim butelka wina musującego oraz słodka niespodzianka,*
- *Teren parku wraz z ogrodem przy sali weselnej*  
*– meble i parasole ogrodowe,*
- *Czerwony dywan nadający uroczystości królewskiej elegancji,*
- *Zgodnie z tradycją powitanie Państwa Młodych chlebem i solą,*
- *Lampkę wina musującego dla wszystkich Gości w czasie ceremonii powitalnej,*
- *Stoły okrągłe lub klasyczne, dowolna aranżacja wnętrza na życzenie,*
- *Klimatyzowaną salę bankietową - na wyłączność przez czas trwania imprezy.*



# Dla Młodej Pary

---

- *Opieka dedykowanego koordynatora,*
- *Wiele wykwintnych potraw również dla Gości ze specjalną dietą,*
- *Pakiet napoi bezalkoholowych dostępnych bez ograniczeń w czasie przyjęcia,*
- *Napoje gorące: kawa z ekspresu, herbaty: czarna, owocowa i zielona,*
- *Obsługa kelnerska (1 kelner na 25 osób),*
- *Bezpłatne, monitorowane miejsca parkingowe,*
- *Bezpłatna sesja zdjęciowa - udostępnienie wnętrza pałacu oraz malowniczego parku ze stawem,*
- *Nie pobieramy opłaty „korkowej”.*



# Szczegóły oferty

---

- *Sala weselna dostosowana do organizacji przyjęcia dla 180 osób przy aranżacji ze stołami prostokątnymi lub dla 160 osób przy aranżacji ze stołami okrągłymi,*
- *W przypadku większych przyjęć proponujemy dostawienie bezpośrednio do sali namiotu bankietowego pełniącego funkcję parkietu – wycena indywidualna w zależności od wielkości namiotu,*
- *Przyjęcia weselne w okresie od kwietnia do października - minimum 100 osób. Poniżej 100 osób obowiązują dopłaty: cena/os. + 35 zł. Poniżej 70 osób cena za osobę + 65 zł,*





Najlepsze dopiero  
przed Nami

# Szczegóły oferty

---

- *W przypadku organizacji przyjęcia weselnego w inny dzień niż sobota lub w okresie jesienno-zimowym od listopada do marca - cena od 265 zł od osoby.*
- *Dzieci do 1 roku bezpłatnie, dzieci od 1 do 10 lat: 50% ceny od osoby – menu dziecięce serwowane.*
- *Obsługa techniczna (zespół muzyczny, fotograf): 50% ceny od osoby.*
- *Czas trwania przyjęcia od godziny rozpoczęcia koktajlu wynosi 10h. Istnieje możliwość wydłużenia czasu trwania przyjęcia: 1 200 zł za każdą rozpoczętą godzinę.*



# Menu

---

*Szanowni Państwo,  
w związku z nieustannym dążeniem do  
zaoferowania atrakcyjnego menu, poszczególne  
propozycje mogą ulec modyfikacji w zakresie sposobu  
podania oraz doboru dodatków.*

# Menu I - 280 zł/os.

---

ZUPA	DANIE GŁÓWNE	PRZYSTAWKI	SALATKI	DESERY	NAPOJE
<i>do wyboru 1 zupa podawana w bulionówkach</i>	<i>do wyboru 3 dania główne, pierwsze talerzowane, drugie na półmiskach, a ostatnie serwowane</i>	<i>do wyboru 6 zimnych przekąsek w bufecie lub na stołach  + dodatki, marynaty od lokalnych dostawców  uzupełniane przez 5 godzin</i>	<i>do wyboru 2 sałatki</i>	<i>4 rodzaje ciast, owoce filetowane  uzupełniane przez 5 godzin</i>	<i>bez ograniczeń, kawa z ekspresu, wybór herbat z cytryną, woda mineralna soki owocowe, napoje gazowane</i>

# Menu 2 - 310 zł/os.

---

ZUPA	DANIE GŁÓWNE	PRZYSTAWKI	SALATKI	DESERY	NAPOJE
<i>do wyboru 1 zupa podawana w bulionówkach</i>	<i>do wyboru 4 dania główne, pierwsze talerzowane, drugie i trzecie na półmiskach, a ostatnie w bufecie</i>	<i>do wyboru 8 zimnych przekąsek w bufecie lub na stołach  + dodatki, marynaty od lokalnych dostawców  uzupełniane przez 5 godzin</i>	<i>do wyboru 3 sałatki</i>	<i>6 rodzajów ciast, owoce filetowane, owoce sezonowe  uzupełniane przez 5 godzin</i>	<i>bez ograniczeń, kawa z ekspresu, wybór herbat z cytryną, woda mineralna soki owocowe, napoje gazowane</i>









# Zupy - do wyboru i -serwowana

- *Rosół z zagrodowego kurczaka na wędzonej cebuli i warzywach lokalnych producentów z domowym makaronem,*
- *Krem z borowików z lokalnych lasów podawany z grzankami i aromatyczną natką pietruszki,*
- *Krem z brokułów z mleczkiem kokosowym i prażonymi pestkami słonecznika,*
- *Krem z pomidorów na bulionie jarzynowym z ziołami i bazylią,*
- *Zupa krem z białych warzyw z prażonymi pestkami słonecznika,*
- *Krem z topinambur z ciecierzycą na bulionie jarzynowym.*

# Pierwsze danie - do wyboru 1 - serwowane

- *Kaczka rolowana na sosie żurawinowym,  
opiekane cząstki ziemniaków,  
buraczki glazurowane,*
- *Grilowane polędwiczki wieprzowe w sosie  
grzybowym, kluski półfrancuskie, bukiet surówek.*

# Drugie danie - do wyboru 1 - na półmisku

- *Kacze udo duszone w jabłkach starych odmian, młoda kapusta zasmażana, pieczone talarki ziemniaczane,*
- *Stek z łososia lub dorsza z szyszkami ziemniaczanymi oraz warzywami gotowanymi z masłem,*
- *Roladka wieprzowa faszerowana grzybkami z lokalnych lasów,*
- *Policzki wołowe pieczone z warzywami w czerwonym winie,*
- *Roladki drobiowe z pieczarkami i serem,*
- *Polędwiczki z kurczaka w panierce panko,*
- *Noga z gęsi pieczona z majerankiem.*

*\*3 do wyboru +10% ceny talerzyka*

## Trzecie danie - do wyboru 1 - serwowane

- *Boeuf stroganow na bulionie wołowym i smażonych talarkach cebuli podawane z kluseczkami,*
- *Gulasz węgierski na bazie pieczarek z dodatkiem warzyw,*
- *Mix opiekanych pierogów.*

## Czwarte danie - do wyboru 1 - w bufecie

- *Barszcz czerwony z pasztecikiem,*
- *Żurek z kielbasą swojską i jajkiem,*
- *Tradycyjne flaczki wołowe  
z marchewką i majerankiem.*

# Przystawki

- *Biesiadny półmisek mięs pieczonych i wędlin lokalnych wędzarni z sosem czosnkowym przyprawiony szafranem,*
- *Rolada z indyka w galarecie na bazie żurawiny doprawiona goździkami,*
- *Śliwka zawijana boczkiem w sosie z lokalnego miodu lipowego,*
- *Roladka z sandacza faszerowanego podana w galaretce z sosem tatarskim,*
- *Salsa chilli z krewetkami,*
- *Kolorowe roladki nadziewane pastami warzywnymi,*

# Przystawki

- *Pieczony filet z indyka z kiwi i musem pomarańczowym, wzbogacony żurawiną oraz gałązkami tymianku,*
- *Patera serów od lokalnych producentów wzbogacona orzechami oraz konfiturą z pałacowej spiżarni,*
- *Tatar wołowy z borowikami, domowym korniszonem podany z drobno siekaną cebulką*
- *Łosoś w tortilli z serkiem fromage, sałatką lodową i suszonymi pomidorami.*



# Sałatki

- *Sałatka na sposób grecki z serem feta zakrapiana sosem naturalnym,*
- *Sałatka z pieczoną gruszką, kozim serem zagrodowym, burakiem, orzechami laskowymi i miodowym sosem vinegret,*
- *Sałatka z wędzonym kurczakiem, pomidorami i mozzarellą,*
- *Sałatka włoska z makaronem i pesto,*
- *Sałatka z selera naciowego z ananasek i orzechami włoskimi.*

# Bufet deserowy

- *Wybór ciast domowych,*
- *Owoce sezonowe w całości  
oraz filetowane.*

# Dodatkowo

- *Deser lodowy – 15 zł,*
- *Dodatkowa zupa serwowana w bufecie – 15 zł,*
- *Dodatkowe danie główne serwowane – 40 zł,*
- *Białe, eleganckie pokrowce na krzesła – 7 zł,*
- *Białe bawełniane serwetki obiadowe – 5 zł,*
- *Rzutnik i ekran na sali weselnej – 150 zł,*

# Stół tradycyjny

---

1600 ZŁ

- *kielbasa wiejska,*
- *kaszaneczka cienka,*
- *kaszaneczka gruba,*
- *pasztecikowa,*
- *czarne,*
- *golonka wędzona,*
- *żeberka wędzone,*
- *polędwica łososiowa wiejska,*
- *boczek,*
- *salceson włoski,*
- *smalec,*
- *ogórki kiszane,*
- *domowe pikle,*
- *musztarda,*
- *chrzan,*
- *chleb wiejski /pieczywo mieszane.*



# Stół cztery strony świata

---

2000 ZŁ

- wędliny włoskie, hiszpańskie, francuskie,
- sery regionalne,
- szaszłyki warzywne,
- wybór papryk i innych warzyw faszerowanych,
- pasty rybne i warzywne,
- roladki warzywne z pastami warzywnymi,
- wybór smakowych oliw, octy, balsamy,
- musztardy regionalne,
- pieczywo z różnych stron świata,
- wybór konfitur,
- mini pizza,
- karafka z winem.



# Pakiety napoi alkoholowych

PAKIET 1 - 75 ZŁ/OS.

Wino białe i czerwone, wódka

PAKIET 2 - 90 ZŁ/OS.

Piwo, wino białe i czerwone, wódka

PAKIET 3 - 110 ZŁ/OS.

Piwo, wino białe i czerwone, wódka,  
whisky

PAKIET 4 - 135 ZŁ/OS.

Piwo, wino białe i czerwone, wódka,  
whisky, rum, likier, campari/martini





# Hotel

---

*Na terenie Pałacu pod Kampinosem znajduje się również hotel, w którym przy pełnym zakwaterowaniu możemy ulokować 140 osób*



pokój  
jednoosobowy  
ze śniadaniem

---

*160 zł*

pokój  
dwuosobowy  
ze śniadaniem

---

*1 os. - 170zł*

*2 os. - 210 zł*

apartament  
ze śniadaniem

---

*1 os. - 250 zł*

*2 os. - 270 zł*

*3 os, - 310 zł*

W cenie noclegu wyśmienite 2 godzinne śniadanie w formie bufetu. Doba hotelowa od 14:00 do 12:00.



# Przyjęcie - poprawiny

---

*Proponujemy również organizację przyjęcia dzień  
po weselu dla minimum 50 osób.  
Czas trwania poprawin - 5h.*

# Menu 1 na sali weselnej - 140 zł/os.

---

ZUPA	DANIE GŁÓWNE	PRZYSTAWKI	SALATKI	DESERY	NAPOJE
<i>Krem z pomidorów na bulionie jarzynowym z ziołami i bazylią</i>	<i>Plastry piersi indyka w sezamie z ziemniakami opiekanyymi w ziołach</i>	<i>Ruloniki z szynki z kremem chrzanowym Rolada faszerowana z kurczaka Koreczki z jaj przepiórczych i pomidorków koktajlowych Kokosowe ruloniki z serem kozim</i>	<i>Salatka kalifornijska</i>	<i>Ciasto domowe, owoce</i>	<i>Kawa, herbata z cytryną, woda mineralna</i>
<i>Żurek z jajkiem i białą kielbaską</i>	<i>z bukietem warzyw</i>	<i>Carpaccio z pieczonego schabu z żurawiną</i>			





# Menu 2 Garden Party - 140 zł/os.

---

ZUPA	MIĘSA	WARZYWA	SALATKI I DODATKI	DESERY	NAPOJE
<i>Żurek z jajkiem i białą kielbaską</i>	<i>Plastry karkówki z musztardą i miodem Pieczona kielbasa Kaszanka z musztardą francuską Żeberka pieczone</i>	<i>Grillowane sezonowe warzywa Pieczone ziemniaki z masłem ziołowym Świeże warzywa: rzodkiewka, pomidor, ogórek, ogórek małosolny</i>	<i>Sałatka grecka Smalec Chrzan, musztarda, ketchup, pieczywo</i>	<i>Ciasto domowe, owoce</i>	<i>Kawa, herbata z cytryną, woda mineralna</i>



Znajdź nas w social mediach!



*Facebook*

Pałac pod Kampinosem



*Instagram*

@palacpodkampinosem

# Dane kontaktowe

*Adres pocztowy*

*ul. Fabryczna 1, 05-084 Leszno.*

*Adres email*

*anna.wójcik@palacpodkampinosem.pl*

*Telefon*

*602 680 784*

Oferta ważna 2 tygodnie od momentu wysłania do klienta.