



# *OFERTA WESELNA*

## *ZESPÓŁ PAŁACOWO – PARKOWY W SUCHARACH*

### *MANAGER*

*Daria Arach tel. 697 694 694*

*Przemysław Arach tel. 728 533 910*

*email: [manager@palacsuchary.pl](mailto:manager@palacsuchary.pl)*

## **POWITANIE**

- *Tradycyjne powitanie chlebem i solą*
- *Wino musujące na toast*

## **ZUPA DO WYBORU, SERWOWANA W WAZACH LUB W BULIONÓWKACH**

- *Królewski rosół z kluseczkami i piersią kurczęcia*
- *Krem z pomidorów i pieczonej papryki z mascarpone ✓*
- *Francuska zupa cebulowa z grzankami*
- *Krem z białych warzyw ✓*
- *Krem szparagowy z prażonymi migdałami (sezonowo: maj, czerwiec) ✓*
- *Krem z dyni (sezonowo: październik, listopad) ✓*

## **DANIA GŁÓWNE DO WYBORU W DOWOLNEJ ILOŚCI ASORTYMENTU, SERWOWANE NA PÓLMISKACH**

- *Zrazy z szynki faszerowane*
- *Delikatne polędwiczki wieprzowe z pleśniowym serem gorgonzola*
- *Pieczeń ze schabu pachnąca grzybami*
- *Tradycyjny kotlet schabowy*
- *Pieczeń z karkówki nadziewana wędzonymi śliwkami z pałacowej spiżarni*
- *Piers kurczęcia z mozzarellą i suszonymi pomidorami*
- *Piers kurczęcia ze szpinakiem i serem typu feta*
- *Medaliony z piersi kurczęcia z sosem kurkowym*
- *Sznyceł z indyka z suszonymi owocami i sosem Porto*
- *Kotlet de volaille z ziołami, tryskający masłem cytrynowym*
- *Filet z pstrąga ze świeżym tymiankiem i sos tatarski lub w złotych płatkach migdałów*
- *Karp ze Ślesina w szarym sosie z pieczarkami*
- *Faszerowane pieczarki portobello z płatkami migdałów ✓*
- *Potrąka warzywna podana w vol-au-vent z ciasta francuskiego okraszona parmezanem ✓*
- *Jako uzupełnienie półmisków proponujemy mieszane pierogi ręcznie lepione ✓*

## **ZA DOPEŁATĄ 20 ZŁ OD OSOBY ASORTYMENT DAŃ GŁÓWNYCH WZBOGACAMY O EKSKLUZYWNE DANIA**

- *Łosoś lub jesiotr pieczony w całości serwowany przez kucharzy i kelnerów*
- *Zrazy wołowe zawijane polskie*
- *Kaczka duszona z jabłkami*
- *Delikatna wołowina marynowana w Żubrówce w sosie z zielonego pieprzu*
- *Bitki cielęce w sosie z borowikami*

## **DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH**

- *ziemniaki gotowane, ziemniaki smażone, frytki, złociste krostki, delikatne kluski przesmażane ze szpinakiem i czosnkiem, kluski francuskie, ryż z warzywami, kasza*
- *marchewka z groszkiem, warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior), snopki fasolki szparagowej, kapusta zasmażana biała, kapusta czerwona słodko-kwaśna, pieczone buraczki aromatyzowane skórka pomarańczy, bukiety kolorowych surówek, kompozycje sałat z winegretem*

## **DESER WESELNY**

- *Ciasto w wybranym asortymencie - 5 gatunków*
- *Lody waniliowe z gorącymi malinami i bitą śmietaną*
- *Lody waniliowe z owocami i bitą śmietaną*
- *Delikatne Tiramisu*
- *Ptasie mleczko z musem owocowym*
- *Puszysty krem czekoladowy z nutą pomarańczy*

## **PRZEKĄSKI NA ZIMNO DO WYBORU W DOWOLNEJ ILOŚCI ASORTYMENTU, SERWOWANE W STOŁY GOŚCI LUB W BUFECIE**

- *Półmisek mięs na zimno: indyk pieczony w miodzie i kminku, karkówka nadziewana wędzonymi śliwkami, schab pieczony w ziołach i korzennej musztardzie, boczek pieczony*
- *Kompozycja serów z winogronami i bakaliami* ✓
- *Doprawiony tatar wołowy na razowej grzance*
- *Pasztet z prosięcia z kcyńską musztardą*
- *Szynka po rusku*
- *Roladki z wędzonego łosia*
- *Pstrąg w zalewie słodko-kwaśnej*
- *Dorsz po grecku z obfitością warzyw*
- *Solony śledź w trzech smakach: w oleju, w śmietanie, w buraczkach*
- *Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem na pieczonym ziemniaku*

## **PRZEKĄSKI W GALARECIE**

- *Ozorki z musem chrzanowym i marynatami*
- *Indyk marynowany w occie gruszkowym z sosem żurawinowym*
- *Delikatne mięso cielęce na kiszonych ogórkach z musem chrzanowym*
- *Karkówka faszerowana warzywami*
- *Schab gotowany w ziołach w asyście warzyw*
- *Kurczak nadziewany orzechami i rodzynkami*
- *Pstrąg z cytryną i koprem*
- *Dorsz z warzywami*

## **SALATKI**

- *Caprese, pomidory przekładane mozzarellą z bazyliowym pesto* ✓
- *Salatka grecka* ✓
- *Salatka z pieczonych buraków z miętą i serem typu feta podana na rukoli* ✓
- *Salatka z młodego szpinaku z pomarańczą, serem z niebieską pleśnią i sosem balsamicznym* ✓
- *Salatka z grillowanym kurczakiem, miks sałat, świeży szpinak, ser dojrzewający z dipem sezamowym*

## **GORĄCE POSIŁKI PO PÓŁNOCY, SERWOWANE W STOŁY GOŚCI LUB W BUFECIE**

### **Ok. godziny 1:00 do wyboru:**

- *Barszcz czerwony jak rubin z kołdunami*
- *Żur kujawski na zakwasie*
- *Pikantne flaki wołowo - wieprzowe*
- *Zupa gulaszowa*

### **Ok. godziny 2:00 do wyboru:**

- *Golonki w kapuście*
- *Szaszłyki drobiowe serwowane ze szpady*
- *Staropolski bigos z kilkoma gatunkami mięs*
- *Kaszanka na ciepło z konfiturą z czerwonej cebuli*

### **Ok. godziny 3:00 do wyboru:**

- *Barszcz czerwony z kołdunami*
- *Żur kujawski na zakwasie*
- *Pikantne flaki wołowo - wieprzowe*
- *Zupa gulaszowa*

\*Pieczywo i masło podajemy do przekąsek zimnych i gorących\*  
\*Z przyjemnością przygotowujemy inne potrawy według Państwa życzenia\*

## **OFERTA ZAWIERA**

- *Wino musujące na toast*
- *Zupę 1 porcja/osobę*
- *Danie główne 4 porcje/osobę*
- *Dodatki do mięs 3 porcje/osobę*
- *Ciasto 3 kawałki /osobę lub 1 deser/osobę*
- *Przekąski zimne 6 porcji/osobę*
- *Po północy 3 ciepłe posiłki/osobę*
- *Napoje ciepłe bez ograniczeń (wybór kaw i herbat)*
- *Napoje zimne - soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, woda gazowana i niegazowana bez ograniczeń*
- *Serwety w wybranej kolorystyce i świece*
- *Profesjonalną obsługę kelnerską*
- *Apartament dla Pary Młodej*
- *Szatnię i toalety*
- *Parking*
- *Możliwość organizacji ceremonii ślubnej i błogosławieństwa w plenerze*
- *Plener i wnętrza pałacu na sesję zdjęciową*

## **OFERTA NIE ZAWIERA**

- *Tortu*
- *Alkoholi*

## **DO OFERT WESELNYCH PROPONUJEMY ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ**

- *Live cooking*
  - *Kuchnia włoska z owocami morza*
  - *Grill na tarasie: mięsiwa, ryby, warzywa, sosy, dipy*
- *Kompozycja ryb wędzonych*
- *Stół biesiadny zastawiony tradycyjnymi wędlinami, wiejskimi kiełbasami, pieczonymi pasztetami, smalcem, ogórkami i wiejskim chlebem, z szynką Podkomorzeżo krojoną przez Gości*
- *Dzika pieczonoga, prosiaka faszerowanego, soczystą szynkę, indyki faszerowane pieczone w całości*
- *Tort weselny*
- *Suchy lód i fajerwerki do tortu*
- *Bufety słodkie z mini deserami*
- *Fontannę czekoladową z owocami, m.in. truskawki, ananas, melon, brzoskwinie, winogrona, sery i krakersy*
- *Owoce na gerydonach (150g/300g)*
- *Piwo z kija*
- *Włoskie wino musujące z kija*
- *Weselny open bar*
- *Serwis dostarczonego przez Państwa alkoholu*
- *Wystrój stołów w wybranej kolorystyce z żywymi kwiatami ( w cenie wystrój stołów bez kwiatów)*
- *Pokoje hotelowe dla Gości weselnych*
- *Wniesienie własnej dekoracji zewnętrznej*
- *Organizacja cywilnej ceremonii ślubnej*
- *Rzutnik multimedialny z ekranem*
- *Fotobudkę*

### **WESELNY OPEN BAR**

#### **OPCJA I**

*wino czerwone i białe, serwowane do obiadu*

*piwo, wódka Sobieski, Wyborowa 45,00 zł/osobę lub wódka Finlandia 55,00 zł/osobę, serwowane bez ograniczeń*

#### **OPCJA II**

*wino czerwone i białe*

*piwo, wódka Sobieski, Wyborowa 60,00 zł/osobę lub wódka Finlandia 70,00 zł/osobę serwowane bez ograniczeń*