



# *MENU WESELNE*

*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)*



# ROYAL

## 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 PÓEMISKACH

- 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
- Dorsz pieczony na chrupko z oliwkami i pomidorkami koktajlowymi
- Faszerowane pieczarki portobello z płatkami migdałów ✓
- Potrawka 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 pomarańczową*

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

- *Półmisek mięs na zimno*
- *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*
- *Pstrąg z cytryną i koprem*
- *Dorsz z warzywami*

## **SAŁATKI**

- *Caprese, pomidory przekładane mozzarellą z bazyliowym pesto* ✓
- *Sałatka grecka* ✓
- *Sałatka z pieczonych buraków z miętą 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*

## **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*
- *Staropolski bigos z kilkoma gatunkami mięs*
- *Żeberka wieprzowe w glazurze miodowej*

### **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*
- *Wino białe i czerwone serwowane do obiadu bez ograniczeń*
- *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)*
- *Woda gazowana i niegazowana z cytryną i miętą bez ograniczeń*
- *Wybrane elementy dekoracji: obrusy, podtalerze, lampiony, świece, serwety, sztalugę, lustro w złotej ramie*
- *Apartament dla Pary Młodej*
- *Szatnię i toalety*
- *Parking*
- *Miejsce na organizację ceremonii ślubnej i błogosławieństwa w plenerze*
- *Plener i wnętrza pałacu na sesję zdjęciową*



# ROYAL

## POWITANIE

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

## ZUPA DO WYBORU, SERWOWANA W BULIONÓWKACH

- *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 JEDNO DO WYBORU, SERWOWANE NA TALERZU

- *Ligawa gotowana w bulionie warzywnym, sos bearnaise, kluski francuskie, karmelizowana marchew i szalotka*
- *Delikatna wołowina marynowana w Żubrówce w sosie z zielonego pieprzu, gratina ziemniaczana, marchewka glazurowana*
- *Udo kaczki duszone z jabłkami, kopytka, czerwona kapusta*
- *Piers kurczęcia z farszem z sera camembert i suszonych pomidorów, kluski francuskie, torcik warzywny*
- *Stek z polędwicy wieprzowej nadziewanej wędzonymi śliwkami, owinięty bekonem, pikantny ryż, szaszłyk warzywny z grilla*
- *Pieczeń z antrykotu, gratina ziemniaczana, grillowane warzywa*
- *Potrąka warzywna podana w vol-au-vent z ciasta francuskiego oprószone parmezanem ✓*

## BUFET GORĄCY, SERWOWANY DO PÓŁNOCY

- *Zrazy wołowe zawijane polskie, ziemniaki gotowane lub kasza perłowa*
- *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*
- *Strogonow z boczniaka, kluski francuskie ✓*
- *Mieszane pierogi ręcznie lepione ✓*

## **BUFET SŁODKI**

- *Ciasto w wybranym asortymencie - 3 gatunki*
- *Krem Brulee*
- *Mus waniliowy z mango*
- *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**

- *Płatki pieczonego rostbefu w sosie jogurtowo-czosnkowym*
- *Prosciutto z soczystym melonem*
- *Półmisek mięs na zimno*
- *Kompozycja serów z winogronami i bakaliami*
- *Doprawiony tatar wołowy na razowej grzance* ✓
- *Pasztet z prosięcia z kcyńską musztardą*
- *Szynka po rusku*
- *Roladki z wędzonego łososa*
- *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* ✓
- *Salatka grecka* ✓
- *Salatka z pieczonych buraków z mięną 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 BUFECIE**

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

- *Consomme z kaczki z pierożkami mięsnymi*
- *Golonki w kapuście*
- *Szaszłyki drobiowe*
- *Staropolski bigos z kilkoma gatunkami mięs*
- *Żeberka wieprzowe w glazurze miodowej*

### **Ok. godziny 2:30 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 serwowane na talerzu 1 porcja/osobę*
- *Wino białe i czerwone serwowane do obiadu bez ograniczeń*
- *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 2 ciepłe posiłki/osobę*
- *Napoje ciepłe bez ograniczeń (wybór kaw i herbat)*
- *Woda gazowana i niegazowana z cytryną i miętą bez ograniczeń*
- *Wybrane elementy dekoracji: obrusy, podtalerze, lampiony, świece, serwety, sztalugę, lustro w złotej ramie*
- *Apartament dla Pary Młodej*
- *Szatnię i toalety*
- *Parking*
- *Miejsce na organizację ceremonii ślubnej i błogosławieństwa w plenerze*
- *Plener i wnętrza pałacu na sesję zdjęciową*



### **KOKTAJL 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 cielęciny 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 połówki 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*
- *Stogonow z boczniaka, kluski francuskie* ✓
- *Mieszane pierogi ręcznie lepione* ✓

### **BUFET SŁODKI**

- *Ciasto w wybranym asortymencie - 3 gatunki*
- *Makaroniki paryskie*
- *Krem Brulee*
- *Mus waniliowy z mango*
- *Delikatne Tiramisu*
- *Ptasie mleczko z musem owocowym*
- *Puszasty krem czekoladowy z nutą pomarańczową*

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

- *Sushi*
- *Koktajl z krewetek i awokado*
- *Płatki pieczonego rostbefu w sosie jogurtowo-czosnkowym*
- *Prosciutto z soczystym melonem*
- *Półmisek mięs na zimno*
- *Kompozycja serów z winogronami i bakaliami*
- *Doprawiony tatar wołowy na razowej grzance* ✓
- *Paszтет 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*

## **SAŁATKI**

- *Caprese, pomidory przekładane mozzarellą z bazyliowym pesto* ✓
- *Sałatka grecka* ✓
- *Sałatka z pieczonych buraków z miętą 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*
- *Wino białe i czerwone serwowane do obiadu bez ograniczeń*
- *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)*
- *Woda gazowana i niegazowana z cytryną i miętą bez ograniczeń*
- *Wybrane elementy dekoracji: obrusy, podtalerze, lampiony, świece, serwety, sztalugę, lustro w złotej ramie*
- *Apartament dla Pary Młodej*
- *Szatnię i toalety oraz parking*
- *Miejsce na organizację ceremonii ślubnej i błogosławieństwa w plenerze*
- *Plener i wnętrze pałacu na sesję zdjęciową*

## *DO OFERT WESELNYCH PROPONUJEMY DODATKOWO*

- *Live cooking*
  - *Kuchnia włoska z owocami morza*
  - *Grill na tarasie: mięsiwa, ryby, warzywa, sosy, dipy*
- *Stół biesiadny zastawiony tradycyjnymi wędlinami, wiejskimi kielbasami, pieczonymi pasztetami, smalcem, ogórkami i wiejskim chlebem, z szynką Podkomorzeżego krojoną przez Gości*
- *Dzika piezzonego, prosiaka faszerowanego, soczystą szynkę, indyki faszerowane pieczone w całości*
- *Łososia serwowanego 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*
- *Piwo z nalewaka*
- *Włoskie wino musujące z nalewaka*
- *Pokoje hotelowe dla Gości weselnych*
- *Wniesienie własnej dekoracji zewnętrznej*
- *Organizacja cywilnej ceremonii ślubnej*
- *Rzutnik multimedialny z ekranem*
- *Riksę*
- *Fotobudkę*