PAŁAC ZDUNOWO 1910

# PRZYJĘCIE WESELNE

W tym szczególnym dniu zapraszamy Was do wcielenia się w rolę gospodarzy jednego z najpiękniejszych pałaców na Mazowszu. Skąpany w zieleni zabytkowego parku obiekt z ponad stuletnią historią, jest idealnym miejscem do spędzenia wyjątkowych chwil w gronie najbliższych. Subtelna elegancja wnętrz, bogate możliwości aranżacji i niezrównana staranność obsługi sprawiają, że przyjęcie weselne w Zdunowie pozostaje niezapomnianym wydarzeniem. Szef Kuchni jest w stanie spełnić każde kulinarne marzenie, otrzymaliśmy nagrodę Najlepszej Restauracji Pałacowej w Polsce oraz wyróżnienie Przewodnika Gault&Millau. Serdecznie zapraszamy do spędzenia tego jedynego dnia razem z nami.

**Oferta zawiera:**

- Pałac i zabytkowy park na wyłączność podczas przyjęcia, obsługa kelnerska
- Zgodnie z tradycją powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Uroczysta 3-daniowa kolacja serwowana - do wyboru wykwintne potrawy kuchni polskiej i francuskiej
- Bufet przystawek i sałat, stolik słodkości, 2 dania gorące serwowane z bufetu przez 1h, zupa serwowana w bufecie - łącznie 5 ciepłych posiłków
- Pakiet napojów bezalkoholowych bez limitu przez 9h: woda z gazem i bez gazu; soki owocowe Cappy, napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite, wybór herbat, kawa z ekspresu
- Apartament dla Pary Młodej
- Podstawowa dekoracja: kwiat we flakonie i świece na stołach, na życzenie usługa florystyczna
- Czas trwania przyjęcia (od godziny rozpoczęcia koktajlu) objęty ofertą wynosi 9h, wydłużenie czasu trwania przyjęcia: 1500 zł za każdą rozpoczętą godzinę obejmuje przedłużenie serwisu kelnerskiego, open bar'u na napoje bezalkoholowe, bufetu przystawek i stolika słodkości
- Wesela do 120 osób w jednej sali, do 150 w dwóch salach z eleganckim parkietem tanecznym w namiocie, latem w zabytkowym parku pod namiotem do 200 osób

## WARUNKI OFERTY

| | |
|---|---|
| **Lato: maj-wrzesień, sobota, min. 100 osób** | **319 zł/os.** |
| **Lato: maj-wrzesień, piątek, min. 80 osób** | **319 zł/os.** |
| **Lato: maj-wrzesień, inny dzień, min. 60 osób** | **289 zł/os.** |
| **Wiosna/ jesień: kwiecień i październik, min. 80 osób** | **289 zł/os.** |
| **Zima: listopad-marzec, min. 60 osób** | **289 zł/os.** |
| Dzieci do 1 roku bez posiłku | bezpłatnie |
| Dzieci do 12 lat (menu dla dzieci) | 50 % ceny/os. |
| Obsługa techniczna (zespół muzyczny, fotograf) | 50 % ceny/os. |

*terminy świąteczne np. Boże Ciało - wycena indywidualna

## PRZYJĘCIE W STYLU OGRODOWYM

| | |
|---|---|
| **Plener: lipiec-sierpień, sobota, min. 170 osób** | **339 zł/os.** |
| **Plener: lipiec-sierpień, piątek, min. 130 osób** | **319 zł/os.** |
| **Plener: lipiec-sierpień, inny dzień, min. 110 osób** | **289 zł/os.** |

Cennik przyjęć plenerowych zawiera wynajem hali namiotowej.

W miesiącach wakacyjnych każdego roku organizujemy wyłącznie przyjęcia w stylu ogrodowym. W naszym zabytkowym parku zostaje ustawiony elegancki namiot weselny, który będzie wspaniałą oprawą przyjęcia. Namiot o wymiarach 420 m² proponowany jest na przyjęcia do 200 osób, pomieści parkiet taneczny, okrągłe stoły (12-osobowe) i eleganckie krzesła.

W przypadku organizacji przyjęcia w stylu ogrodowym w innym miesiącu istnieje możliwość indywidualnego wynajmu hali namiotowej.

## ŚLUB CYWILNY

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

**Ceremonia 1.600 zł**

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

**Ceremonia z koktajlem 4.400 zł**

- stół dla Urzędnika Stanu Cywilnego
- godło
- eleganckie krzesła dla Pary Młodej
- 50 krzeseł dla gości
- ozdobna pergola (postarzane drzwi)
- 5 stolików koktajlowych
- oprawa muzyczna - duet smyczkowy
- przekąski koktajlowe finger food
- lampka wina musującego do toastu

## ŚLUB KOŚCIELNY - KOKTAJL POWITALNY

**Duet smyczkowy** oprawa muzyczna podczas koktajlu **2.100 zł**

**Cava - hiszpańskie wino musujące** serwis jednorazowy podczas koktajlu powitalnego, dodatkowo woda serwowana na tacy **13 zł/ kieliszek/ os.**

**Przekąski koktajlowe - menu finger food 11 zł/os.**

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

# 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 **+15 zł/os.**

**Przystawka**

Półgęsek, vinegret malinowy

∘

Łosoś gravlax, sos remuladowy

∘

Vol au vent z ciasta francuskiego, cukinia

∘

Tatar z pomidora, oliwa ziołowa

**Zupa**

Biała zupa pomidorowa

∘

Bulion wołowo-drobiowy, makaron

∘

Krem z pieczonego ziemniaka

∘

Krem pomidorowy, grzanki

**Danie główne**

Noga kaczki, żurawina, kluseczki kładzione, jabłko

∘

Polędwiczka wieprzowa z musem ziołowym i boczkiem, demi glace, strucla ziemniaczana, mini brokuły

∘

Wołowina po burgundzku, puree ziemniaczane, mini marchew

∘

Łosoś sous-vide, blin gryczany, sałatka, śmietana

**Deser +15 zł/os.**

Creme brûlée z malinami

∘

Mus cytrynowy, chrupiący karmel

∘

Semifreddo migdałowe, mus truskawkowy

# BUFET PRZYSTAWEK, SŁODKOŚCI I DAŃ GORĄCYCH

**Zimne przystawki:**
- Schab po warszawsku, mus chrzanowy, szczypior
- Półmisek pieczonych mięs: schab pieczony, karkówka, boczek
- Pieczony pasztet staropolski
- Tatar z pstrąga
- Śledź w oleju lnianym z cebulką

**Sałatki:**
- Sałatka cezar, kurczak, anchois, parmezan
- Sałatka ziemniaczana, ogórki kiszone, koper
- Sałata grecka
- Kolorowe buraki, kozi ser, oliwa

**Dodatki:**
- Świeżo wypiekane pieczywo, masło
- Sosy: żurawinowy, chrzan

**Wyroby cukierni Pałacu Zdunowo**
- Krucha tarta sezonowa
- Klasyczna szarlotka
- Kremowy sernik
- Eton mess - krucha beza, krem mascarpone, mus owocowy
- Kruche babeczki
- Świeże owoce

**Danie gorące serwowane z bufetu**
*dostępne przez 1h, prosimy o wybór 2 dań*
- Polędwiczka wieprzowa, sos grzybowy
- Żeberka, sos pieczeniowy
- Wołowina po burgundzku
- Dorsz, masełko ziołowe
- Łosoś sous-vide
- Halibut pieczony z ziołami
- Pierogi z serem i ziemniakami, cebulka

**Dodatki gorące serwowane z bufetu**
*prosimy o wybór 4 dodatków*
- Ziemniaki opiekane
- Kopytka
- Kluski śląskie
- Kasza pęczak
- Puree z selera
- Warzywa julienne
- Brukselka pieczona
- Pieczona marchew i pietruszka
- Czerwona kapusta

**Danie ciepłe serwowane w bufecie**
*dostępna przez 1h, prosimy o wybór 1 zupy*
- Biały strogonow
- Barszcz czerwony, pasztecik grzybowy
- Żur z jajkiem i białą kiełbasą

## DODATKOWE DANIA GORĄCE SERWOWANE DO STOŁÓW

1 dodatkowe danie serwowane **29 zł/os.**

- Pierogi z kaczką i pomarańczą 6 szt.
- Pierogi z serem i ziemniakami, cebulka 6 szt.
- Rolada z boczku, sos demi glace, kluski śląskie, mini marchew
- Polędwiczka wieprzowa, sos pieczeniowy, kopytka, mini brokuły
- Okoń zapiekany pod ziemniakami boulangere, zielona sałata

## BUFETY TEMATYCZNE

**Stół tradycyjny 22 zł/os.**
Tradycyjne polskie domowe wyroby: smalec, szynka wędzona, salceson, kaszanka
Wędzone: kiełbasa wędzona, schab wędzony, kabanosy, pasztetowa, boczek wędzony
Marynaty: Ogórki kiszone, chrzan, żurawina, ćwikła, grzyby marynowane
Pieczywo: Chleb wiejski na zakwasie

**Stół polskich serów 22 zł/os.**
Wybór 15 rodzajów polskich serów zagrodowych: krowich, kozich i owczych
Sery: dojrzewające, wędzone, pleśniowe, z ziołami, twarogowe, w popiele oraz winie
Świeże owoce: winogrona
Konfitura owocowa
Pieczywo: chrupiące bagietki, grissini

**Stół włoski 26 zł/os.**
Wędliny: szynka parmeńska, Spinata, Copa Di Parma, Salami Soppressa Siciliana
Sery: Gorgonzola erborinato, Pecorino, rolada pleśniowa, Parmigiano Regiano
Warzywa: oliwki marynowane, grillowane karczochy, cebulki w occie balsamicznym, suszone pomidory, papryka nadziewana tuńczykiem
Ryby i owoce morza: sałatka z ośmiornicy, anchois w oleju, grillowane kalmary
Oliwy: oliwa extra vergine 100%, oliwa truflowa, oliwy smakowe, krem balsamiczny
Pieczywo: grissini, pane carasatu

**Stół hiszpański 26 zł/os.**
Wędliny: szynka serrano, chorizo iberico, fuet, lomo curado minescar
Sery: Manchego, Mahones, ser w liściu winogron, San Vincente Cabria
Owoce morza: grillowane owoce morza, sałatka z krewetkami
Warzywa: papryczki chipotle, kapary marynowane, oliwki z czosnkiem, oliwki z migdałem, pomidory suszone, karczochy grillowane
Oliwy: ocet balsamiczny, oliwa z oliwek, oliwy smakowe
Pieczywo: grissini, bułeczki z rozmarynem, bułeczki z ostrą papryką

## LIVE COOKING

Serwis przez 1 godzinę

**Stacja Pasta** **30 zł/porcja**

Wybór 3 makaronów, sosy: carbonara, pesto, pomidorowy, parmezan, rukola

**Stacja Wok** **30 zł/porcja**

Wok z krewetkami, wybór warzyw i sosów azjatyckich

**Stacja Tatar** **35 zł/porcja**

Wołowina, musztarda, grzyby marynowane, ogórki kiszone, szalotka, kapary

**Stacja Tatar Łosoś** **35 zł/porcja**

Łosoś, oliwki, szalotka, kawior, pomidory concasce, marynowany imbir

## TORT

**Tort przygotowany przez artystyczną pracownię cukierniczą 24 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 17 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.**

## SŁODKOŚCI

**Fontanna z czekoladą,** do wyboru biała, mleczna lub deserowa, pianki, biszkopty, chrupiące wafelki, świeże owoce **9 zł/os.**

**Mini Candy Bar** - domowe, dekoracyjne słodkości (wybór kolorystyki) **16 zł/ 2 szt. /os.**

- makaroniki
- cake pops, biała czekolada
- mini eklerki, krem chantilly
- mus czekoladowy, krem angielski, gorzka pomarańcza
- krem bawarski, marakuja
- pana cotta, słony karmel

## ALKOHOL

Weselne pakiety napojów alkoholowych, napoje serwowane bez limitu przez 9h.

**Pakiet I 79 zł/os.**

- Wino: białe i czerwone (wybór z karty win bankietowych)
- Wódka Wyborowa (wybór: Klasyczna, Ziemniak lub Pszenica)

**Pakiet II 89 zł/os.**

- Piwo beczkowe Żywiec
- Wino: białe i czerwone (wybór z karty win bankietowych)
- Wódka Wyborowa (wybór: Klasyczna, Ziemniak lub Pszenica)

**Pakiet III 109 zł/os.**

- Piwo beczkowe Żywiec
- Wino: białe i czerwone (wybór z karty win bankietowych)
- Wódka Wyborowa (do wyboru: Finlandia, Stumbras)
- Jack Daniels, Ballantines, Jim Beam

**Pakiet IV 129 zł/os.**

- Piwo beczkowe Żywiec
- Wino: białe i czerwone (wybór z karty win bankietowych)
- Wódka Wyborowa (do wyboru: Finlandia, Stumbras)
- Jack Daniels, Ballantines, Jim Beam
- Rum (Bacardi) i Gin (Beefeater)
- Likier (truskawkowy i czekoladowy)
- Campari i Martini (Bianco, Rosso i Dry)

## OPŁATA KORKOWA

Opłata w przypadku przywiezienia własnego alkoholu: serwis, szkło, coolery **15 zł/os.**

## BAR

**Profesjonalne stanowisko barmańskie** obsługa 2 barmanów przez 9h, soki, napoje gazowane, świeże owoce, cytrusy, słomki, serwetki, drink menu. Cena nie zawiera alkoholu i jest uzależniona od liczby gości:

- do 100 os. **3.100 zł**
- od 100 do 150 os. **3.400 zł**
- od 150 do 200 os. **3.600 zł**

*w przypadku zamówienia stanowiska barmańskiego i pakietu alkoholowego, konieczne jest zamówienie pakietu IV

**Prosseco bar** szkło, coolery, słomki, serwetki, ramki z opisem, soki, mus owocowy owoce, dodatki (cena nie zawiera alkoholu) **550 zł**

## PARKIET I OPRAWA MUZYCZNA

Proponujemy różne aranżacje parkietu tanecznego:

- Westybul – przestronny hall 39 m2 przy Sali Balowej na przyjęcia do 90 osób.
- Elegancki pawilon weselny z drewnianym parkietem, rozłożony na dolnym tarasie w parku z wyjściem bezpośrednio z Sali Balowej w trzech rozmiarach:

**namiot 60m$^2$ - 4.500 zł namiot 90m$^2$ - 5.500 zł namiot 120m$^2$ - 6.500 zł**

## DZIECI

Chętnie przygotujemy specjalne menu dla dzieci. W wybranej sali (bibliotece, saloniku lub sali kinowej) organizujemy kącik zabaw dla dzieci: wyświetlanie bajek, trampolina, gry planszowe, kolorowanki **350 zł**

Profesjonalna opiekunka: Pietruszkowe Animacje Klaudia +48 500 138 230

## ARANŻACJA

- Krzesła chiavari w kolorze złotym **10 zł/szt.**
- Czerwony dywan nadaje uroczystości królewskiej elegancji **350 zł**
- Romantyczna huśtawka w ogrodzie z personalizacją - imiona Pary i data przyjęcia **250 zł**
- Pałacowa fotobudka: miętowa kanapa, komoda, gadżety - miejsce do zdjęć **350 zł**
- Ścianka świetlna za Parą Młodą **400 zł**
- Podświetlany napis MIŁOŚĆ ustawiony w parku **590 zł**
- Dekoracja świetlna tarasu – girlandy z lampek pod zadaszeniem tarasu **650 zł**
- Dekoracja świetlna namiotu – girlandy z lampek pod sufitem dla 90m$^2$ **1.200 zł**

## ATRAKCJE

- Pokaz sztucznych ogni 5 min **3.000 zł**
- Koń andaluzyjski - atrakcja ceremonii zaślubin i sesja zdjęciowa do 2h **2.500 zł**
- Fotobudka do 2h - możliwość przedłużenia 200 zł/h **900 zł**
- Oprawa ogniowa - atrakcja np. podczas tortu, tylko na zewnątrz **590 zł**
- Puszczanie lampionów na fontannie, aleja świec prowadząca z Pałacu **450 zł**
- Pokaz zdjęć na dużym ekranie **150 zł**

## ZAKWATEROWANIE

W 21 stylowych pokojach możemy gościć 55 osób (49 + 6 łóżek polowych). Doba hotelowa trwa od 16:00 do 11:00. Wszelkie zmiany godziny otrzymania lub opuszczenia pokoju, powinny być wcześniej uzgodnione. Miejsca postojowe i dostęp WI-FI: bezpłatne. Ceny specjalne zawierają śniadanie:

| | |
|---|---|
| Apartament dla Pary Młodej | **w prezencie od Pałacu** |
| Pokój dwuosobowy (12 pokoi) | **310 zł** |
| Pokój trzyosobowy (6 pokoi) | **410 zł** |
| Apartament (1 pokój) | **370 zł** |
| Pokój jednoosobowy (1 pokój) | **270 zł** |
| Dostawka (do 6 sztuk) | **150 zł** |
| Łóżeczko dziecięce | **50 zł** |

## POPRAWINY W PARKU

Menu w bufecie 4h, dostępność poprawin potwierdzamy 3 miesiące przed przyjęciem.

**Grill menu 115 zł/os.**

- Kiełbaski
- Karkówka w ziołach
- Kaszanka z cebulką
- Pstrąg, masło czosnkowe
- Ziemniaki pieczone, sos tzatziki
- Warzywa grillowane: bakłażan, cukinia, papryka

**Bufet sałatkowy:**

- Sałatka tabbouleh: kasza bulgur, natka pietruszki, cynamon, oliwa
- Pomidory malinowe, jogurt, czerwona cebula, kolendra
- Warzywa: pomidory, ogórek, papryka, ogórki kiszone
- Pieczywo: pajdy wiejskiego chleba
- Sosy: salsa pomidorowa, gzik ze szczypiorkiem, musztarda, ketchup

**Słodkości:** Ciasto domowe

**Napoje:** herbata, kawa z ekspresu, woda, soki, napoje gazowane

**Grill menu 155 zł/os.**

- Chop stek, płatki soli morskiej, świeży rozmaryn
- Karkówka w ziołach
- Pierś kurczaka, słodka papryka, tymianek i czosnek
- Łosoś, masło czosnkowe
- Ziemniaki pieczone, sos tzatziki
- Warzywa grillowane: bakłażan, cukinia, papryka

**Bufet sałatkowy:**

- Sałatka tabbouleh: kasza bulgur, natka pietruszki, cynamon, oliwa
- Pomidory malinowe, jogurt, czerwona cebula, kolendra
- Warzywa: pomidory, ogórek, papryka, ogórki kiszone
- Pieczywo: pajdy wiejskiego chleba
- Sosy: salsa pomidorowa, gzik ze szczypiorkiem, musztarda, ketchup

**Słodkości:** Ciasto domowe

**Napoje:** herbata, kawa z ekspresu, woda, soki, napoje gazowane

**Piwo beczkowe Żywiec** serwowane bez limitu **25 zł/os.**

# WESELE ZIMOWE

Przytulne wnętrza, stylowa dekoracja oraz ogień w zabytkowych piecach kaflowych nadadzą niezwykły nastrój Waszej uroczystości. Zapach grzanego wina, cynamonu i goździków sprawi, że każdy Gość, będzie czuł się w Pałacu jak w domu. Szef Kuchni w prezencie dla Was przygotuje aromatyczny grzaniec z czerwonego wina oraz gorącą czekoladę, by jeszcze bardziej ocieplić atmosferę.

**Oferta zawiera:**

- Powitanie pachnącym grzanym winem dla Gości i gorącą czekoladą dla dzieci
- Zabytkowe piece kaflowe będą ogrzewać Gości palonym drewnem
- Tort weselny
- Uroczystą 3-daniową kolację serwowaną, dania w bufecie zimnym i dania na ciepło, stolik słodkości
- Napoje bezalkoholowe: soki owocowe, wybór herbat, kawę, zimowe dodatki: miód, cynamon, pomarańcza, goździki, napoje gazowane, woda aromatyzowana pomarańczą i goździkami
- Apartament dla Pary Młodej
- Wynajem pałacu na 9h oraz obsługę kelnerską
- Dla Gości hotelowych w prezencie poranny, rozgrzewający seans w łaźni parowej

| | |
|---|---|
| **Zima: listopad i marzec, min. 60 osób** | **289 zł/os.** |
| **Przyjęcia świąteczne od 25.12 do 02.01** | **+30 zł/os.** |

# WESELE POD GWIAZDAMI

Wyjątkowa oferta przyjęcia pod gwiazdami z klimatycznymi girlandami świetlnymi i niezapomnianą perspektywą pałacu. W przypadku niepogody przyjęcie realizowane jest w pałacu lub namiocie plenerowym, a 50% wpłaconej kwoty podlega zwrotowi. Ostateczną decyzję, co do realizacji podejmujemy na 3 dni przed datą przyjęcia.

**Oferta zawiera:**

- Wynajem drewnianej podłogi z przestrzenią na stoły i parkietem tanecznym
- Oświetlenie przestrzeni nad stołami girlandami świetlnymi

| | |
|---|---|
| **Parkiet 420 m²** (przyjęcia do 200 osób) | **19.000 zł** |
| **Parkiet 260 m²** (przyjęcia do 150 osób) | **14.500 zł** |