



OBIAD WESELNY

Wspaniała architektura zabytkowego budynku, ciepłe wnętrza i piękno otaczającej przyrody sprawiają, że Pałac Zduńowo jest wymarzonym miejscem na celebrację rodzinnych uroczystości. Szef Kuchni, co roku zdobywa liczne nagrody: Wyróżnienie Przewodnika Gault & Millau czy najlepsza pałacowa kuchnia w Polsce - 100 Best Restaurant in Poland.

WARUNKI OFERTY

Cena 179 zł za 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

- Wynajem sali na wyłączność podczas 6h przyjęcia, obsługę kelnerską
- Uroczysta 3-daniowa kolacja serwowane, bufet przystawek i sałat, stolik słodkości
- Pakiet napojów bezalkoholowych serwowanych bez limitu przez 6h
- Kwiat we flakonie i świece na stołach, zastawa, obrusy
- Czas trwania przyjęcia (od godziny rozpoczęcia koktajlu) objęty ofertą wynosi 6h, wydłużenie czasu trwania przyjęcia: 700 zł za każdą rozpoczętą godzinę

REZERWACJA TERMINU

Warunkiem rezerwacji jest wpłata zadatku 2000 zł przelewem lub gotówką:
Pałac Zduńowo Zuzanna Chwiejczak, Zduńowo 50, 09-142 Załuski, nr rachunku: 50 1600 1462 1897 8645 0000 0001.

Oferta obowiązuje w dni inne niż piątek i sobota.



UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY

oferta obejmuje obiad 3-daniowy, prosimy o wybór 1 potrawy z 3 kategorii
kolacja 4-dniowa wiąże się z dopłatą do deseru +12 zł/os.

Przystawka

Rostbef, serek śmietankowy, mus chrzanowy

o

Carpaccio z piersi kacznej, truskawki, parmezan, oliwa

o

Łosoś gravlax, śmietana, mus z buraka

o

Kolorowe buraki, twaróg kozi, oliwa

Zupa

Biała zupa pomidorowa

o

Bulion wołowo-drobiowy, makaron

o

Krem z topinamburu, rukola

o

Krem z pieczonego czosnku

Danie główne

Noga kaczki, żurawina, babka ziemniaczana, jabłko

o

Polędwiczka wieprzowa, demi glace, puree z selera, zielone warzywa

o

Wołowina po burgundzku, puree ziemniaczane, marchew

o

Łosoś sous-vide, blin gryczany, sałatka, śmietana

Deser +12 zł/os.

Mus cytrynowy, chrupki karmel

o

Panna cotta, kardamon

o

Semifreddo migdałowe, mus truskawkowy

o

Tarta, salsa truskawkowa



BUFET PRYZYSTAWEK I STOLIK SŁODKOŚCI

Zimne przystawki:

- Schab po warszawsku, mus chrzanowy, szczypior
- Półmisek pieczonych mięs: schab pieczony, karkówka, boczek
- Parfait z pieczonego łososia, kwaśna śmietana, koper
- Kolorowe buraki, kozi ser, oliwa

Salatki:

- Sałatka cesar, kurczak, anchois, parmezan
- Sałata, wędzony pstrąg, pikle domowe, dressing miodowo-musztardowy
- Sałatka ziemniaczana, ogórki kiszzone, koper

Dodatki:

- Świeżo wypiekane pieczywo, masło
- Sosy: żurawinowy, tatarski, czosnkowy, chrzan

Stolik słodkości

- Szarlotka z cukrem pudrem
- Eton mess - krucha beza, krem mascarpone, mus owocowy
- Kruche babeczki
- Świeże owoce

Napoje bezalkoholowe

- Soki owocowe Cappy, woda mineralna z gazem i bez, napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite, wybór herbat, kawa

KOKTAJL POWITALNY

Cava - hiszpańskie wino musujące serwowane bez limitu podczas koktajlu powitalnego przez 1 h, kieliszki uzupełniane na bieżąco przez kelnerów, dodatkowo woda serwowana na tacy **11 zł/os.**

Przekąski koktajlowe - menu finger food zestaw 3 szt: 12 zł

- Mini babeczki z musem ziołowym
- Vol-au-vent z krewetkami i koperkiem
- Koreczki z żółtego sera i winogronami

DODATKOWE DANIA GORĄCE SERWOWANE DO STOŁÓW

1 dodatkowe danie serwowane **25 zł/os.**

- Pierogi z kaczką i pomarańczą 6 szt.
- Pierogi ruskie, okrasa z cebulki 6 szt.
- Rolada z boczku, sos z suszonych śliwek, kopytka, marchew
- Polędwiczka wieprzowa, jarzębiak i miód pitny, kasza pęczak, jabłko
- Żeberka, sos pieczeniowy, ziemniaki opiekane, pomidorki

ŚLUB CYWILNY

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

Ceremonia 900 zł

- stół dla Urzędnika Stanu Cywilnego
- godło
- eleganckie krzesła dla Pary Młodej
- 30 krzeseł dla gości
- ozdobna pergola

Ceremonia z koktajlem 3.900 zł

- stół dla Urzędnika Stanu Cywilnego
- godło
- eleganckie krzesła dla Pary Młodej
- 50 krzeseł dla gości
- ozdobna pergola
- 5 stolików koktajlowych
- oprawa muzyczna - duet smyczkowy
- przekąski koktajlowe finger food
- wino musujące serwowane bez limitu podczas koktajlu przez 1h

TORT

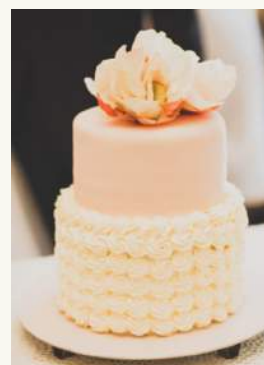
Tort przygotowany przez artystyczną pracownię cukierniczą 22 zł/os.

- 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 15 zł/os.

- Mus czekoladowy z blatami czekoladowymi
- Mus truskawkowy i waniliowy w mgiełce 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 5 zł/os.



ALKOHOL

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

Pakiet I: wino, wódka 60 zł/os.

Pakiet II: wino, wódka, piwo 70 zł/os.

Pakiet III: wino, wódka, piwo, whisky, bourbon 90 zł/os.

Pakiet IV: wino, wódka, piwo, whisky, bourbon, rum, alk. kolorowe 110 zł/os.

Opłata w przypadku własnego alkoholu obejmuje: serwis, szkło, lód, coolery.

◦ Przyjęcia poniżej 100 osób: 1.000 zł

◦ Przyjęcia od 100 osób: 1.500 zł