

# OFERTA WESELNA



Jest dla nas zaszczytem, iż zechcieli Państwo wziąć pod uwagę Pałac w Łoniowie jako miejsce organizacji tak ważnego dla Was wydarzenia. Pragniemy zapewnić, iż dołożymy wszelkich starań, aby spełnić wszystkie Państwa oczekiwania, a zorganizowane u nas przyjęcie pozostało na wiele lat w pamięci Państwa oraz Waszych Gości. Nasz doświadczony zespół doradzi Państwu na każdym etapie organizacji Przyjęcia Weselnego.

Nasza oferta weselna zawiera trzy propozycje pakietów:

# PROPOZYCJE PAKIETÓW

	SREBRNY	ZŁOTY	DIAMENTOWY
Apartament dla Młodej Pary	❖	❖	❖
Powitanie Młodej Pary Chlebem i Solą	❖	❖	❖
Aperitif	❖	❖	❖
Obiad serwowany 3 daniowy	❖	❖	
Obiad serwowany 4 daniowy			❖
Serwowane 3 gorące dania	❖	❖	❖
Bufet zimnych przekąsek	❖	❖	❖
Stół słodki	❖	❖	❖
Stół wiejski		❖	❖
Ciepłe dania w ramach stołu wiejskiego			❖
Stół rybny			❖
Fontanna czekoladowa		❖	❖
Fontanna ponczowa bezalkoholowa	❖	❖	❖
Napoje ciepłe i zimne bez ograniczeń	❖	❖	❖
Dekoracja	❖	❖	❖
Pokrowce na krzesła	❖	❖	❖
Parkiet na sali tanecznej	❖	❖	❖
Udostępnienie Parku na sesję zdjęciową	❖	❖	❖
Bezpłatny Parking dla Gości	❖	❖	❖
<b>CENA</b>	<b>219 zł/osoby</b>	<b>249 zł/osoby</b>	<b>289 zł/osoby</b>

## PREZENT OD PAŁACU

### Romantyczna kolacja dla Dwojga w pierwszą Rocznicę Ślubu

#### **Dodatkowe korzyści:**

Promocyjne ceny pokoi dla Gości Weselnych,  
10% zniżki na organizację innych imprez okolicznościowych

# PROPOZYCJA MENU WESELNEGO

## OBIAD

### PRZYSTAWKA (1 do wyboru)

- ❖ Rolada szpinakowo-łosiowa z serkiem z nutą chrzanu podana z emulsją z octu balsamicznego
- ❖ Tatar ze śledzia z marynowanym ananasem
- ❖ Marynowany kurczak w occie balsamicznym podany na bukiecie sałat z sosem vinegret
- ❖ Ruloniki z łosia wędzonego z serkiem chrzanowym
- ❖ Pieczony filet z indyka z sosem tuńczykowo-kaparowym
- ❖ Paszтет drobiowy z majerankiem podany w towarzystwie pomidorków koktajlowych

### ZUPA (1 do wyboru)

- ❖ Domowy rosół mieszany z makaronem
- ❖ Krem z zielonego groszku z pieczonym jabłkiem
- ❖ Krem pomidorowy z kleksem kwaśnej śmietany
- ❖ Emulsja z borowików zabieleną śmietaną z paluchem drożdżowym

### DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- ❖ Grillowana polędwiczka wieprzowa na sosie grzybowym z gnocchi i z carpaccio z buraka
- ❖ Sztufada ze schabu faszerowana ogórkiem kiszonym i boczkiem na sosie myśliwskim z kluskami śląskimi oraz wielowarzynną surówką
- ❖ Roladka ze schabu z suszonymi pomidorami podana z gnocchi oraz kremowym szpinakiem
- ❖ Kurczak nadziewany brokułem, owinięty plastrem boczku na sosie porowym z kremowym puree i burakiem karmelizowanym
- ❖ Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem na sosie czosnkowym podany z mini krokiem ziemniaczanym oraz pomidorkami koktajlowymi na sałatach
- ❖ Duet mięs faszerowany kremowym szpinakiem podany z risotto ziołowym oraz chipsem z jarmużu
- ❖ Faszerowana kieszeń drobiowa z ziemniakami opiekаныmi oraz z marchewką z ananasem
- ❖ Dorsz pieczony w cieście francuskim podany z kremowym szpinakiem i sosem śmietanowym
- ❖ Naleśniki nadziewane szpinakiem i serem feta podane z sosem śmietanowym z nutką czosnku

### DESER (1 do wyboru)

- ❖ Panna cotta z sosem malinowym
- ❖ Sernik z mango
- ❖ Puchar lodowy z sałatką owocową
- ❖ Deser jogurtowo-brzoskwiniowy z chrupiącymi ciasteczkami
- ❖ Dekonstrukcja szarlotki

## DANIA KOLACYJNE (3 do wyboru)

- ❖ Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z ziemniakami z koperkiem i kapusta zasmażaną
- ❖ Schab po cygańsku podany z risotto z kaszy gryczanej i zestawem surówek
- ❖ Duszona karkówka pod warzywna pierzynką , ziemniaki opiekane oraz z surówka z białej kapusty
- ❖ Karkówka w kapuście podana z kremowym puree
- ❖ Karkówka po wiedeńsku podana z kluskami śląskimi oraz surówka z kapusty pekińskiej
- ❖ Roladka po kaszubsku podana z ziemniakami opiekany i czerwoną kapustą
- ❖ Filet po wenecku zapiekany z pomidorem i mozzarellą podany z kopytkami i sałatą z sosem vinegret
- ❖ Filet z kurczaka w migdałach podany z ziemniakami oraz grillowana papryką
- ❖ Pacuszki z niespodzianką podane z kremowym puree oraz surówka z kiszzonej kapusty
- ❖ Udko faszerowane z opiekany ziemniakami i z bukietem warzyw
- ❖ Drobiowe roladki z ananasem i serem podane z gnocchi oraz z surówka z kapusty pekińskiej
- ❖ Gulasz po węgiersku
- ❖ Bogracz
- ❖ Kwaśnica z żeberkiem wędzonym i ziemniakami
- ❖ Barszcz czerwony z pieczonym pierożkiem
- ❖ Naleśniki z warzywami i serem feta z sosem z białego wina
- ❖ Sola nadziewana szpinakiem z sosem czosnkowym podana kluseczkami i kalafiorem romanesco

## BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- ❖ **Patery mięs pieczonych** (np. faszerowana rolada z indyka ze szpinakiem i szynką, rolada z kurczaka faszerowana z mięsem, rolada z łopatki z kolorowymi paprykami, rolada z mięsa, szynki i omletu)
- ❖ **Patery pasztetów** (np. pasztet wieprzowy z groszkiem zielonym, pasztet z kaczki ze śliwką, pasztet wieprzowy z borówkami)
- ❖ **Patery galaretek** (np. galaretki wieprzowe, galaretki drobiowe, galaretki rybne, schab w glazurze pod pomarańczami)
- ❖ **Sałatki** (np. sałatka z kurczaka z sosem tzatziki, sałatka tajska, sałatka grecka, tradycyjna sałatka jarzynowa)
- ❖ **Półmiski śledzi** (np. śledzie w aromatycznej cebulce, śledzie po kaszubsku, roladki ze śledzi)
- ❖ **Półmiski przekąsek** (np. roladki z szynki z musem chrzanowym pod galaretką, kruche babeczki nadziewane musami, roladki z ciast francuskiego, pieczarki faszerowane, pomidory faszerowane lekka sałatka z rukoli i melona)
- ❖ **Deska serów**
- ❖ **Wybór pieczywa**

## STÓŁ WIEJSKI

- ❖ Schab pieczony
- ❖ Karkówka z kminkiem
- ❖ Szynka pieczona marynowana w miodzie i goździkach
- ❖ Golonki pieczone
- ❖ Żeberka w różnych odstonach
- ❖ Salceson
- ❖ Krupnioki
- ❖ Kiełbasa swojska
- ❖ Kabanosy
- ❖ Bochen chleba z wiejskiego pieca
- ❖ Domowy smalec z jabłkiem i majerankiem
- ❖ Sosy: musztarda, sos chrzanowy, ćwikła

## STÓŁ RYBNY

- ❖ Łosoś faszerowany podawany w całości
- ❖ Pstrągi faszerowane
- ❖ Śledzie w marynacie z pieczonymi korzennymi gruszkami
- ❖ Śledzie z pomidorami suszonymi i papryczką chili
- ❖ Filety z sandacza na blanszowanych warzywach
- ❖ Pasztet ze szczupaka z zielonymi oliwkami
- ❖ Tymbaliki rybne
- ❖ Krewetki w różnych odstonach

## CIEPŁE DANIA W RAMACH STOŁU WIEJSKIEGO

- ❖ Zalewajka świętokrzyska z białą kiełbasą
- ❖ Pierogi różnego rodzaju

## SŁODKI STÓŁ

- ❖ Ciasta wykrawane i w całości
- ❖ Ciasteczka
- ❖ Muffiny
- ❖ Babeczki
- ❖ Kompozycja owoców
- ❖ Mini deserki (np. panna cotta z malinami, tiramisu truskawkowe, tiramisu klasyczne, mus kokosowy z gorzka czekolada, galaretki)

## FONATNNA CZEKOLADOWA

## FONTANNA PONCZOWA

## NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE

- ❖ Soki owocowe
- ❖ Woda z cytryną i miętą
- ❖ Napoje gazowane
- ❖ Wybór herbat
- ❖ Kawa

## DODATKOWO PŁATNE

Tort Weselny

Paczki dla Gości

Alkohol - wybór alkoholi wg Państwa życzeń

# **POPRAWINY**

## **W STYLU BIESIADY ZASIADANEJ**

### **DANIE GORĄCE I** *(1 do wyboru):*

- ❖ Kwaśnica z żeberkiem i ziemniakami
- ❖ Zalewajka świętokrzyska
- ❖ Bigos

### **DANIE GORĄCE II** *(1 do wyboru):*

- ❖ Karczek po myśliwsku z ziemniakami oraz z surówka z czerwonej kapusty
- ❖ Rolada wieprzowa faszerowana mięsem mielonym, ogórkiem kiszonym, cebulką i boczkiem na sosie myśliwskim z ziemniakami opiekanymi i z kapustą zasmażaną
- ❖ Roladka drobiowa faszerowana pieczarkami, boczkiem owinięta z gnocchi i surówką z białej kapusty

### **BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK**

- ❖ *patery mięs pieczonych*
- ❖ *patery pasztetów różnych, galaretek i terrin*
- ❖ *śledzie*
- ❖ *przekąski*
- ❖ *wybór pieczywa*

### **SŁODKI STÓŁ**

- ❖ *ciasta i ciasteczka*
- ❖ *owoce*
- ❖ *desery*

### **NAPOJE CIEPŁE I GORĄCE SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ**

- ❖ kawa , wybór herbat
- ❖ soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane

**Cena 120 zł od osoby**

### **DODATKOWO PŁATNE**

**Alkohol – wybór alkoholi wg Państwa życzeń**

**Fontanna czekoladowa**

**Fontanna ponczowa**

# **PORAWINY W ZABYTKOWYM PARKU**

## **W FORMIE GRILA**

### **ZUPA**

- ❖ Zalewajka świętokrzyska

### **SAŁATKI I SURÓWKI**

- ❖ sałatka z kiszonych ogórków
- ❖ sałatka Coleslaw
- ❖ surówka wiejska
- ❖ bukiet sałat z sosem ogrodowym
- ❖ wybór pieczywa

### **GRILL**

- ❖ karczek marynowany
- ❖ szaszłyki drobiowo-warzywne
- ❖ kiełbaska
- ❖ boczek
- ❖ kaszanka
- ❖ warzywa grillowane

### **SOSY**

- ❖ ketchup, musztarda, chrzan, ćwikła

### **NAPOJE CIEPŁE I GORĄCE**

- ❖ kawa , wybór herbat
- ❖ soki owocowe, woda mineralna

**Cena 120 zł od osoby**

### **DODATKOWO PŁATNE**

**Alkohol – wybór alkoholi wg Państwa życzeń**