

**OFERTA SIELSKIE WESELE
STODOŁA (12.00-22.00)**



**ZESPÓŁ PAŁACOWO – PARKOWY
W SUCHARACH**

ORGANIZACJA UROCZYSTOŚCI

*Katarzyna Suchomska – Domek tel. 606 743 404
email: kontakt@palacsuchary.pl*

MANAGER

*Daria Arach tel. 697 694 694
email: manager@palacsuchary.pl*

MENU WESELNE

POWITANIE

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

ZUPA DO WYBORU, SERWOWANA W BULIONÓWKACH

- *Królewski rosół z kluseczkami*
- *Krem z pomidorów i pieczonej papryki z mascarpone* ✓
- *Francuska zupa cebulowa z grzanką*
- *Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami* ✓ ✓
- *Krem z pieczonej pietruszki z oliwą truflową* ✓
- *Krem szparagowy z prażonymi migdałami (sezonowo: maj, czerwiec)* ✓

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*
- *Pierś kurczęcia z farszem z sera camembert i suszonych pomidorów, kluski francuskie, torcik warzywny*
- *Pieczeń z antrykotu, gratina ziemniaczana, grillowane warzywa*

DANIA WEGETARIAŃSKIE JEDNO DO WYBORU, SERWOWANE NA TALERZU



- *Potrąwka warzywna podana w vol-au-vent z ciasta francuskiego oprószonego parmezanem*
- *Ravioli z ricottą i szpinakiem oraz pomidorkami cherry*
- *Stek z buraka, puree z pietruszki, frytki z batata*

BUFET GORĄCY, SERWOWANY PRZEZ CAŁĄ UROCZYSTOŚĆ

- *Zrazy wołowe zawijane polskie, ziemniaki gotowane lub kasza perlowa*
- *Delikatne polędwiczki wieprzowe nadziewane śliwką oraz owijane bekonem, gratina ziemniaczana*
- *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 ✓*
- *Mieszane pierogi ręcznie lepione ✓*

BUFET SŁODKI

- *Ciasto w wybranym asortymencie - 3 gatunki*
- *Sernik z białą czekoladą na maślanych ciasteczkach*
- *Delikatne Tiramisu*
- *Ptasie mleczko z musem owocowym*
- *Puszasty krem czekoladowy z nutą pomarańczową*

BUFET ZIMNY DO WYBORU,

- *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*
- *Klopsiki marynowane w occie*
- *Mini burgery wołowe lub wegetariańskie*
- *Tortilla z kurczakiem*
- *Tortilla wegetariańska ✓*
- *Rogaliki francuskie z szarpaną wieprzowiną i warzywami*
- *Ciasto francuskie z szynką dojrzewającą*
- *Ciasto francuskie ze szpinakiem i serem typu greckiego ✓*
- *Szynka z sałatką jarzynową*
- *Wędzony łosoś z musem chrzanowym na zielonym biszkopcie*
- *Pstrąg w zalewie słodko-kwaśnej*
- *Rogaliki francuskie z wędzonym łososiem oraz musem chrzanowym*
- *Dorsz po grecku z obfitością warzyw*
- *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 na kiszonych ogórkach z musem chrzanowym*
- *Karkówka faszerowana warzywami*
- *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 karmelizowaną cieciorą, rukolą, papryką, cukinią, czerwoną cebulą* ✓
- *Sałatka z grillowanym kurczakiem, miks sałat, świeży szpinak, ser dojrzewający z dipem sezamowym*

GORĄCE POSIŁKI, SERWOWANE W OGRODZIE W FORMIE ATRAKCJI

Live cooking to kulinarny sposób na uatrakcyjnienie Państwa uroczystości. To również szansa na podpatrzenie pracy mistrzów kuchni.

Sielskie otoczenie naszej Stodoły stanowi jej główny atut.

W tym miejscu właśnie możecie Państwo spędzić wspólnie czas przy nastrojowym ognisku, kosztując smakołyków przygotowanych przez naszych kucharzy.

Ok. godziny 20:00

- *ognisko*
- *grill w ogrodzie (karkówka, kiełbasa własnego wyrobu, szaszłyki, pieczone ziemniaki, grillowane warzywa, sałatki)*

zupa podana w żeliwnym kociołku na ognisku, do wyboru

- *Bogracz węgierski*
- *Żur kujawski na zakwasie*
- *Pikantne flaki wieprzowe*
- *Zupa gulaszowa*

Pieczywo i masło podajemy do przekąsek zimnych

Z przyjemnością przygotowujemy inne potrawy według Państwa życzenia

OFERTA ZAWIERA

- *Kompleksową opiekę managera na poszczególnych etapach przyjęcia*
- *Wino musujące na toast otwierane za pomocą szabli*
- *Zupę 1 porcja / osobę*
- *Dania gorące 4 porcji / osobę (danie główne serwowane na talerzu oraz bufety gorące)*
- *Dodatki do mięs 3 porcji / osobę*
- *Wino białe i czerwone serwowane do obiadu bez ograniczeń*
- *Bufet słodki: ciasto 100 gramów / osobę oraz 2 mini desery / osobę*
- *Przekąski zimne 6 porcji / osobę*
- *2 ciepłe posiłki / osobę serwowane w formie atrakcji w ogrodzie*
- *Napoje ciepłe bez ograniczeń - wybór kaw i herbat z ekspresu (cappuccino, espresso, crema)*
- *Wodę mineralną z cytryną i miętą bez ograniczeń*
- *Serwis dostarczonego alkoholu bez dodatkowych opłat*
- *Wybrane elementy dekoracji stołów: obrusy, lampiony, świece, serwety*
- *Sztalugę z lustrem w złotej ramie do ekspozycji planu stołów*
- *Elementy dekoracji ogrodu: lampiony, taras z kompletami wypoczynkowymi i leżakami*
- *Ognisko*
- *Apartament dla Pary Młodej*
- *Duży plac zabaw*
- *Szatnię i toalety*
- *Parking*
- *Miejsce na organizację ceremonii ślubnej i błogosławieństwa w plenerze*
- *Plener i wnętrza pałacu na sesję zdjęciową*

OFERTA OBOWIĄZUJE OD 20 – TEGO MAJA DO 20 – TEGO WRZEŚNIA

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 kiełbasami, pieczonymi pasztetami, smalcem, ogórkami i wiejskim chlebem,*
- *Dzika piezzonego, 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*
- *Piwo z nalewaka*
- *Włoskie wino musujące z nalewaka*
- *Pokoje hotelowe dla Gości weselnych*
- *Wniesienie własnej dekoracji zewnętrznej*
- *Organizacje cywilnej ceremonii ślubnej*
- *Rzutnik multimedialny z ekranem*
- *Fajerwerki do pierwszego tańca*
- *Rikszę*
- *Fotobudkę*
- *Telefon życzeń*
- *Napis Miłość*
- *Łuk dekoracyjny z kwiatami*
- *Złote koło dekoracyjne jako ściankę dla Pary Młodej*

ZADBAMY O WSZYSTKO!

Do ceny weselnej za opłatą **120 zł z osobę** oferujemy:

- Dekorację sali weselnej żywymi kwiatami
- Łuk dekoracyjny lub koło jako ściankę dla Pary Młodej
- Materiałowe serwety w kilku kolorach do wyboru
 - Wybór wzoru podtalerzy
- Tort weselny typu Naked Cake dekorowany żywymi kwiatami lub owocami
 - Tort serwowany w chmurze z suchego lodu
 - Trzymetrowe fontanny estradowe do tortu
- Soki owocowe (sok jabłkowy oraz sok pomarańczowy) serwowane bez ograniczeń

Napoje gazowane serwowane bez ograniczeń (Pepsi, 7 UP)

- Rzutnik multimedialny z ekranem
 - Zabytkową riksę
 - Łódkę do sesji zdjęciowej
- Udostępnienie miejsc na sesję zdjęciową w Zespole Pałacowo – Parkowym w Sucharach lub Hotelu Bohema

DODATKOWO:

- *Alkohole bez ograniczeń przez czas trwania uroczystości (wódka, wino oraz piwo) + 60 zł / os.*
- *Stół słodki z mini deserami (panna cotta, puszysty krem czekoladowy, delikatne tiramisu, sernik z białą czekoladą na kruchych ciastkach) wybór ciast, ptysie, eklery, francuskie ciastka z jabłkiem + 35 zł / os.*
- *Stół biesiadny – tradycyjne wędliny, wiejskie kiełbasy, marynaty, pałacowy paszтет, smalec, ogórki + 900 zł – 1300 zł*