

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
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 (bukiet z żywych kwiatów na każdym stole)			❖
Pokrowce na krzesła	❖	❖	❖
Parkiet na sali tanecznej	❖	❖	❖
Udostępnienie Parku na sesję zdjęciową	❖	❖	❖
Bezpłatny Parking dla Gości	❖	❖	❖

PREZENT OD PAŁACU

Apartament dla Pary Młodej w dniu Ślubu
Romantyczna kolacja dla Dwojga w pierwszą Rocznicę Ślubu

Dodatkowe korzyści:

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

Przedstawiona oferta cenowa ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Art.66 par.1 Kodeksu Cywilnego

PROPOZYCJA MENU WESELNEGO

OBIAD

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)

- ❖ Rolada szpinakowo-łososiowa z nutą chrzanu podana z emulsją z octu balsamicznego
- ❖ Rolada z kaczki z suszonymi owocami w emulsji balsamico
- ❖ Ruloniki z łososia wędzonego z serkiem chrzanowym
- ❖ Pieczony filet z indyka w sosie Vitello Tonato

ZUPA (1 do wyboru)

- ❖ Domowy rosół mieszany z makaronem
- ❖ Pikantny krem dyniowy z ptysiem i ziołową ricottą
- ❖ Krem z soczewicy czerwonej z pudrem z boczku
- ❖ Krem brokułowy podany z kleksem śmietany kwaśnej

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- ❖ Polędwiczka wieprzowa faszerowana musem z indyka podana na sosie prowansalskim z ziemniaczaną gratiną i pieczonymi warzywami
- ❖ Roladka schabowa z musztardą, papryką i ogórkiem owinięta w boczku z sosem z leśnych grzybów podana z ziemniakami w mundurkach w rozmarynie i surówką z białej kapusty
- ❖ Eskalopki z indyka na sosie porowym z kremowym puree oraz zestawem surówek
- ❖ Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem z serem feta i suszonymi pomidorami na sosie czosnkowym podana z krokietem ziemniaczanym oraz z surówką z selera naciowego i papryki
- ❖ Schab faszerowany orzechami włoskimi i śliwką w sosie wiśniowym, ziemniaki puree oraz kremowy szpinak
- ❖ Filet z kurczaka w otulinie z boczku w sosie pesto podany z ryżem i karmelizowaną mini marchewką

DESER (1 do wyboru)

- ❖ Panna cotta z sosem owocowym
- ❖ Sernik ze słonym karmelem i frużeliną jagodową
- ❖ Puchar lodowy z sałatką owocową
- ❖ Dekonstrukcja szarlotki z lodami waniliowymi

DANIA KOLACYJNE (3 do wyboru)

- ❖ Karkówka pieczona w sosie własnym z kluskami śląskimi z koperkiem i kapusta zasmażaną
- ❖ Sakiewka wieprzowa z gruszką i serem blue w sosie chrzanowym z maślanym puree i surówką
- ❖ Duszona karkówka pod warzywną pierzynką, ziemniaki opiekane oraz z surówką z białej kapusty
- ❖ Medaliony wieprzowe na sosie z leśnych grzybów podane z purée ziemniaczanym i surówką z buraków
- ❖ Karkówka po wiedeńsku podana z kluskami śląskimi oraz surówką z kapusty pekińskiej
- ❖ De vollaile z masłem i ziołami podany z ziemniakami i surówką Coseław
- ❖ Filet po wenecku zapiekany z pomidorem i mozzarellą w sosie bazyliowym podany z ryżem i sałatką z sosem vinegret
- ❖ Roladka drobiowa faszerowana pieczarkami i owinięta boczkiem, podana z pieczonymi ziemniakami oraz surówką z kapusty czerwonej i selera naciowego
- ❖ Żeberko wp. W marynacie miodowo-musztardowej podane z parzybrodą w otoczeniu jabłek w majeranku
- ❖ Pieczony schab ze śliwką w sosie pieczeniowym z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
- ❖ Zapiekana pierś z kurczaka z porem oraz serem mozzarella podane z ziemniakami oraz z surówką z kapusty pekińskiej
- ❖ Pikantne flaki wołowe
- ❖ Kwaśnica z żeberkiem wędzonym i ziemniakami
- ❖ Barszcz czerwony z pieczonym pierożkiem

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- ❖ **Patery mięs pieczonych** (np. faszerowana rolada z indyka ze szpinakiem i szynką, rolada z kurczaka faszerowana z mięsem, rolada z łopatką 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 musiem chrzanowym pod galaretką, kruche babeczki nadziewane musami, roladki z ciasta 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 pieczone
- ❖ Salceson
- ❖ Krupnioki
- ❖ Kiełbasa swojska
- ❖ Kabanosy
- ❖ Bochen chleba z wiejskiego pieca
- ❖ Domowy smalec
- ❖ Sosy: musztarda, sos chrzanowy, ćwikła

STÓŁ RYBNY

- ❖ Ryba faszerowana podawana w całości
- ❖ Pstrągi faszerowane
- ❖ Śledzie w marynacie z pieczonymi korzennymi gruszkami
- ❖ Śledzie z pomidorami suszonymi i papryczką chili
- ❖ Pasztet z sandacza z zielonymi oliwkami
- ❖ Tymbaliki rybne
- ❖ Krewetki w różnych odsłonach
- ❖ Szaszłyk z krewetek i ananasa w marynacie Jerk
- ❖ Hiszpańskie gazpacho z krewetkami i chorizo
- ❖ Sałatka z owocami morza
- ❖ Krem z awokado z wędzonym łososiem

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

do konsumpcji na miejscu

- ❖ Soki owocowe
- ❖ Woda
- ❖ Napoje gazowane
- ❖ Wybór herbat, Kawa

DODATKOWO PŁATNE

Tort Weselny

Paczki dla Gości

Alkohol - wybór alkoholi wg Państwa życzeń

MOŻLIWOŚĆ ORGANIZACJI POPRAWIN