



# *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)*



### *KOKTAIL W OCZEKIWANIU NA PARĘ MŁODĄ DO 45 MINUT*

- *Drinki alkoholowe i bezalkoholowe*
- *Wino musujące: włoskie Prosecco lub hiszpańska Cava*
- *Finger food: ostrygi na lodzie i drobne przekąski serwowane przez kelnerów*

### *POWITANIE*

- *Tradycyjne powitanie chlebem i solą*
- *Wino musujące na toast dla Pary Młodej*

### *PRZYSTAWKA DO WYBORU, SERWOWANA NA TALERZU*

- *Pasztet z kaczki w aromacie pomarańczy z sosem cumberland*
- *Carpaccio z rostbefu sezonowanego polane oliwą truflową*
- *Vitello tonatto cielęcina z sosem z tuńczyka*
- *Łosoś wędzony z musem chrzanowym i grzanką*
- *Carpaccio z pieczonego buraka z serem kozim ✓*

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

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

### *DANIE GŁÓWNE, SERWOWANE W FORMIE ATRAKCJI PRZEZ KUCHARZY PRZY GOŚCIACH*

- *Maślane indyki pieczone w całości, miodowe warzywa i owoce suszone, sos żurawinowy*
- *Udziec cielęcy pieczony w całości, vol-au-vent z warzywami sezonowymi, sos maderowy*

### *BUFET GORĄCY, SERWOWANY DO PÓŁNOCY*

- *Zrazy wołowe zawijane polskie, pieczone buraczki aromatyzowane skórka pomarańczy*
- *Ligawa gotowana w bulionie warzywnym, sos chrzanowy, kluski francuskie, karmelizowana marchew i szalotka*
- *Delikatne polędwiczki wieprzowe z pleśniowym serem gorgonzola, penne z bazyliowym Pesto*
- *Golonka w zalewie miodowo – czosnkowej pieczona w asyście warzyw korzennych, pieczone ziemniaki*
- *Pieczeń ze schabu pachnąca grzybami, gratina ziemniaczana*
- *Pieczeń z karkówki nadziewana wędzonymi śliwkami z pałacowej spiżarni, kopytka ziemniaczane*
- *Medaliony w sosie śmietanowym z kurkami, penne z bazyliowym Pesto*

- *Dorsz saute na plastrach grillowanej cukinii, kluski francuskie, sos szafranowy*
- *Łosoś z grilla z sosem chardonnay lub koperkowym, gnocchi podane z suszonymi pomidorami, rukolą i oliwą ziołową*
- *Pieczony sandacz na gotowanych warzywach*
- *Strogonow z boczniaka, kluski francuskie ✓*
- *Mieszane pierogi ręcznie lepione ✓*

### **BUFET SŁODKI**

- *Ciasto w wybranym asortymencie - 3 gatunki*
- *Makaroniki paryskie*
- *Krem Brulee*
- *Chrupiące bezy z kremem orzechowo – kawowym*
- *Delikatne Tiramisu*
- *Ptasie mleczko z musem owocowym*
- *Puszysty krem czekoladowy z nutą pomarańczową*

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

- *Sushi*
- *Koktail z krewetek i awokado*
- *Płatki pieczonego rostbefu w sosie jogurtowo-czosnkowym*
- *Prosciutto z soczystym melonem*
- *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 łososia*
- *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*
- *Pstrąg z limonkowym sosem*
- *Dorsz z warzywami*

### **SALATKI**

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

#### PO PÓŁNOCY LIVE COOKING DO 90 MINUT

- Kuchnia włoska z owocami morza lub grill na tarasie: mięsiwa, ryby, warzywa, sosy, dipy

Live cooking to kulinarny sposób na uatrakcyjnienie Państwa uroczystości. To również szansa na podpatrzenie pracy mistrzów kuchni. Goście wybierają składniki, z których kucharz przygotowuje danie na ich oczach. Gotowanie na żywo stało się jedną z głównych atrakcji uroczystości weselnych.

#### GORĄCY POSIŁEK, NAD RANEM 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

- Koktail w oczekiwaniu na Parę Młodą
- Drinki alkoholowe i bezalkoholowe, wino musujące, bez ograniczeń
- Finger food: ostrygi na lodzie i drobne przekąski serwowane przez kelnerów 3 porcje/osobę
- Wino musujące na toast dla Pary Młodej
- Przystawka 1 porcja/osobę
- Zupę 1 porcja/osobę
- Danie główne serwowane na talerzu 1 porcja/osobę
- Bufet gorący z daniami głównymi 3 porcje/osobę
- Dodatki do mięs 3 porcje/osobę
- Bufet słodki: ciasto 2 kawałki /osobę oraz 3 mini desery/osobę
- Przekąski zimne 6 porcji/osobę
- Po północy live cooking do 90 minut, bez ograniczeń
- Nad ranem gorący posiłek 1 porcja/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 oraz parking
- Możliwość organizacji ceremonii ślubnej i błogosławieństwa w plenerze
- Plener i wewnątrz 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 Podkomorzejską krojoną przez Gości*
- *Dzika pieczona, prosiak faszzerowany, soczystą szynkę, indyki faszzerowane 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*