



# OBIAD WESELNY

Wspaniała architektura zabytkowego budynku, ciepłe wnętrza i piękno otaczającej przyrody sprawiają, że Pałac Zdunowo jest wymarzonym miejscem na celebrowanie rodzinnych uroczystości.

## WARUNKI OFERTY

Cena	429 zł/os.
Dzieci do 1 roku	bezpłatnie bez menu
Dzieci do 12 lat (menu dla dzieci)	50 % ceny/os.
Obsługa techniczna (zespół muzyczny, fotograf)	50% ceny/os.

## OFERTA ZAWIERA

Oferta obejmuje 6h przyjęcia, obsługę kelnerską  
Uroczysta 3-daniowa kolacja serwowana, bufet przystawek i sałat, stolik słodkości  
Pakiet napojów bezalkoholowych serwowanych bez limitu przez 6h  
Kwiat w flakonie i świece na stołach, zastawa, obrusy  
Wynajem sali na wyłączność wiąże się z realizacją rachunku minimalnego  
Wydłużenie czasu trwania przyjęcia: 1000 zł za każdą rozpoczętą godzinę



# ŚLUB CYWILNY

Ślub w zabytkowym i pełnym zieleni parku jest wyjątkowym wydarzeniem. Istnieje możliwość zorganizowania ceremonii zaślubin we wnętrzach Pałacu.

## *pakiet basic*

**Ceremonia 3.200 zł**  
stół dla Urzędnika Stanu  
Cywilnego godło  
eleganckie krzesła dla Pary Młodej  
30 krzeseł dla gości  
ozdobna pergola  
lampka wina musującego do toastu

## *pakiet premium*

**Ceremonia 5.600 zł**  
stół dla Urzędnika Stanu Cywilnego  
godło  
eleganckie krzesła dla Pary Młodej  
50 krzeseł dla gości + stoliki  
koktajlowe ozdobna pergola  
lampka wina musującego do toastu  
menu finger food  
duet smyczkowy i h

# ŚLUB KOŚCIELNY - KOKTAJL

Duet smyczkowy oprawa muzyczna podczas koktajlu

2700 zł

Wino musujące serwis jednorazowy  
podczas koktajlu powitalnego, dodatkowo woda serwowana na tacy

19 zł/os.

Przekąski koktajlowe - menu finger food 3 rodzaje:  
vol-au-vent z musem ziołowym  
mozzarella z pesto i pomidorkami,  
koreczki z sera zagrodowego z winogronami

20 zł/os.

# LEMONIADY

Samoobsługowy bar z orzeźwiającyymi lemoniadami: cytrynowo-limonkowa, różana i ogórkowo-rozmarynowa / jednorazowy serwis **11 zł/os.**



# UROCZYSTY OBIAD

## Przystawki

Wolno pieczony rostbef, dzikie sałaty, chrust z kalarepy

Ceviche z sandacza, sos miodowo-musztardowy, cukinia, koper włoski

Parafit z bakłażana, awokado, oliwa ziołowa

## Zupa

Rosół z pieczonymi podgrzybkami, makaron

Krem z pieczonego selera, kwaśna śmietana, oliwa dyniowa

Krem ze skorzonery, ziołowe grzanki

Krem z pieczonych pomidorów

Francuska zupa cebulowa na koniaku, grzanka serowa

## Danie główne

Udka kacze confit, mus ziemniaczany, konfitura buraczano-truflowa, sos jarzębinowy

Łopatka z dzika, ziemniak gratin, sos truflowy, gruszka z rozmarynem

Stek z mangalicy, jarzębiak, zapiekane ziemniaki, tapenada z warzyw, demi glace

Pieczony dziki łosoś, puree z zielonego groszku i mięty, sos z rabarbaru, warzywa

Risotto szafranowe, maślaki

Ragout warzywne, kasza pęczak po włosku

## Deser

**dopłata +21 zł/os.**

Krem waniliowy, wiśnie

Sernik wiedeński, mus malinowy

Krem czekoladowy z borówkami, kruszonka

Oferta obejmuje obiad 3-daniowy, prosimy o wybór 1 potrawy z 3 kategorii (14 dni przed przyjęciem prosimy o zgłoszenie liczby Gości i wskazanie diet odrębnych niż standardowa np. wegańskiej) Dla Gości na dietach uzgadanimy specjalne menu.

Zastrzegamy możliwość wprowadzania zmian w karcie dań weselnych.

# BUFET PRZYSTAWEK I SŁODKOŚCI



*Oferta obejmuje dwa wystawienia poniższych bufetów*

## **Zimne przystawki**

Roladka z kaczki, szparagi zielone, galaretka porzeczkowa  
Schab sou vide z musem chrzanowym  
Paszтет z dzikiego ptactwa, sos cumberland  
Półmisek mies pieczonych wędzonych, marynaty, pikle  
Matjas, suszone pomidory, crème fraiche, dzikie sałaty



## **Sałaty**

Kruche sałaty, orzechy, pierś z kurczaka, winogrona  
Sałatka wiedeńska z młodych ziemniaków i kiszzonego ogórka  
Carpaccio z pieczonego buraka, kozi ser, oliwa dyniowa, pieczona pomarańcza

## **Dodatki**

Świeżo wypiekane pieczywo, masło  
Sosy: żurawinowy, chrzan

## **Wyroby cukierni Pałacu Zdunowo**

Mini beza Pavlova z kremem miętowym i kwaśnymi truskawkami  
Mini babeczki krem czekoladowy/ waniliowy, kwaśne owoce  
Mazowiecki jabłecznik z cynamonem  
Sałatka owocowa z wermutem



## DODATKOWE DANIA GORĄCE

Dodatkowe danie gorące serwowane do stołu

Udko z kurczaka w winie musującym, mus z pietruszki i gruszki,  
tagliatelle z karotki 36 zł/os.

Pierogi z dorszem, sos borowikowy 5 szt 47 zł/os.

Gołąbek z cieleciną, mus ziemniaczany, warzywa julienne 47 zł/os.

## BUFETY TEMATYCZNE

Jednorazowe wystawienie

**Stół tradycyjny** 52 zł/os.

Polskie domowe wyroby: smalec, szynka wędzona, salceson, kaszanka

Wędzone: kielbasa wędzona, schab wędzony, gołonka w galarecie, boczek wędzony

Marynaty: Ogórki kiszone, chrzan, żurawina, ćwikła, grzyby marynowane

Bigos na ciepło

Pieczyno: Chleb wiejski na zakwasie

**Stół serów** 55 zł/os.

Wybór serów: krowich, kozich i owczych, dojrzewających, wędzonych, pleśniowych,  
z ziołami i twarogowych

Świeże winogrona

Konfitura owocowa

Pieczyno: chrupiące bagietki, grissini

**Stół śródziemnomorski** 62 zł/os.

Wędliny: szynka dojrzewająca, włoski baleron Coppa, pikantne chorizo,  
salami sycylijskie

Sery: Manchego, Parmigiano Reggiano, Cabrales, mozzarella ovoletti

Salatka z owoców morza

Warzywa: oliwki marynowane, kapary, papryczki piquillo, suszone pomidory, cebulka,  
karczochy

Salatka z białych winogron i gorgonzoli

Wybór oliw i octów

Pieczyno: grissini, focaccia, bagietka

# ALKOHOL

Weselne pakiety napojów alkoholowych, serwowane bez limitu przez 6h.

## **Pakiet Podstawowy, przedłużenie + 25 zł/h**

Wino musujące - hiszpańska Cava

Wino: białe i czerwone (wybór z karty win bankietowych)

Wódka Stumbras

## **Pakiet Premium, przedłużenie + 45 zł/h**

Wino musujące - hiszpańska Cava

Wino: białe i czerwone (wybór z karty win bankietowych)

Wódka Stumbras

Jack Daniels, Dewar's, Jegermeister, Cointreau, Rum (Havana)

i Gin (Beefeater), Aperol

## **Przywiezienie własnego alkoholu opłata korkowa**

89 zł/ os.

179 zł/ os.

49 zł/os.

# TORT WESELNY

## **Tort przygotowany przez artystyczną pracownię cukierniczą 34 zł/os.**

Tort lawendowy, biszkopt, curd owocowy, mus z białej czekoladowy, świeże owoce

Tort porzeczkowy, biszkopt czekoladowy, kakaowy krem mascarpone

Tort czekoladowo pomarańczowy, biszkopt, ganache z czekolady, orange curd

Tort biała czekolada, biszkopt waniliowy, ganache z białej czekolady, mus malina

Tort karmelowy, krem mascarpone, z chrupiącymi wafelkami, krem karmelowy

## **Tort klasyczny 26 zł/os.**

Mus czekoladowy z białymi czekoladowymi

Mus truskawkowy i waniliowy w mgiele z białej czekolady

Ciemny biszkopt, śmietana z wiśniami

Tiramisu na bazie mascarpone z amaretto

Biały/ ciemny biszkopt, śmietana, świeże owoce, mus owocowy

## **Przywiezienie własnego tortu opłata za serwis 12 zł/os.**



# DODATKOWE SŁODKOŚCI

## **Mini Candy Bar 40 zł/ 3 szt. /os.**

domowe, dekoracyjne słodkości (możliwość wyboru kolorystyki),  
menu do wyboru, prosimy wybrać 5 rodzajów:

Cake pops, biała czekolada, owoce

Macarons

Pana cotta, słony karmel

Truskawki w czekoladzie

Mini ptysie, krem waniliowy

Mini tiramisu z amaretto

Pałacowe praliny w dwóch odsłonach

Mini torciki czekoladowe, owoce, likier wiśniowy

Mini pączki z karmelem

