

Ślub & Wesele

PAŁAC DOMANIOWSKI ****



OFERTA

Wesele w Pałacu Domanowskim na dobry początek
wspólnej drogi...

MENU

Niepowtarzalne dania wykonane z wysokiej jakości
produktów, podane z największą dbałością o każdy
szcze g ó ł . . .

DODATKOWE USŁUGI

Dbając o każdy, najmniejszy detal - kreujemy dla
Państwa wymarzone wesele...


PAŁAC DOMANIOWSKI
RESORT & CONFERENCE ****

Konary 8, 26-432 Wieniawa

www.palacdomaniowski.pl tel. 884 792 497

Ślub

PLENEROWY

Ślub w plenerze to idealne rozwiązanie dla tych z Państwa, którzy chcą uniknąć przemieszczania się Gości weselnych z ceremonii zaślubin na wesele.

Marzycie o takim ślubie?

W Pałacu Domaniewskim takie marzenie może zostać spełnione. Możecie powiedzieć sobie sakramentalne „tak” w ogrodzie przy hotelowym tarasie.

Zapewnimy:

- nagłośnienie
- altanę
- dywan
- płatki do posypania wzdłuż dywanu
- krzesła dla gości w białych pokrowcach
- sztuczne dekoracje kwiatowe na postumentach
- dekoracje z lampionów
- Tercet
- przygotowanie miejsca zaślubin: stół prezydialny, krzesła dla młodych i świadków

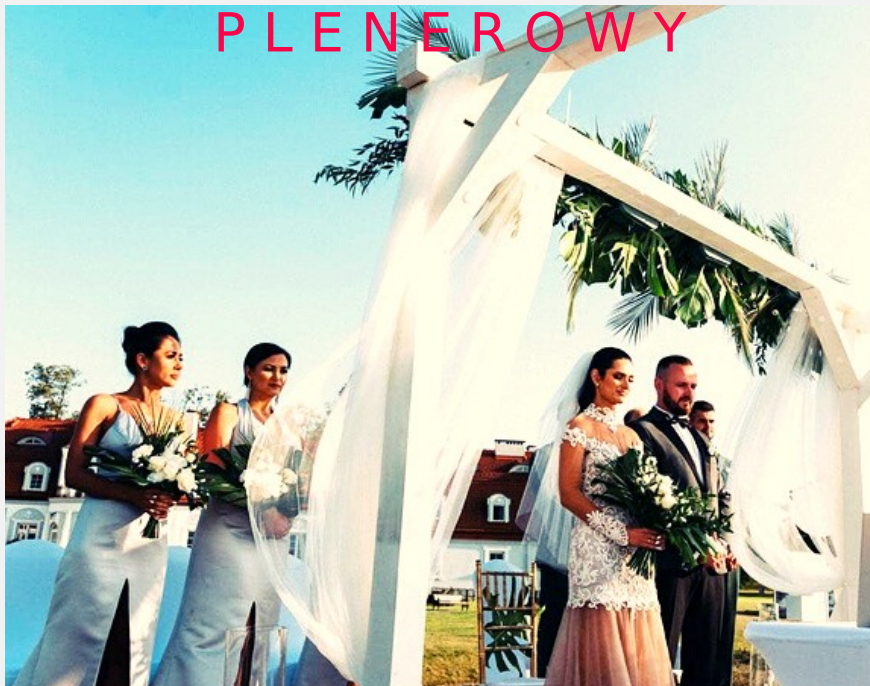
Koszt to **4000 zł**

Dodatkowo płatne opcje:

- kokardy na krzesła
- dekoracje krzeseł
- ścianka kwiatowa
- tło dekoracyjne
- dywan w białym lub wybranym kolorze
- indywidualne dekoracje kwiatowe z żywych kwiatów
- opłaty urzędowe

Ślub

PLENEROWY



Wesele

Marzycie o pięknym i niepowtarzalnym przyjęciu weselnym? Pałac Domaniowski to idealne miejsce na takie uroczystości. Ten szczególny dzień wymaga wyjątkowej oprawy oraz dopieszczenia w najmniejszym szczególe.

W naszym Pałacu poczujecie się Państwo wyjątkowo. Piękne i eleganckie wnętrza, wykwinna kuchnia oraz profesjonalna obsługa zapewnią niepowtarzalną atmosferę przyjęcia i spełnią oczekiwania najbardziej wymagających par. Organizowane przez nas przyjęcia zostaną w pamięć na długie lata zarówno gościom jak i Państwu Młodym.



Wesele

Sala Pałacowa to elegancka przestrzeń w Pałacu Domaniowskim. Do Waszej dyspozycji oddajemy ją z letnim tarasem, z którego można podziwiać widok Zalewu Domaniowskiego. Tuż przy Sali Pałacowej znajduje się Sala Lustrzana, na której odbywa się zabawa taneczna.

Sala Pałacowa pomieści maksymalnie 160 osób przy stołach prostokątnych lub 120 przy stołach okrągłych. Istnieje również możliwość organizacji przyjęcia połączonego z eleganckim namiotem. Stoły dla Gości aranżowane są na obu salach Pałacu, zaś zabawa taneczna odbywa się pod namiotem. Organizujemy przyjęcia do 500 osób.



Oferta

Obejmuje:

- Apartament na noc poślubną dla Młodej Pary
- Powitanie Chlebem i Solą
- Wellcome drink
- 4 dania serwowane (starter, zupa, danie główne, deser)
- Bufet zimny do wyboru: 8 przystawek
- Dodatkowe 3 dania gorące serwowane
- Bufet deserowy do wyboru: 5 rodzajów ciasta, owoce
- Napoje bezalkoholowe: kawa, herbata, soki owocowe, softy, woda
- Pokrowce na krzesła
- Scena dla zespołu / DJ'a

Ponadto oferujemy:

- Degustacja serwowanych dań oraz bufetu zimnego
- 35% rabatu na nocleg dla Gości weselnych
- Udostępnienie obiektu na sesję zdjęciową
- Romantyczna kolacja dla Dwojga w pierwszą Rocznicę Ślubu,
- Miejsce parkingowe dla wszystkich Gości



Oferta

2025* OFERTA WAŻNA 2 TYGODNIE OD DATY WYSŁANIA

Cena dla sobotniego przyjęcia weselnego:

- między 80, a 100 osób to koszt **340zł/os**
- powyżej 100 osób to koszt **320zł/os**
- wesela poniżej 80 os. wycena indywidualna

Mamy również promocję na piątkowe wesele oraz w okresie październik- kwiecień poza świętami.

Cena w tym dniu wynosi:

- między 80, a 100 osób to koszt **309 zł/os;**
- powyżej 100 osób to koszt **289 zł/os**
- wesela poniżej 80 os. wycena indywidualna (przedziały cenowe dotyczą osób pełnopłatnych)

Dzieci do lat 4- **GRATIS**

Dzieci w wieku 4- 12 lat oraz obsługa - **rabat 50%**

Cena pokoi hotelowych:

1 osobowy 320 zł (7 pokoi)

2 osobowy 440 zł (28 pokoi)

2 osobowy Apartament 640 zł (7 pokoi)

możliwość dodatkowych dostawek w cenie 150 zł /os

W cenie pokoju wliczone jest śniadanie.

Od podanych cen otrzymują Państwo 35% rabatu na nocleg.

Istnieje możliwość zaopatrzenia się w swoje napoje alkoholowe.

Koszt przyjęcia jest każdorazowo ustalany indywidualnie i zależy od wybranego menu oraz atrakcji dodatkowych, które Państwo zamówią.

Menu

Startery:

- 1 .Grillowane polędwiczki z kurczaka na sałatach w sosie pesto
- 2 .Wegetariańskie Carpaccio z młodych buraków z grillowanymi warzywami
- 3 .Pasztet Domanowski na winie porto z marmoladą cebulową i korniszonem
- 4 .Tartinka z kozim serem i orzechami włoskimi na sałatce z winogronami
- 5 .Śledzik na sałatce z marynowanych buraczków z sosem jogurtowym
- 6 .Królewska sałatka z grillowanymi warzywami, marynowanymi buraczkami i orzechami włoskimi
- 7 .Wachlarzyki melona z owocami i sosem malinowym
- 8 .Szynka parmeńska z melonem, truskawkami i sosem balsamicznym na mixie sałat
- 9 .Wędzony łosoś na sałatach z kaparami i chrupiącą cebulką
- 10 Sałatka z grillowaną wołowiną, marynowanymi burakami i orzechami na mixie sałat



Menu

Zupy:

- 1 Krem z pieczonej dyni z nutką chili (polecamy w sezonie jesiennym)
- 2 Krem z cukinii z mleczkiem kokosowym i płatkami migdałów
- 3 Krem z pora i ziemniaków z chrupiącym boczkiem i grzankami
- 4 Krem szpinakowy z jajkiem przepiórczym
- 5 Jesienny krem z warzyw korzennych – marchewki i selera
- 6 Krem z pieczarek z ziołowymi grzankami
- 7 Pikantna pomidorowa z soczewicą i szpinakiem
- 8 Krem serowo – porowy
- 9 Krem brokułowy z ziołowymi grzankami
- 10 Francuska zupa cebulowa z grzankami
- 11 Krem z zielonego groszku z prażonymi płatkami migdałów
- 12 Rosół z kluseczkami
- 13 Minestrone – polska zupa jarzynowa z pomidorami
- 14 Flaki
- 15 Aksamitny krem z białych warzyw
- 16 Krem z pieczonych buraków z chrzanową pianką



Menu

Dania główne:

- 1 Pieczona pierś z kurczaka w sosie z zielonego pieprzu z pieczonymi ziemniakami w rozmarynie i mixem sałat
- 2 Roladki z indyka ze szpinakiem w sosie pieczarkowym z ziemniakami gratin i brokułami
- 3 Filet z dorsza na pikantnej salsie z soczewicy w sosie pietruszkowym
- 4 Polędwiczki wieprzowe w sosie miodowo musztardowym z pieczonymi ziemniakami i warzywami
- 5 Kaczka na puree ziemniaczano marchewkowym lub ziemniaczano kapuścianym z karmelizowanym jabłkiem
- 6 Roladki schabowe w boczku z pieczonymi ziemniakami i mizerią
- 7 Kieszonka z piersi kurczaka ze szpinakiem w sosie ziołowym z ryżem i pieczonymi warzywami sezonowymi
- 8 Noga z kaczki confit z sosem śliwkowym, kaszą pęczak z burakami i warzywami



Menu

Dania główne dodatkowe:

Pierwsze i drugie:

- 1 .Penne z kurczakiem i z warzywami w sosie ziołowym i parmezanem
- 2 .Wieprzowina w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i buraczkami
- 3 .Złota pierś w sezamie z ryżem i warzywami ,
- 4 .Eskalopki z indyka w sosie szpinakowym z ryżem i sałatką z pomidorami
- 5 .Dorsz w sosie paprykowym na warzywach z ryżem biało-czarnym
- 6 .Pieczeń wieprzowa w sosie grzybowym ze staropolską kaszą i buraczkami
- 7 .Eskalopki z indyka w sosie migdałowo -kurkumowym z kaszą kuskus i warzywami z pary
- 8 .Szynka wieprzowa w sosie kurkowym z gnocchi i warzywami sezonowymi

Trzecie :

- 1 .Kwaśnica z boczkiem
- 2 .Żurek staropolski z białą kielbasą
- 3 .Tradycyjna zupa gulaszowa
- 4 .Barszcz czerwony z krokietem, uszkami lub pierogami z kapustą i mięsem
- 5 .Wołowy Strogonow Radomski z pieczarkami
- 6 .Gulasz wołowy w sosie prowansalskim, podawany w bulionówce
- 7 .Bigos staropolski z żeberkiem



Menu

Opcje wegetariańskie:

- 1 Leczo wegetariańskie z papryki i cukinii
- 2 .Risotto z grzybami leśnymi i serkiem mascarpone
- 3 Spaghetti z pesto, suszonymi pomidorami z parmezanem i orzechami
- 4 .Makaron ze szpinakiem i gorgonzolą w sosie śmietanowym
- 5 .Curry warzywne z ryżem
- 6 .Cukinia faszerowana kaszą kuskus i warzywami zapiekana z serowym sosem beszamelowym
- 7 .Pikantne kotleciki z ciecierzycy z ryżem i kolorową sałatką warzywną
- 8 .Wegetariańskie pierogi ze szpinakiem i serem feta,
- 9 .Wegetariańskie gołąbki z nadzieniem ryżowo - grzybowym w sosie pomidorowym
- 1 0 Lasagne warzywna
- 1 1 Pieczona papryka nadziewana ryżem z warzywami



Menu

Desery:

- 1 Mus z limonki na czerwonych owocach
- 2 Szarlotka z bitą śmietaną i lodami
- 3 Lody czekoladowe z gorącymi wiśniami
- 4 Panna Cotta z sosem malinowym
- 5 Mus z białej czekolady z truskawkami
- 6 Gruszka w winie z lodami waniliowymi
- 7 Tiramisu
- 8 Mus czekoladowy z sosem miętowym
- 9 Gorące jabłka w sosie amaretto z lodami waniliowymi
- 10 Tarta czekoladowa z płatkami migdałów i sorbetem malinowym
- 11 Beza Pavlova ze świeżymi owocami i kremem śmietanowym (max do 100 osób)

MENU DLA DZIECI

- 1 Rosół z kluseczkami
- 2 Nugettsy z frytkami i z surówką z marchewki
- 3 Lody w koszyczku z owocami



Menu

Przystawki :

- 1 Schab ze śliwką glazurowany galaretką z czerwonego wina
- 2 .Tartinka z musem chrzanowym i wędzonym łososiem na pumperniklu
- 3 Mini szaszłyki z kurczaka w sezamie z pikantnym sosem pomidorowym i czosnkowym
- 4 .Tartinki na bagietce z musem z fety i pomidorka suszonego z oliwką
- 5 Roladki szpinakowe z serem ricotta i pomidorkami suszonymi
- 6 .Roladki z wędzonego łososia z musem koperkowo-kawiorowym
- 7 Jajka faszerowane pieczarkami i/lub wędzonym łososiem
- 8 .Grillowane polędwiczki z kurczaka z ananase na mixie sałat z sosem musztardowo-miodowym
- 9 Sałatka Caprese z bazyliowym pesto, pomidorami i sosem balsamicznym
- 1 0 Bawarska sałatka ziemniaczana z boczkiem i cebulką
- 1 1 Sałatka włoska z makaronem, suszonymi pomidorami, oliwkami, cebulą czerwoną, parmezanem, pesto i orzeszkami pinii
- 1 2 Sałatka Nicejska z tuńczykiem, jajkiem i fasolką szparagową
- 1 3 Szyńka parmeńska z melonem i truskawkami na rukoli
- 1 4 Sałatka z kurczakiem, ananase, selerem i kukurydzą w sosie majonezowym
- 1 5 Pasztet Domaniowski na winie porto z marmoladą cebulową i korniszonem
- 1 6 Sałatka z serem pleśniowym, truskawkami, granatem, gruszką i sosem balsamiczno-orzechowym
- 1 7 Sałatka Waldorff z kurczakiem i jabłkiem
- 1 8 Sałatka grecka z serem feta
19. Sałatka śledziowa z burakiem
20. Sałatka Cezar

Menu

21. Sałatka jarzynowa otulona zielonym ogórkiem
22. Sałatka meksykańska z kurczakiem podawana w miseczkach z tortilli
23. Śliwka pieczona w boczku z herbatą earl grey
24. Paluszki grissini w szynce parmeńskiej
25. Kiełbaski w cieście francuskim z sosami
26. Roladki z cukinii z musem tuńczykowym
27. Mięsa pieczone wedle staropolskich receptur
28. Śledziowe roladki w trzech smakach
29. Mix tartinek bankietowych
30. Koktajl z krewetek na sałatach z ogórkiem i kaparami
31. Tortille z kurczakiem w curry, sałata i warzywami
32. Pumpernikiel z serem kozim, orzechami włoskimi i figą
33. Tartinki z musem chrzanowym i wędzonym pstrągiem na domowym chlebie pełnoziarnistym
34. Tortille z szynką, serem i warzywami
35. Vol-au-venty z wędzonym łososiem, kawiozem i kremowym serkiem koperkowym
36. Sałatka z szynką, serem żółtym, ryżem i warzywami w słonej babeczce
37. Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
38. Tatar ze śledzia z ananasem i curry
39. Carpaccio z marynowanego buraka z wędzonym łososiem i zapiekaną maślanką
40. Krewetki w tempurze na ostrej salsie pomidorowej
41. Kaczka w panko z sosem mango-chilli
42. Roladki naleśnikowe w trzech kolorach
43. Awokado z sałatką z krewetek i glonami wakame
44. Grillowany rostbef na rukoli
45. Tartinka na bagietce z musem z wędzonej makreli z kawiozem
46. Sałatka z brokułów z serem feta, sosem czosnkowym i prażonymi płatkami migdałów

Menu



Menu

OFERTA POPRAWIN W FORMIE GRILLA (6 godzin)

Numer I

Koszt 120 zł / osobę

- oferta może ulec zmianie

Dania z grilla serwowane przez 2h:

- Karkówka
- Warzywa z grilla (bakłażan, cukinia, papryka, pieczarki)
- Kaszanka z przyprawami i cebulką
- Kiełbasa wiejska grillowa
- Kiełbasa biała grillowa

Dodatki:

- Ziemniaki w mundurkach
- Dipy: musztardowy, pomidorowy, chrzanowy, czosnkowy

Bufet sałatkowy:

- Sałatka z pomidorów z jogurtem i czosnkiem, oprószone żółtym serem
- Sałatka vinaigrette (mix świeżych sałat i warzyw)
- Sałatka z ziemniaków, szalotkami, jajkiem i sosem jogurtowo-majonezowym
- Świeży ogórek

Bufet zimny:

- Smalec staropolski z ogórkiem z beczki - kiszony lub małosolny

Pieczyno:

- Kosz chlebów i bułeczek

Deser:

- Ciasto biszkoptowe z owocami sezonowymi

Napoje do kolacji:

- Woda z miętą i cytryną
- Kawa, herbata
- Soki owocowe, softy



Menu

OFERTA POPRAWIN W FORMIE GRILLA (6 godzin)

Numer II

Koszt 140zł / osobę

- oferta może ulec zmianie

Dania z grilla serwowane przez 2h:

- Żeberka w sosie barbecue
- Szaszyki drobiowe
- Karkówka
- Kurczak w salsie pomidorowej
- Kaszanka z przyprawami i cebulką
- Warzywa z grilla (bakłażan, cukinia, papryka, pieczarki)
- Kiełbasa wiejska grillowa
- Kiełbasa biała grillowa

Dodatki:

- Ziemniaki w mundurkach
- Marynaty staropolskie
- Dipy: musztardowy, pomidorowy, chrzanowy, czosnkowy

Bufet sałatkowy:

- Sałatka z pomidorów z jogurtem i czosnkiem, oprószona żółtym serem
- Sałatka vinaigrette (mix świeżych sałat i warzyw)
- Sałatka Coleslaw
- Świeży ogórek

Pieczyno:

- Kosz chlebów i bułeczek

Deser:

- Sernik Domanowski
- Ciasto biszkoptowe z owocami sezonowymi

Dodatkowo bufet gorący:

- Żur z jajkiem i kiełbasą
- Bigos myśliwski

Dodatkowo bufet zimny:

- Śledzie w marynacie z olejem
- Smalec staropolski z ogórkiem z beczki - kiszony lub małosolny

Napoje do kolacji:

- Woda z miętą i cytryną
- Kawa, herbata
- Soki owocowe, softy

Usługi dodatkowe

Oferta przykładowa - ceny mogą ulec zmianie

- Stacje tematyczne: stół wiejski, stół sushi, stół rybny, stół owoców morza, stół serów i wędlin egzotycznych
- Stacje live cooking
- Candy bar
- Wynajem baru z obsługą barmańską
- Usługi wedding planner'a
- Poprawiny
- Ceremonia ślubna w plenerze
- Pokazy fajerwerków
- Huśtawka i oświetlenie drzewka
- Oświetlenie led sal
- Animacje dla dzieci
- Przejazdźka bryczką
- Podświetlany napis Love lub Miłość
- Fotobudka
- Przypląnięcie łożdzą
- Zdjęcia dronem



Usługi dodatkowe

TATAR WOŁOWY

Podawany z jajkiem przepiórczym, ogórkiem konserwowym, grzybkami marynowanymi i cebulą. Chcesz zaskoczyć swoich gości widowiskowym wydarzeniem?

Przygotujemy wspaniały pokaz siekania tataru przez Szefa Kuchni.

Wykorzystujemy wyłącznie produkty najwyższej jakości.

Koszt serwowania tataru **25 zł /os**

Pokaz Live Cooking **800 zł**



STÓŁ RYBNY

Doskonałym uzupełnieniem menu weselnego jest Stół Rybny. Jest on przygotowany z najpopularniejszych gatunków świeżych i wędzonych ryb słodko i słonowodnych.

Koszt: **2000 - 3000 zł**



Usługi dodatkowe

STÓŁ WIEJSKI

Chcąc sprostać smakoszom staropolskiego jadła oferujemy Państwu produkty w 100% ekologiczne, przygotowywane tradycyjnymi metodami ze świeżego mięsa najwyższej jakości. Wędzone w wędzarni dającej niepowtarzalny smak i aromat. Stół wiejski to także wyśmienite dodatki, takie jak: smalec ze skwarkami, ogórki małosolne i kiszzone oraz chleb staropolski z p i e c a .

W naszej ofercie znajdują się dwie propozycje stołu wiejskiego w cenie **1800 / 2500zł.**

Oferta zawiera:

- Schab z kością
- Szyńka z nogą
- Koszyk z kabanosów
- Połędwiczki wędzone
- Golonki
- Żeberka wędzone
- Warkocze z kabanosów
- Smalec
- Kielbasa wiejska
- Boczek wędzony
- Słonina
- Kaszanę i pasztetową
- Salceson
- Karczek
- Ogórki kwaszone
- Marynaty
- Chrzan
- Chleb wiejski



Usługi dodatkowe

STÓŁ SERÓW I WĘDLIN EGZOTYCZNYCH

Świetnym elementem imprezowego stołu jest podanie eleganckich desek serów i wędlin dojrzewających. Efektownie podane wraz z owocami, przekąskami w towarzystwie wytrawnego białego wina cieszą oko i podniebienie, a przede wszystkim robią ogromne wrażenie na gościach.

W ofercie znajdują się:

Sery pleśniowe

Sery dojrzewające (Brie, Camembert, Pecorino, Wensleydale, Gruyère, Niderlandzki z lawendą, Niderlandzki z zielonym pesto, Rolada owcza, Queso Manchego, Brie d'Ambert, Tyrolski, Blu Fou)

Oscypki

Mozzarella

Ser kozi

Wędliny i kielbasy dojrzewające:

Fuet

Chorizo

Salami

Szynka szwarcwaldzka

Szynka łososiowa

Kabanosy

Dodatki:

Oliwki, nachosy, krakersy, chrupki, winogron, truskawki, borówki, bułki, oliwek, marmolada cebulowa, dżem zurawinowy, 3 butelki białego wytrawnego wina.



Koszt **3 000 zł**

Usługi dodatkowe

SUSHI

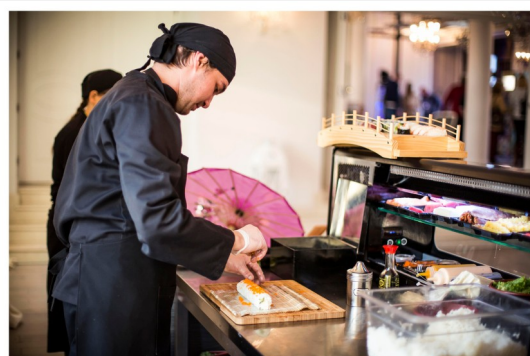
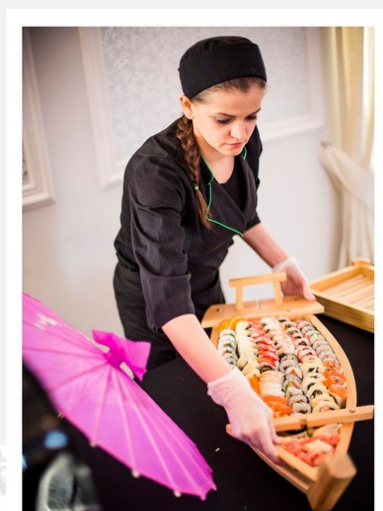
Sushi to doskonała propozycja na przyjęcie lub imprezę. Sushi Master przygotuje na żywo wszystkie przysmaki japońskiej kuchni. Goście będą mogli na własne oczy zobaczyć jak powstaje w rękach Mistrza tradycyjne nigiri, futomaki czy uramaki. Gotowanie na żywo sprawi, że Twoje przyjęcie nabierze blasku i stanie się wspaniałą atrakcją. Wszyscy zaproszeni goście na długo zapamiętają pokaz Sushi, który przeniesie ich do magicznego i kolorowego kraju kwitnącej wiśni.

Oferta sushi: **wycena indywidualna**

Sushi podawane są na eleganckich drewnianych łódkach.

Stacja sushi wraz z sushi masterem
Przygotowanie dowolnej ilości sztuk sushi

Rodzaje Sushi: Futmaki, california maki, uramaki, hosomaki, nigiri.
*W cenę skalkulowane są: pałeczki, dodatki-imbir, piklowana marchewka, sos sojowy, sos teryaki, wasabi.



Usługi dodatkowe

DRINK BAR

Znakomita obsługa barmańska uświetni każde przyjęcie weselne.

Oferujemy również kolorowe drinki bezalkoholowe dla d z i e c i .

Serwis do godziny 2:00.

Koszt: **35 zł**/ osoba/ serwowanie 3 rodzajów drinków

50 zł/ osoba/ serwowanie 5 rodzajów drinków

400 zł/ keg piwa/ 20 litrów

B-52 Alternatywy 4 Kamikaze Blue Coco Blue
Mojito Sweet Berry Sex on the beach
Cosmopolitan Cuba Libre Aperol Spritz Free
Margarita Mojito Free Orgasm



NAPIS LOVE LUB MIŁOŚĆ

Romantyczna sceneria dzięki wyjątkowym napisom MIŁOŚĆ oraz LOVE. Napisy wyłącznie do wewnątrz obiektu.



Usługi dodatkowe

OFERTA FAJERWERKÓW POKAZY PIROTECHNICZNE

W ofercie posiadamy:

Pokaz fajerwerków **2 100 zł**

- 1 .Bateria prosta kaliber 1,2" 19 strzałów 2 szt
- 2 .Bateria prosta kaliber 1,2" 49 strzałów 1 szt
- 3 .Bateria kąтова kaliber 1,2" 49 strzałów 1 szt
- 4 .Bomby kaliber 2,5" 38 szt
- 5 .Komety kaliber 2,5" 12 szt
- 6 .Bomby kaliber 3" 26 szt
- 7 .Lont pirotechniczny żółty 4 m
- 8 .Zapalniki 38 szt

Pokaz fajerwerków **2 500 zł**

- 1 .Bateria prosta kaliber 1,2" 19 strzałów 2 szt
- 2 .Bateria prosta kaliber 1,2" 49 strzałów 1 szt
- 3 .Bateria kąтова kaliber 1,2" 49 strzałów 1 szt
- 4 .Bomby kaliber 2,5" 38 szt
- 5 .Komety kaliber 2,5" 12 szt
- 6 .Bomby kaliber 3" 32 szt
- 7 .Bomby kaliber 4" 5 szt
- 8 .Lont pirotechniczny żółty 5 m
- 9 .Zapalniki 45 szt

Dodatkowo do każdego pokazu istnieje możliwość odpalenia serca z fontannami. Dodatkowy koszt **480 zł**.
Istnieje możliwość zsynchronizowania pokazu z muzyką.



Usługi dodatkowe

ROMANTYCZNE OŚWIETLENIE ALEJKI I STOLIKÓW TARASOWYCH

Koszt: Alejka **300zł**/ wesele, Stoliki tarasowe **100 zł**/ wesele

OŚWIETLENIE LEDOWE SALI - **300 zł**

Huśtawka - **300 zł**

Oświetlenie drzewa **300 zł**

Oświetlenie kładki **300 zł**



ZŁOTE PODTALERZE

Dodatkowa dekoracja stołu w formie eleganckich złotych



ANIMATOR

Doświadczone animatorki uwielbiające spędzać czas z dziećmi. Idealna opcja dla rodziców, którzy chcą poczuć odrobinę swobody podczas przyjęcia weselnego.

Koszt: **60 zł** / godzina / 1 osoba - ciocia hotelowa

wycena indywidualna / godzina / 1 profesjonalny animator z zaprzyjaźnionej firmy



Kontakt



PAŁAC DOMANIOWSKI

RESORT & CONFERENCE ★★★★★

Konary 8, 26-432 Wieniawa

www.palacdomaniowski.pl

tel. 884 792 497

tel. 48 312 11 15

e-mail:

biuro@palacdomaniowski.pl

konferencje@palacdomaniowski.pl

sprzedaz@palacdomaniowski.pl

repcja@palacdomaniowski.pl

