

RESTAURACJA
RENESANS
PIESKOWA SKAŁA



OFERTA WESELNA 2027



Oferta Weselna 2027
Restauracja Renesans
w Zamku Pieskowa Skała

Stworzyliśmy ofertę weselną, która pozwala Państwu cieszyć się tym wyjątkowym dniem bez konieczności ponoszenia wielu dodatkowych kosztów. Większość usług i niezbędnych elementów organizacyjnych została już uwzględniona w cenie pakietów, dzięki czemu łatwiej zaplanować budżet uroczystości.

Informacje organizacyjne

- Minimalna liczba gości: 40 osób- przy mniejszej ilości gości- WYCENA INDYWIDUALNA
- Czas trwania przyjęcia: 8-10 godzin

Oferta obowiązuje dla wesel organizowanych do 31 grudnia 2027 roku.

- W przypadku realizacji przyjęcia w roku 2028 ceny mogą ulec zmianie ze względu na wzrost kosztów produktów i usług
- Rezerwacja terminu następuje po podpisaniu umowy oraz wpłacie zadatku w wysokości 30% wartości przyjęcia
- Dzieci do 3 lat uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie (bez osobnego menu)
- Dzieci do 9 roku życia otrzymują 50% rabatu

Przyjęcie weselne serwowane na talerzach
Cena od 285 zł

Cena zawiera:
Rezerwację stolików do 8h-10h,
Powitalny aperitif z wina musującego,
Dekorowane kieliszki dla Pary Młodej,
Wybrany zestaw menu,
Podstawowa dekoracja stołów: białe obrusy, żywe kwiaty, serwetki flizelinowe,
Obsługę kelnerską,
Dzieci do 3 lat bezpłatnie-nie przygotowujemy dań, dla dzieci do 8 lat 50 % rabatu,
Na dodatkowe napoje z baru 10% rabatu
Voucher na 50% rabatu na Kolację dla Pary Młodej z okazji pierwszej rocznicy ślubu w restauracji.

Menu:

Przystawka (jedna do wyboru)

Parafit z wątróbki, mus jabłkowy, pumpernikiel
Pierś z kaczki, salsa jabłkowo selerowa, żelka wiśniowa
Wolno pieczony rostbef, burak marynowany, rukola
Grawlax, sos maślankowo-koperkowy, marynowany koper włoski

Zupa (jedna do wyboru)

Domowy rosół, makaron jajeczny
Krem z białych warzyw, ser pleśniowy, popcorn z kaszy gryczanej
Krem pomidorowy, salsa pomidorowo paprykowa

Drugie danie serwowane na talerzu (jedno do wyboru plus wege)

Tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaczki pieczone, młoda kapusta (sezonowo)
Schab w boczku, sos z zielonego pieprzu, ziemniaki pieczone, warzywa korzenne
Filet z kaczki, kasza gryczana, puree z pasternaka, sos jeżynowy
Policzki wołowe, sos rozmarynowy, puree ziemniaczano chrzanowe, burak pieczony
Filet z kurczaka supreme, zapiekanka ziemniaczana, sałata rzymska, puree marchewkowe, sos ziołowy
Polędwiczki wieprzowe, zapiekanka ziemniaczana, puree z selera, dziki brokuł, sos calvados
Polędwica z dorsza, puree marchewkowo imbirowe, czarna soczewica
Placki marchwiowo-cukiniowe, gulasz warzywny (wege)
Filet z kurczaka w panierce, ziemniaczki puree, surówka z marchewki (dla dzieci)

Tort lub Deser (jeden do wyboru)

Fondant czekoladowy, frużelina z owoców leśnych, lody waniliowe
Tiramisu
Mrożony migdałowy nougat, frużelina owocowa
Lody, bita śmietana, sos do wyboru, 2 gałki- dla dzieci

Napoje

Woda w karafkach bez limitu,
Sok jabłkowy i pomarańczowy lub domowa lemoniada w karafkach (karafka na 4os)
Bufet kawowo-herbaciany bez limitu

Zimna płyta 6 przekąsek do wyboru

Półmisek mięs pieczonych i wędlin, pikle
Sałatka Cezar, Sałatka ze szparagami (sezonowa)
Sałatka z gruszką i serem lazur, szynką dojrzewającą,
orzechami włoskimi z pomarańczowym winegretem
Sałatka jarzynowa, Sałatka ziemniaczana z boczkiem
Sałatka quinoa, słodki ziemniak, avocado, feta orzechy (wege)
Kompozycję serów z bakaliami i sosami
Galaretki drobiowe
Śledź w dwóch smakach
Grzanka z pastą chrzanową i Pstrągiem Ojcowskim
Roladki z łososiem wędzonym z serkiem ziołowym
Tarta z karmelizowaną szalotką i boczkiem
Tarta z karmelizowaną szalotką i kozim serem
Pieczywo

Danie jednogarnkowe (jedno do wyboru)

Beef Stroganoff z domowym pieczywem
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Żurek z białą kiełbasą i jajkiem i domowym pieczywem

Zestaw 1. Cena 285 zł

Przystawka
Zupa
Danie główne
Tort lub deser
Napoje
Zimna płyta

Zestaw 2. Cena 300 zł

Zupa
Danie główne
Tort lub deser
Napoje
Zimna płyta
Danie jednogarnkowe

Zestaw 3. Cena 330 zł

Przystawka
Zupa
Danie główne
Tort lub deser
Napoje
Zimna płyta

Dodatkowo można domówić:
Słodki stół: 4 rodzaje ciasta lub deserów w mono porcjach tiramisu/sernik na zimno/panacotta,
ciasteczka, babeczki 300g/os, owoce 100g/os-38 zł/os
Kompozycja świeżych owoców 40 zł-talerz
Bar lemoniadowy 3 rodzaje lemoniady sezonowej plus dodatki 700 zł
Napoje gazowane w butelkach (pepsi, mirinda, sprite) 7zł/200ml

Wino Winnica Zagardle butelka 65 zł
Wino Winnica Św. Jana 70 zł

Talerzykowe tort 10 zł/os, słodki stół 10 zł/os
Korkowe wino 15zł/os, korkowe wódka 10zł/os

Przyjęcie Weselne Premium
Cena 449 zł

Cena zawiera:
Rezerwację stolików do 8h-10h,
Powitalny aperitif z wina musującego,
Dekorowane kieliszki dla Pary Młodej,
Wybrany zestaw menu,
Słodki stół,
Kompozycję serów i owoców
Podstawowa dekoracja stołów: białe obrusy, żywe kwiaty, serwetki flizelinowe,
Dekoracja ścianki
Obsługę kelnerską,
Dzieci do 3 lat bezpłatnie-nie przygotowujemy dań, dla dzieci do 8 lat 50 % rabatu,
Rabat na dodatkowe napoje z baru 15%,
Voucher na 50% rabatu na Kolację dla Pary Młodej z okazji pierwszej rocznicy ślubu w restauracji.

Menu:

Przystawka (jedna do wyboru)
Parafit z wątróbki, mus jabłkowy, pumpernikiel
Pierś z kaczki, salsa jabłkowo selerowa, żelka wiśniowa
Wolno pieczony rostbef, burak marynowany, rukola
Grawlax, sos maślankowo koperkowy, marynowany koper włoski
Tatar z buraka z sałatką

Zupa (jedna do wyboru)
Domowy rosół, makaron jajeczny
Krem z białych warzyw, ser pleśniowy, popcorn z kaszy gryczanej
Krem pomidorowy, salsa pomidorowo paprykowa

Danie główne serwowane na półmiskach (3 rodzaje do wyboru) 270g (3 porcje)/os

Tradycyjny kotlet schabowy
Karczek wieprzowy z pieca, sos pieczeniowy
Konfitowane udko z kaczki
Schab owinięty w boczek, sos z zielonym pieprzem
Panierowane roladki z kurczaka, farsz pieczarkowo-porowy
Polędwiczki wieprzowe, sos calvados
Roladki z kurczaka ze szpinakiem
Filet z kurczaka w panierce
Placki marchwiowo-cukiniowe, gulasz warzywny (wege)

Surówki (3 rodzaje do wyboru) 200g/os

Mizeria, Kapusta zasmażana
Buraki z chrzanem/ Sałatka z buraczków z koperkiem
Surówka z selera, Surówka z marchwi

Dodatki (2 rodzaje do wyboru) 200g/os

Ziemniaki puree
Ziemniaczki z wody z koperkiem
Ziemniaki pieczone
Kasza gryczana

Tort lub Deser (jeden do wyboru)

Fondant czekoladowy, frużelina z owoców leśnych, lody waniliowe
Tiramisu z amaretto
Mini Pavlova, waniliowe mascarpone, marakuja
Sernik z sosem malinowym
Lody, bita śmietana, sos do wyboru, 2 gałki-dla dzieci

Napoje

Woda w karafkach bez limitu,
Domowa lemoniada w karafkach bez limitu
Bufet kawowo-herbaciany bez limitu
Napoje w butelkach gazowane lub soki 2 szt/os

Zimna płyta 6 przekąsek do wyboru

Półmisek mięs pieczonych i wędlin, pikle
Sałatka Cezar, Sałatka ze szparagami lub dzikim brokułem(sezonowa)
Sałatka z gruszką i serem lazur, szynką dojrzewającą,
orzechami włoskimi z pomarańczowym winegretem
Sałatka jarzynowa, Sałatka ziemniaczana z boczkiem
Sałatka quinoa, słodki ziemniak, avocado, feta orzechy (wege)
Galaretki drobiowe
Śledź w dwóch smakach
Grzanka z pastą chrzanową i Pstrągiem Ojcowskim
Roladki z łososiem wędzonym z serkiem ziołowym
Tarta z karmelizowaną szalotką i kozim serem lub boczkiem
Pieczywo

Słodki stół

4 rodzaje ciasta lub deserów w mono porcjach tiramisu/sernik na zimno/panacotta, ciasteczka, babeczki 300g/os,
Kompozycje owoców 100g/os

Kompozycja serów regionalnych z bakaliami i dodatkami

Danie ciepłe serwowane (jedno do wyboru)

Filet z kurczaka supreme, zapiekanka ziemniaczana, sałata rzymska, puree marchewkowe, sos ziołowy
Polędwiczki wieprzowe, zapiekanka ziemniaczana, puree z selera, dziki brokuł, sos calvados
Filet z kaczki, kasza gryczana, puree z pasternaka, sos jeżynowy
Pierogi z serem, ziemniakami i prażoną cebulką (wege)

Dodatkowo płatne:

Wino Winnica Zagardle butelka 65 zł
Wino Winnica Św. Jana 70 zł

Talerzykowe tort 10 zł/os,
Korkowe wino 15zł/os, korkowe wódka 10zł/os



Indywidualne dekoracje sali i dużych ścianek okolicznościowych wyceniane są osobno.

Dlaczego Restauracja Renesans?

✓ Wyjątkowa lokalizacja w Zamku Pieskowa Skała
✓ Doświadczona obsługa i kompleksowa organizacja przyjęcia
✓ Większość usług i dodatków zawarta w cenie pakietów
✓ Kuchnia oparta na świeżych produktach i autorskich recepturach
✓ Romantyczna sceneria idealna do zdjęć ślubnych
✓ Voucher na kolację z okazji pierwszej rocznicy ślubu

Restauracja Renesans
Zamek Pieskowa Skała
Pieskowa Skała 5, 32-045 Sułoszowa
📞 Rezerwacje: 790 808 135
📞 Biuro: 601 435 550
rezerwacja@renesanspieskowaskala.pl
biuro@renesanspieskowaskala.pl



RESTAURACJA
RENESANS
PIESKOWA SKAŁA

