



HANZA PAŁAC

Wellness & SPA



WĘSELE W PAŁACU HANZA





HANZA PAŁAC W RULEWIE TO IDEALNE MIEJSCE NA ORGANIZACJĘ UROCZYSTOŚCI WESELNEJ ORAZ ROMANTYCZNEGO ŚLUBU PLENEROWEGO. SALA PARKOWA Z WIDOKIEM NA 200-LETNI PARK, OTOCZENIE NATURY, WYŚMIENITA KUCHNIA, PROFESJONALNA OBSŁUGA. WSZYSTKO ABY CZULI SIĘ PAŃSTWO W TYM DNIU KOMFORTOWO.

W **SALI PARKOWEJ** ORGANIZUJEMY UROCZYSTOŚCI OBIADU WESELNEGO ORAZ WESELA **DO 75 OS.** JEŚLI LICZBA GOŚCI JEST WIĘKSZA, POSIADAMY MOŻLIWOŚĆ DOSTAWIENIA NAMIOTU NA TARASIE PRZY SALI. SALA PARKOWA JEST PO CZĘŚCI PRZESZKLONA, CO OPTYCZNIE JĄ POWIĘKSZA. DO SALI PRZYNALEŻĄ DWA TARASY, Z KTÓRYCH ROZPOŚCIERA SIĘ PRZEPIĘKNY **WIDOK NA PARK** ORAZ PAŁAC. TEREN ZIELONY WOKÓŁ PAŁACU UMOŻLIWIA ORGANIZACJĘ ŚLUBU W PLENERZE ORAZ INNYCH ATRAKCJI DLA GOŚCI.



Hanza Pałac Wellness & SPA, Rulewo 13, 86-160 Warlubie

Karolina Menka | tel.: +48 601 503 691 | e-mail: karolina.menka@hanzapalac.pl

www.hanzapalac.pl | facebook.com/hanzapalac | instagram.com/hanzapalac



MENU 360 ZŁ/OS.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD

ZUPA (DO WYBORU JEDNA DLA WSZYSTKICH GOŚCI):

- ROSÓŁ Z KURY ZAGRODOWEJ Z DOMOWYMI KLUSKAMI
- KREM POMIDOROWY Z SALSĄ Z PIECZONEJ PAPRYKI

DANIA GŁÓWNE:

- INDIK DŁUGO GOTOWANY W NISKIEJ TEMPERATURZE ZE ŚMIETANĄ, JAŁOWCEM I CHILI
- KOTLET CORDON BLUE Z SEREM GORGONZOLA
- FILECIKI Z KACZKI Z KARMELIZOWANYMI JABŁKAMI
- PIECZONY PSTRĄG ŁOSOSIOWY MARYNOWANY W SOKU Z BURAKA PODANY Z SOSEM MUSZTARDOWO- MIODOWYM I ZIEŁONYM GROSZKIEM

DODATKI:

- WARZYWA GOTOWANE NA PARZE
- SAŁATKA WINEGRET
- SURÓWKA Z MARCHEWKI W POMARAŃCZACH
- ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM
- ŁANE KLUSKI
- KROKIETY ZIEMNIACZANE

BUFET DESEROWY:

- FILETOWANE OWOCE
- CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU (3 RODZAJE/ 2.5 PORCJI NA OSOBĘ)
- KAWA, HERBATA, WODA, SOKI (B/O)

ZAKĄSKI ZIMNE:

- ROLADKI WIEPRZOWE AROMATYZOWANE BAZYLIĄ
- GALARETKI Z GĘSI W TYMIANKOWEJ ODSŁONIE
- KŁOPIKI Z INDIKA W MARYNACIE SŁODKO - KWAŚNEJ
- TERRINA Z SANDACZA Z SOSEM CHRZANOWYM
- SAŁATKA Z GRILLOWANYM CAMEMBERTEM
- SAŁATKA Z PIEROŻKÓW Z WARZYWAMI, SOS JOGURTOWY
- PIECZYWO, MASŁO

DANIA CIEPŁE PO PÓŁNOCY

- BARSZCZ Z PASZTECIKIEM
- PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA MUSEM MIĘTOWYM, PODANA NA RYŻU ZE SŁODKĄ KUKURYDZĄ I SEREM

Hanza Pałac Wellness & SPA, Rulewo 13, 86-160 Warlubie

Karolina Menka | tel.: +48 601 503 691 | e-mail: karolina.menka@hanzapalac.pl
www.hanzapalac.pl | facebook.com/hanzapalac | instagram.com/hanzapalac

MENU 400 ZŁ/OS.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD

ZUPA (DO WYBORU JEDNA DLA WSZYSTKICH GOŚCI):

- ROSÓŁ Z KURY Z DOMOWYMI KLUSKAMI
- KRÉM Z BIAŁYCH, PIECZONYCH WARZYW Z KOMPRESOWANYM JABŁKIEM, SUSZONYM PASTERNAKIEM I PRAŻONYM SIEMIENIEM LNIANYM

DANIA GŁÓWNE:

- ORYGINALNY KOTLET DE VOLAILLE
- TRADYCYJNE ZRAZY WOŁOWE NADZIEWANE WĘDZONKĄ
- FASZEROWANA PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z WARZYWAMI KORZENNYMI I SOSEM Z BRĄZOWYCH PIECZAREK
- POLĘDWICZKA WIEPRZOWA, MARYNOWANA W TYMIANKU I CZOSNKU W AKSAMITNYM SOSIE PIWNYM
- PIECZONA POLĘDWICA Z DORSZA POD SEROWYM BESZAMELEM

DODATKI:

- WARZYWA GOTOWANE NA PARZE
- CHRUPIĄCE SAŁATY Z SOSEM WINEGRET
- SAŁATKA Z PIECZONYCH BURAKÓW
- SURÓWKA Z MARYNOWANEGO SELERA Z ORZECHAMI I RODZYNKAMI
- ZIEMNIAKI Z WODY
- KASZA Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ
- KROKIETY ZIEMNIACZANE

BUFET DESEROWY:

- FILETOWANE OWOCE
- CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU (3 RODZAJE/ 2.5 PORCJI NA OSOBĘ)
- KAWA, HERBATA, WODA, SOKI (B/O)

ZAKĄSKI ZIMNE:

- TĘCZOWY PSTRĄG W GALARECIE
- ROLADKI WIEPRZOWE NADZIEWANE GRZYBAMI, ROSZPONKA I GRANAT, SOS ZIOŁOWO - CZOSNKOWY
- ŚLEDZIE KORZENNE Z MARYNOWANYMI GRZYBAMI
- DOMOWE MIĘSA I WĘDLINY Z TARTYM CHRZANEM I ŻURAWINĄ
- SAŁATKA GRECKA
- SAŁATKA Z GRUSZKĄ, SEREM PLEŚNIOWYM, ORZECHAMI Z OLIWĄ ZIOŁOWĄ
- PIECZYWO, MASŁO

DANIA CIEPŁE PO PÓŁNOCY:

- POTRAWKA Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ Z KOPYTKAMI ZIOŁOWYMI
- KONFITOWANE UDO Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z PALONĄ MARCHEWKĄ, GROSZKIEM ORAZ PIECZARKĄ PORTOBELLO
- ZUPA Z CZERWONEJ SOCZEWICY Z POMIDORAMI

MENU 440 ZŁ/OS.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD

ZUPA (DO WYBORU JEDNA DLA WSZYSTKICH GOŚCI):

- ROSÓŁ Z KURY Z DOMOWYMI KLUSKAMI
- KREM Z PASTERNAKU ZE SZPARAGAMI, ZIOŁOWE PESTO

DANIA GŁÓWNE:

- CONFITOWANE UDKO Z KACZKI Z SOSEM ŻURAWINOWYM
- POLICZKI WOŁOWE DUSZONE W CZERWONYM WINIE Z WARZYWAMI
- FILET Z KURCZAKA SUPREME Z SOSEM MAŚLANYM
- ROLADKA Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ Z SUSZONYMI POMIDORAMI I SOSEM PIEPRZOWYM
- PIECZONY FILET Z SANDACZA Z SOSEM KURKOWYM
- CUKINIA ZAPIEKANA Z MARYNOWANYM TOFU I CIECIERZYCĄ

DODATKI:

- WARZYWA GOTOWANE NA PARZE
- CHRUPIĄCE SAŁATY Z SOSEM WINEGRET
- PALONE WARZYWA KORZENIOWE
- SURÓWKA Z PORA I SELERA NACIOWEGO Z ORZECHAMI I JABŁKIEM MARYNOWANYM
- ZIEMNIAKI Z WODY
- RISOTTO Z GROSZKIEM I SAŁATKĄ ZE SZPINAKU
- ZIEMNIAKI ZAPIEKANE Z CZOSNKIEM I ZIOŁAMI

DESER SERWOWANY:

- LODY ŚMIETANKOWE Z KRUSZONKĄ I SOSEM JEŻYNOWO - MIĘTOWYM

BUFET DESEROWY:

- FILETOWANE OWOCE
- CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU (3 GATUNKI/ 2 PORCJI NA OSOBĘ)

MINI DESERY:

- PANNA COTTA Z MUSEM TRUSKAWKOWYM I MIĘTĄ
- MUS Z CIEMNEJ CZEKOLADY I SOSEM Z MARAKUI

- KAWA, HERBATA, WODA, SOKI (B/O)

ZAKĄSKI ZIMNE:

- TERRINA Z ŁOSOSIA Z CHRUPIĄCĄ SAŁATĄ, PRAŻONYM SEZAMEM, SOSEM SOJOWYM I WASABI
- PLASTRY WIEPRZOWINY Z SOSEM Z WĘDZONEJ RYBY I KAPARAMI
- ŚLEDZIE KORZENNE Z MARYNOWANYMI KURKAMI
- DOMOWE MIĘSA I WĘDLINY Z TARTYM CHRZANEM I ŻURAWINĄ
- SAŁATKA GRECKA
- MIX SAŁAT Z KURCZAKIEM, CHRUPIĄCĄ WIEPRZOWINĄ I MARYNOWANYMI GRZYBAMI
- PIECZYWO, MASŁO

DANIA CIEPŁE PO PÓŁNOCY:

- MARYNOWANA WIEPRZOWINA Z KURCZAKIEM, ZAPIEKANA POD BESZAMELEM SEROWYM
- SKRZYDEŁKA PIECZONE Z MIODEM, SŁODKIM CHILI I IMBIREM
- ŻUREK KOCIEWSKI Z BIAŁĄ KIELBASĄ

Hanza Pałac Wellness & SPA, Rulewo 13, 86-160 Warlubie

Karolina Menka | tel.: +48 601 503 691 | e-mail: karolina.menka@hanzapalac.pl
www.hanzapalac.pl | facebook.com/hanzapalac | instagram.com/hanzapalac

MENU SERWOWANE 410 ZŁ/OS.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO

PRZYSTAWKA

- ŁOSOŚ MARYNOWANY W JAGODACH, RUKOLA, GRANAT, MAJONEZ WASABI I PRAŻONY SEZAM

ZUPA

- AKSAMITNY KREM Z SALSEFII, CHIPS Z ZIEMNIAKA TRUFLOWEGO, PESTO

DANIE GŁÓWNE

- POLICZKI WOŁOWE DUSZONE W CZERWONYM WINIE / KLUSKI PÓLFRANCUSKIE / ZIELONE SZPARAGI

DESER

- MUS Z PIECZONYCH JABŁEK Z RYŻEM, KARMELEM I SOSEM CYNAMONOWYM

BUFET DESEROWY

- CIASTO / TRZY RODZAJE (DWIE PORCJE NA OSOBĘ)
- MINI DESERY / DWA RODZAJE:
- PANNA COTTA Z MUSEM TRUSKAWKOWYM I MIĘTĄ
- MUS Z CIEMNEJ CZEKOLADY I SOSEM Z MARAKUI
- OWOCE FILETOWANE
- KAWA / HERBATA / WODA / SOKI

BUFET ZIMNY

- TRADYCYJNE POLSKIE WĘDLINY I MIĘSA PIECZYSTE PODANE Z ĆWIKŁĄ I CHRZANEM
- DESKA SERÓW REGIONALNYCH Z BAKALIAMI
- PSTRĄG WĘDZONY WE WŁASNEJ WĘDZARNI
- MELON Z SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ
- MIX SAŁAT KURCZAKIEM, CHRUPIĄCĄ WIEPRZOWINĄ I MARYNOWANYMI GRZYBAMI
- SAŁATKA FENKUŁ Z CYTRUSAMI I GRISSINI Z PIECZONYM BEKONEM
- BRUSCHETTA Z POMIDORAMI I BAZYLIĄ
- PIECZYWO / MASŁO

DANIE SERWOWANE (PRZED PÓLNOCĄ)

- ŁOSOŚ PIECZONY PODANY NA RISOTTO Z ZIELONYMI WARZYWAMI I LISTKAMI MŁODYCH SAŁAT

DANIE SERWOWANE (PO PÓLNOCY)

- BARSZCZ BIAŁY NA ZAKWASIE Z KAPUSTY KISZONEJ Z WIEJSKĄ KIEŁBASĄ, PIECZYWO

DODATKOWE INFORMACJE

DZIECI DO 12 LAT ORAZ USŁUGODAWCY SĄ LICZENI 50% CENY WYBRANEGO MENU.
DZIECI DO 3 LAT GRATIS, BEZ NAKRYCIA.

W CENIE MENU:

- WYNAJEM SALI
- OBSŁUGA KELNERKA
- STOŁY, KRZESŁA (POSIADAMY STOŁY OKRĄGŁE JAK I PROSTOKĄTNE)
- NAKRYCIE BIAŁYMI OBRUSAMI
- SERWETKI PŁÓCIENNE LUB FIZELINOWE
- ZASTAWA
- KLIMATYZACJA

ZACHĘCAMY DO SKORZYSTANIA Z NASZEJ OFERTY ALKOHOLI:

WÓDKI

WÓDKA TORUŃSKA ZIEMNIACZANA 0,5L – 59 ZŁ
WÓDKA TORUŃSKA JAŁOWIEC POLSKI 0,5L – 99 ZŁ
WÓDKA JEDNORODNA ZIEMNIACZANA 0,5L – 109 ZŁ
WÓDKA JEDNORODNA ORKISZOWA 0,5L – 109 ZŁ
WÓDKA RETMAN CRYSTAL 0,7L – 129 ZŁ
WÓDKA RETMAN STRONG 50% 0,7L – 129 ZŁ

WHISKY & BOURBON

BALLANTINES FINEST 0,7L – 119 ZŁ
JOHNNIE WALKER RED LABEL 0,7L – 89 ZŁ
GRANTS 0,7L – 119 ZŁ
JIM BEAM 0,7L – 99 ZŁ
JACK DANIELS 0,7L – 219 ZŁ
CHIVAS 12YO 0,7L - 250 ZŁ
JAMESON 0,7L - 159 ZŁ

POZOSTAŁE ALKOHOLE

GIN SEAGRAMS 0,7L – 89 ZŁ
GIN GORDONS 0,7L – 105 ZŁ
MARTINI 1L – 109 ZŁ
APEROL 1L - 129 ZŁ

WINA

SPIER PINOTAGE 69 ZŁ
SPIER SAUVIGNION BLANC/CHENIN BLANC 69 ZŁ
PROSECCO 69 ZŁ

JEŚLI ZDECYDUJĄ SIĘ PAŃSTWO NA SWÓJ ALKOHOL- OPŁATA KORKOWA 25 ZŁ/OS. DOROSŁA



Hanza Pałac Wellness & SPA, Rulewo 13, 86-160 Wartubie

Karolina Menka | tel.: +48 601 503 691 | e-mail: karolina.menka@hanzapalac.pl
www.hanzapalac.pl | facebook.com/hanzapalac | instagram.com/hanzapalac

DODATKOWE ATRAKCJE

STÓŁ WIEJSKI: (40 ZŁ/OS., 0,14KG/OS.)

SZYŃKA WĘDZONA, SCHAB WĘDZONY, BALERON, KIEŁBASA JAŁOWCOWA, KABANOSY, KIEŁBASA POLSKA, SALCESON, PASZTET DOMOWY, SMALEC ZE SKWARKAMI, OGÓREK KISZONY, SOSY ZIMNE: CHRZAN, MARYNOWANA GORCZYCA, SOS TATARSKI, CHLEB WŁASNEGO WYPIEKU

STÓŁ WIEJSKI MOŻNA WZBOGACIĆ O ZUPĘ GULASZOWĄ 25 ZŁ/OS. /250ML.

(MINIMALNE ZAMÓWIENIE 30 OSÓB, CENA ZAWIERA PRZYGOTOWANIE I DEKORACJĘ STOŁU)

FINGER FOOD (MINIMALNE ZAMÓWIENIE 10 PORCJI):

- OMLECICKI ZE SZPINAKIEM I CHRZANEM (8 ZŁ/PORCJA)
- PIEROŻKI Z CIASTA FILO Z TUŃCZYKIEM, FETA, SOS SŁODKO-KWAŚNY Z CHILI (9 ZŁ/PORCJA)
- SAJGONKI Z SOSEM TERIYAKI (9 ZŁ/PORCJA)
- MINI BURGERY Z SEREM HALLOUMI I SZYŃKĄ DOJRZEWAJĄCĄ (12 ZŁ/PORCJA)
- CIASTO FRANCUSKIE Z SOSEM BOLOŃSKIM I MOZZARELLĄ (10 ZŁ/PORCJA)
- BRUSCHETTA Z POMIDORAMI I BAZYLIĄ (9 ZŁ/PORCJA)
- PASTA Z CIECIORKI Z CHIPSEM Z TORTILLI I KINDZIUKIEM (8 ZŁ/PORCJA)
- NADZIEWANE CIASTO FRANCUSKIE Z SEREM REGIONALNYM I OLIWKAMI (10 ZŁ/PORCJA)
- KURCZAK W AMARANTUSIE Z SOSEM CURRY (10 ZŁ/PORCJA)
- MINI KEBABY Z SOSEM JOGURTOWO-MIĘTOWYM (10 ZŁ/PORCJA)
- TARTINKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM (9 ZŁ/PORCJA)

MINI DESERY (MINIMALNE ZAMÓWIENIE 15 PORCJI JEDNEGO RODZAJU, PORCJA 13 ZŁ):

- DESER NA BAZIE ŚMIETANY I JOGURTU Z PRAWDZIWĄ WANILIĄ Z MUSEM WIŚNIOWO - KORZENNYM ORAZ GRANOLĄ
- SERNIK Z SOSEM CZEKOLADOWYM I POMARAŃCZĄ
- DESER BEZOWY Z MUSEM KAJMAKOWYM I BAKALIAMI
- BROWNIE Z KREMEM ORZECHOWYM I JEŻYNĄ
- OREO Z BITĄ ŚMIETANĄ I OWOCAMI
- MUS Z BIAŁEJ CZEKOLADY I CHILI
- MUS KAKAOWY Z AWOKADO (WEGAN)
- LEKKI MUS JOGURTOWY Z MIODEM I CYNAMONEM
- KOKOSOWY RYŻ Z MANGO (WEGAN)
- PUDDING CHIA Z ORZECHAMI (WEGAN)
- PUDDING JAGLANY Z KONFITURĄ RÓŻANĄ

SZYŃKA I INDIK

SZEF KUCHNI Z PRZYJEMNOŚCIĄ PRZYGOTUJE I WYSERWUJE DLA PAŃSTWA:

- SZYŃKĘ PIECZONĄ Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI ORAZ KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ 43ZŁ/OS.
- INDIKĄ PIECZONEGO W TOWARZYSTWIE KLUSEK PÓŁFRANCUSKICH Z MIXEM SAŁAT 43ZŁ/OS.

MOBILNY BAR WRAZ Z BARMANEM

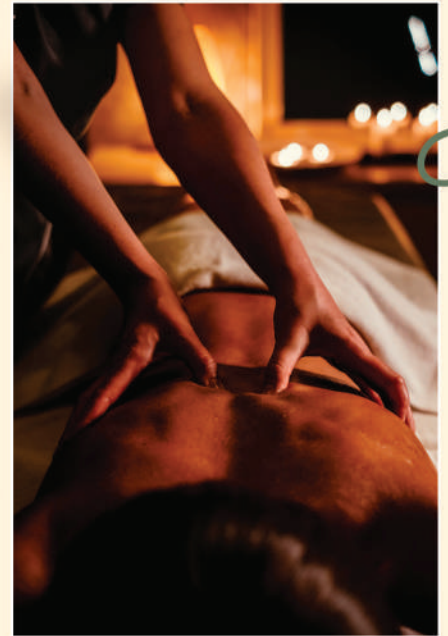
CENA 2000 ZŁ, W CENIE DEKORACJE, SYROPY, SŁOMKI, LÓD. BARMAN DO GODZINY 2:00, ALKOHOL PŁATNY DODATKOWO

FONTANNA CZEKOLADOWA:

CENA 1200 ZŁ, DLA 50OS., W CENIE OWOCE FILETOWANE, CZEKOLADA.

CANDY BAR

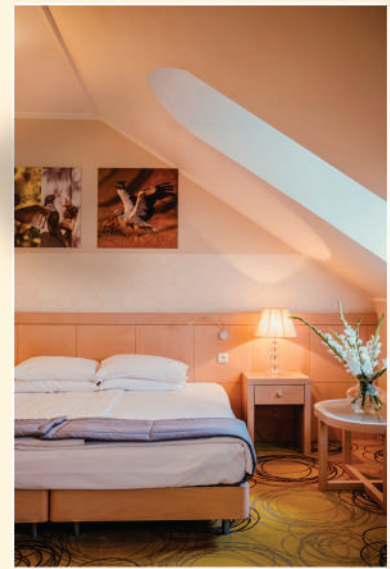
CHĘTNIE ZAPROONUJEMY PAŃSTWU TORT Z ZAPRZYJAŻNIONEJ CUKIERNI, Z KTÓRĄ WSPÓŁPRACUJEMY. ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ DOSTARCZENIA WŁASNEGO TORTU, Z DOWODEM ZAKUPU.



HOTEL DYSPONUJE **50 POKOJAMI**, Z CZEGO WIĘKSZOŚĆ STANOWIĄ POKOJE TYPU CLASSIC, POZOSTAŁE TO 7 POKOI FAMILY, 2 POKOJE CONNECTED ROOMS, 2 POKOJE TYPU APARTAMENT ORAZ POKÓJ SUPERIOR NA WIEŻY. POKOJE W PAŁACOWEJ CZĘŚCI HOTELU STANOWIĄ EKLEKTYCZNE POŁĄCZENIE KLASYCZNEGO PAŁACOWEGO STYLU Z NOWOCZESNYM DESIGNEM, PODCZAS GDY POKOJE W JEGO NOWEJ CZĘŚCI TO KWINTESENCJA DYSKRETNEJ HOTELOWEJ ELEGANCJI.

W PREZENCIE OD HOTELU DLA PARY MŁODEJ - **APARTAMENT** W DNIU ŚLUBU ORAZ WSPÓLNY **MASAŻ RELAKSACYJNY** PLECÓW.





**NASZ HOTEL DYSPONUJEMY 50 KOMFORTOWYMI, KLIMATYZOWANYMI POKOJAMI.
ZACHĘCAMY DO REZERWACJI POKOI PRZY ORGANIZACJI UROCZYSTOŚCI.**

- POKÓJ JEDNOOSOBOWY 380 ZŁ/DOBA
- POKÓJ DWUOSOBOWY 420 ZŁ/DOBA
- POKÓJ FAMILY 500 ZŁ/DOBA (Z MOŻLIWOŚCIĄ 2 DOSTAWEK)
- POKÓJ CONNECTED (POKÓJ Z DWIEMA SYPIALNIAMI) 750 ZŁ/DOBA

- DODATKOWO:
 - ŁÓŻECZKO DZIECIĘCE 50 ZŁ/POBYT
 - DOSTAWKA DLA DZIECKA 5-11 LAT 80 ZŁ/ DOBA
 - DOSTAWKA DLA OSOBY POWYŻEJ 12 ROKU ŻYCIA 120 ZŁ/ DOBA
 - DZIECI DO LAT 5 ŚPIĄCE Z RODZICAMI – BEZPŁATNIE
 - ZWIERZĘTA – 100 ZŁ/DOBA

DLA GOŚCI HOTELOWYCH W CENIE NOCLEGU PARKING (POSIADAMY PARKING NA TERENIE DLA GOŚCI HOTELOWYCH ORAZ DODATKOWO ZEWNĘTRZNY PARKING WZDŁUŻ HOTELU), WI-FI, MOŻLIWOŚĆ SKORZYSTANIA ZE STREFY WELLNESS TJ. Z BASENU, JACUZZI ORAZ SAUNY SUCHEJ I PAROWEJ. W KAŻDYM POKOJU ZNAJDUJE SIĘ SEJF. DOBA HOTELOWA TRWA OD GODZINY 15.00. ŚNIADANIE ODBYWA SIĘ W GODZINACH 7.00-10.00 OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU, 8.00-10.30 W WEEKENDY I ŚWIĘTA.



Hanza Pałac Wellness & SPA, Rulewo 13, 86-160 Warlubie

Karolina Menka | tel.: +48 601 503 691 | e-mail: karolina.menka@hanzapalac.pl
www.hanzapalac.pl | facebook.com/hanzapalac | instagram.com/hanzapalac


HANZA PAŁAC
Wellness & SPA

CEREMONIA ŚLUBU CYWILNEGO

Z PRZYJEMNOŚCIĄ PRZYGOTUJEMY DLA PAŃSTWA CEREMONIĘ ŚLUBU CYWILNEGO W PIĘKNEJ SCENERII DWUSTULETNIEGO PARKU, POD DĘBEM Z WIDOKIEM NA FONTANNY.

KOSZT ORGANIZACJI UROCZYSTOŚCI ZAŚLUBIN JEST UZALEŻNIONY OD ILOŚCI UCZESTNICZĄCYCH W NIEJ GOŚCI. W CENIE ORGANIZACJI ZAŚLUBIN W PLENERZE: MIEJSCA SIEDZĄCE DLA GOŚCI, NAGŁOŚNIENIE, STÓŁ DLA URZĘDNIKA, GODŁO.

*W PRZYPADKU NIEPOGODY, ZAŚLUBINY ODBYWAJĄ SIĘ NA SALI WESELNEJ, ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ WYNAJĘCIA WCZEŚNIEJ DODATKOWEJ SALI ODPLATNIE.



POPRAWINY

NIE ZAWSZE UROCZYSTOŚCI ZWIĄZANE Z TAK WYJĄTKOWYM DNIEM ZNAJDUJĄ FINAŁ WRAZ Z OSTANIEM UTWOREM NA PRZYJĘCIU WESELNYM, DLATEGO CHĘTNIE ORGANIZUJEMY POPRAWINY. POPRAWINY ORGANIZUJEMY W POSTACI PRZEDŁUŻANEGO ŚNIADANIA LUB OBIADU W FORMIE GRILLA. DOPŁATA DO PRZEDŁUŻANEGO ŚNIADANIA UZALEŻNIONA JEST OD UCZESTNICZĄCYCH W NIM GOŚCI ORAZ CZY WEZMĄ W NIM UDZIAŁ GOŚCIE NIENOCUJĄCY W OBIEKCIE. POPRAWINY W FORMIE GRILLA SĄ ŚWIETNĄ OKAZJĄ DO SPĘDZENIA CZASU Z BLISKIMI I POOBCOWANIA Z NATURĄ.

OFERTA GRILL – 150 ZŁ/OS (MIN. LICZBA OSÓB – 12 / DO 5H)

- ŻUREK NA WĘDZONCE
- GRILLOWANA KARKÓWKA W MARYNACIE BARBEQUE
- PIERŚ Z KURCZAKA OTULONA BEKONEM
- ŚLĄSKA KIEŁBASA Z GRILLA
- KASZANKA
- SURÓWKA Z OGÓRKÓW I PAPRYKI
- SAŁATKA WINEGRET
- PIECZONY ZIEMNIAK Z GZIKIEM
- PIECZYWO
- SMALEC WIEJSKI ZE SKWARKAMI
- MUSZTARDA/KETCHUP/SOS BARBEQUE

OFERTA GRILL – 180 ZŁ/OS (MIN. LICZBA OSÓB – 12 / DO 7H)

- ŻUREK NA WĘDZONCE
- GRILLOWANA KARKÓWKA W MARYNACIE BARBEQUE
- PIERŚ Z KURCZAKA OTULONA BEKONEM
- ŚLĄSKA KIEŁBASA Z GRILLA
- KASZANKA
- RYBA Z GRILLA - PORCJA (0.12 KG)
- PAPRYKA FASZEROWANA (VEGE)
- SURÓWKA Z OGÓRKÓW I PAPRYKI (VEGE)
- SAŁATKA WINEGRET (VEGE)
- PIECZONY ZIEMNIAK Z GZIKIEM (VEGE)
- PIECZYWO
- SMALEC WIEJSKI ZE SKWARKAMI
- MUSZTARDA/KETCHUP/SOS BARBEQUE

W CENIE ZESTAWU WODA MINERALNA NIEGAZOWANA
W KARAFCE, KAWA, HERBATA W BUFECIE.

OPCJE DODATKOWE:

ROZPALENIE OGNISKA – 200 ZŁ

Hanza Pałac Wellness & SPA, Rulewo 13, 86-160 Warlubie

Karolina Menka | tel.: +48 601 503 691 | e-mail: karolina.menka@hanzapalac.pl
www.hanzapalac.pl | facebook.com/hanzapalac | instagram.com/hanzapalac

UMOWA I OPŁATY

WSTĘPNA REZERWACJA WIDNIEJE W NASZYM KALENDARZU 2 TYGODNIE. PODPISANIE UMOWY JEST KONIECZNOŚCIĄ, W UMOWIE ZNAJDUJĄ SIĘ INFORMACJE ODNOŚNIE POSZCZEGÓLNYCH OPŁAT (ZADATEK, ZALICZKA). TERMINY WPLĄT USTALAMY INDYWIDUALNIE. OSTATECZNE ROZLICZENIE NASTĘPUJE DZIEŃ PRZED UROCZYSTOŚCIĄ LUB PO UROCZYSTOŚCI.

Z DODATKOWYCH INFORMACJI, KTÓRE MOGĄ PAŃSTWA ZAINTERESOWAĆ:

UROCZYSTOŚCI WESELNE TRWAJĄ W NASZYM OBIEKCIE DO GODZINY 4.00.

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ PRZEDŁUŻENIA WESELA, OPŁATA ZA DODATKOWĄ GODZINĘ TO 800 ZŁ. SALĘ DO DEKOROWANIA UDOSTĘPNIAMY W DZIEŃ UROCZYSTOŚCI, JEŚLI ISTNIEJE TAKA MOŻLIWOŚĆ JEST ONA UDOSTĘPNIANA W DZIEŃ POPRZEDZAJĄCY.

PROSIMY O INFORMACJĘ ODNOŚNIE WPROWADZANIA DODATKOWYCH ATRAKCJI, NA TEREN OBIEKTU.

MAMY NADZIEJĘ, ŻE NASZA OFERTA OKAŻE SIĘ DLA PAŃSTWA ATRAKCYJNA.

ZACHĘCAMY DO KONTAKTU ORAZ REZERWACJI.

