



Patac Legrzynski

OFERTA WESELNA 2025/2026

Obowiązuje od minimum 20 osób

Pakiet Kryształowy

Pakiet Perłowy

Pakiet Diamentowy

	399,- pln	429,- pln	479,- pln
Apartament dla Młodej Pary	✓	✓	✓
Dwa pokoje dla Rodziców typu Superior		✓	✓
Powitanie Chlebem i Solą	✓	✓	✓
Welcome drink	✓	✓	✓
Bufet zimny	✓	✓	✓
Bufet ciepły	✓	✓	✓
Bufet deserowy	✓	✓	✓
2 dania serwowane	✓		
3 dania serwowane		✓	
4 dania serwowanych			✓
2 stacje tematyczne			✓
Napoje bezalkoholowe	✓	✓	✓
Pokrowce na krzesła	✓	✓	✓
Parkiet w przypadku realizacji w namiocie bądź oficynie	✓	✓	✓
Degustacja serwowanych dań serwowanych - dla Młodej Pary (w zależności od Pakietu max 3 dania spośród zup/przystawek, 3 dania spośród dań głównych oraz 3 samki tortów)	✓	✓	✓
Romantyczna kolacja dla Młodej Pary w pierwszą Rocznicę Ślubu	✓	✓	✓
Nocleg w pierwszą Rocznicę Ślubu			✓

Usługi poza pakietami

- ✓ Opłata korkowa 45 zł/os. pełnoletnia
- ✓ Obsługa barmańska (1 barman + dodatki do drinków lód, słomki, limonka, cytryna, mięta) 2 500 zł do 100 osób
- ✓ Open Bar Weselny cena od 125-230 zł/os

- ✓ Tort cena od 22 zł / osoba
- ✓ Zaślubiny na terenie Pałacu 3 500 zł
- ✓ Wstawienie przystawek w stół od 30 zł / osoba
- ✓ Przedłużenie wynajęcia sali 2 000 zł / h

Pakiet Kryształowy

- Apartament na noc poślubną dla Młodej Pary
- Powitanie Chlebem i Solą
- Welcome drink
- 2 dania serwowane (zupa lub przystawka lub deser, danie główne)
- Bufet zimny (6 godzin) do wyboru: 4 sałatki, 6 przystawek
- Bufet ciepły (6 godzin) do wyboru: 1 zupa, 4 dania główne, 3 dodatki
- Bufet deserowy (6 godzin) do wyboru: 4 desery
- Napoje bezalkoholowe
- Pokrowce na krzesła
- Parkiet w przypadku realizacji w namiocie bądź oficynie
- **Prezent od Pałacu :**
 - Degustacja serwowanych dań serwowanych z wybranego menu - dla Młodej Pary (w zależności od Pakietu max 3 dania spośród zup/przystawek, 3 dania spośród dań głównych oraz 3 samki tortów)
 - Romantyczna kolacja dla Dwojga w pierwszą Rocznicę Ślubu
 - Miejsce parkingowe dla wszystkich Gości
- **Cena:**
 - 399,- pln brutto/os.
 - Dzieci do 12 lat 50% rabatu od ceny podstawowej przy zamówieniu menu dla dzieci

Pakiet Perłowy

- Apartament na noc poślubną dla Młodej Pary
- Dwa pokoje dla Rodziców Państwa Młodych
- Powitanie Chlebem i Solą
- Welcome drink
- 3 dania serwowane (przystawka lub deser, zupa, danie główne)
- Bufet zimny (6 godzin) do wyboru: 4 sałatki, 8 przystawek
- Bufet ciepły (6 godzin) do wyboru: 1 zupa, 6 dań głównych, 4 dodatki
- Bufet deserowy (6 godzin) do wyboru: 5 deserów
- Napoje bezalkoholowe
- Pokrowce na krzesła
- Parkiet w przypadku realizacji w namiocie bądź oficynie
- **Prezent od Pałacu:**
 - Degustacja serwowanych dań serwowanych z wybranego menu - dla Młodej Pary (w zależności od Pakietu max 3 dania spośród zup/przystawek, 3 dania spośród dań głównych oraz 3 samki tortów)
 - Romantyczna kolacja dla Dwojga w pierwszą Rocznicę Ślubu
 - Miejsce parkingowe dla wszystkich Gości
- **Cena:**
 - 429,- pln brutto/os.
 - Dzieci do 12 lat 50% rabatu od ceny podstawowej przy zamówieniu menu dla dzieci

Pakiet Diamentowy

- Apartament na noc poślubną dla Młodej Pary
- Dwa pokoje dla Rodziców Państwa Młodych
- Powitanie Chlebem i Solą
- Welcome drink
- 4 dania serwowanych (przystawka, zupa, danie główne, deser)
- 2 stacje tematyczne
- Bufet zimny do (6 godzin) do wyboru: 4 sałatki, 8 przystawek
- Bufet deserowy (6 godzin) do wyboru: 5 deserów
- Napoje bezalkoholowe
- Pokrowce na krzesła
- Parkiet w przypadku realizacji w namiocie bądź oficynie
- **Prezent od Pałacu:**
 - Degustacja serwowanych dań serwowanych z wybranego menu - dla Młodej Pary (w zależności od Pakietu max 3 dania spośród zup/przystawek, 3 dania spośród dań głównych oraz 3 samki tortów)
 - Nocleg wraz z romantyczną kolacją dla Młodej Pary w pierwszą Rocznicę Ślubu
 - Miejsce parkingowe dla wszystkich Gości
- **Cena:**
 - 479,- pln brutto/os.
 - Dzieci do 12 lat 50% rabatu od ceny podstawowej przy zamówieniu menu dla dzieci

MENU SERWOWANE

dania do wyboru

Pakiet Kryształowy

399,- pln

Pakiet Perłowy

429,- pln

Pakiet Diamentowy

479,- pln

- 2 dania serwowane ☐
- 3 dania serwowane ☐
- 5 dań serwowanych ☐
- 2 stacje live cooking ☐

Przystawki zimne:

proszę o wybór jednej pozycji

Wegańskie

- Wędzone tofu z czarnym sezamem, tajske szparagi, sos ponzu
- Pasztet z ciecior, konfitura z zielonego pieprzu i pomidorów, romanesco
- Roladka z bakłażana, pieczony burak, roszponka, pasta z białej fasoli

Wegetariańskie

- Pieczone pomidory malinowe z grillowanym serem Halloumi i konfiturą z czarnej porzeczki z orzeszkami piniowymi
- Zielone sałaty z kozim serem, burakami z kardamonem i sosem z czerwonego wina
- Pieczony burak, humus tymiankowy, pieczona wiśnia, sałata frise
- Palony kalafior, chipsy z jarmużu, mus z pieczonego żółtego buraka, orzechy nerkowca

Bezglutenowe

- Pieczony Rostbef, fasolka kenijska, powidła z pomidorów i wanilii z sosem porto
- Wędzona ryba maślana, mus z pieczonej pietruszki, kawior z czerwonego śledzia, kiełki słonecznika

- Grillowane kostki tuńczyka, z dzikimi szparagami, młodą marchewką i pianką szafranową
- Carpaccio wołowe z pieczonymi borowikami, pikantną rukolą, Parmezanem i olejem rydzowym
- Wędzona pierś z kaczki, pieczona gruszka z czerwonym pieprzem, szparagi

Zupy:

proszę o wybór jednej pozycji

Wegańskie

- Krem z białych szparagów z diablołką tymiankową
- Delikatny krem z zielonego groszku z oliwą miętową

Wegetariańskie

- Krem z prawdziwków, kwaśna śmietana i serowa Bruschetta
- Krem z pomidorów z czerwonym curry i świeżą miętą

Bezglutenowe

- Kokosowa z kurczakiem, trawą cytrynową, chilli i kolendrą
- Krem rakowy z oliwą koperkową

Standard

- Rosół z domowym makaronem i lubczykiem
- Bulion z gołąbka z Fagottini z szynką dojrzewającą

Dania główne:

proszę o wybór jednej pozycji

Wegańskie

- Roladki z warzywami, makaronem sojowym, orientalną sałatką z groszkiem cukrowym i sosem czerwonym curry
- Tiflele z ciecierzycy, gruszka, młode sałaty, orzechy nerkowca
- Tofu w imbirowej tempurze, kimchi, mandarynkowe teryaki, fasolka szparagowa

Wegetariańskie

- Tarta szpinakowa z kozim serem, karmelizowaną czerwoną cebulą, zielonymi sałatkami i sosem z pieczonych pomidorów z bazylią
- Ravioli z ricottą, szpinakiem, sałatką z rukoli, pomidorami koktajlowymi i masłem cytrynowym
- Gnocchi buraczkowe, kurki, jarmuż, ser koryciński

Bezglutenowe

- Połędwiczka wieprzowa sous vide z mussem ziołowym, pieczarkami, terriną z kaszy gryczanej i Carpaccio z pieczonych buraków
- Pieczony łosoś, fasolka szparagowa z chipsem z bekonu, ziemniaki puree z oliwą cytrynową i sosem z wanilii i musztardy Pomery
- Pieczony filet halibuta, czarna soczewica, zielonymi szparagami i pianką z szafranu
- Okoń nilowy z risotto, bazylią, ciepłą sałatką z warzyw śródziemnomorskich i sosem ze świeżego imbiru

Mięsne

- Zrazy wołowe z sosem kurkowym, risotto z pęczaku, wędzony oscypek i sałatka z młodego szpinaku
- Pieczony w niskiej temperaturze rostbef z korzennymi warzywami, tymiankiem, ziemniakami confi i sosem Bernaise
- Roladka z indyka z mussem z pieczonych pomidorów, Gnocchi z masłem i szalwią, sałatką z rukoli i coulis z papryki i trawy cytrynowej
- Pieczona kaczka z majerankiem, kopytkami, puree z czerwonej kapusty, gotowanym jabłkiem i sosem z żurawiny
- Orientalna kaczka z sosem pomarańczowo- kardamonowym, makaronem ryżowym, warzywami i grzybami Shiitake
- Wolno pieczona wieprzowina, puree z pietruszki i estragonu, fasolka szparagowa z palonym masłem ziołowym i sosem z pieczenia
- Picata z indyka, grillowanymi warzywami, ziemniakami gratin z rozmarynem i sosem z pieczonych pomidorów

- Grillowana pierś z kurczaka, roladki warzywne z makaronem sojowym, bok choy i sosem czerwonym curry
- Filet z kurczaka z mussem grzybowym, zielonymi warzywami, puree ziemniaczane z oliwą truflą i sosem imbirowym

Desery:

proszę o wybór jednej pozycji

- Mus z gorzkiej czekolady z konfiturą malonowa i kardamonem
- Mus z białej czekolady z kruszonką Muscovado i wiśnią amarena
- Beza z kremem Mascarpone, świeżymi owocami i sosem z czarnej porzeczki
- Tarta czekoladowa z ganachem migdałowym i kawiozem z marakuji
- Mus truskawkowy z ziemią kakaową i tiulem miodowym
- Klasyczny creme brûlée z beza pistacjowa i mussem z mango
- Strudel jabłkowy z sosem waniliowym i śmietankową pianką
- Zuppa inglese z owocami
- Sorbet cytrynowy z winem musującym
- Lody zabajone z mussem truskawkowym
- Sorbet miętowy z tiulem karmelowym

Dania serwowane dla dzieci:

- Drobiowy rosół lub pomidorowa z makaronem
- Paluszki rybne lub nuggetsy drobiowe
- Frytki
- Surówka z marchewki, coleslaw

DODATKOWE DANIA SERWOWANE

Wszystkie dania podajemy z pieczywem

40,- pln

- Żurek z szynką i jajkiem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami (v)
- Tradycyjne flaki wołowe
- Gulaszowa z ostrą papryką i majerankiem
- Tom Yum Kung z kurczakiem i warzywami - tajska zupa z mleka kokosowego z trawą cytrynową i imbirem
- Beef strogonoff
- Strogonoff sojowy z warzywami (v)

MENU BUFET

	Pakiet Kryształowy	Pakiet Perłowy	Pakiet Diamentowy
	399,- pln	429,- pln	479,- pln
Bufet zimny	4 sałatki, 6 przystawek.	4 sałatki, 8 przystawek.	4 sałatki, 8 przystawek.
Bufet ciepły	1 zupa, 4 dania 3 dodatki	1 zupa, 6 dań 4 dodatki	
Bufet deserowy	4 desery	5 deserów	5 deserów

KAŻDY BUFET ZAWIERA:

Marynaty:

- Śliwki w occie, dynia na słodko- kwaśno, grzyby marynowane, gruszki z octu z goździkami, słodkie buraczki

Świeże krojone warzywa:

- pomidory, ogórki, papryka, rzodkiewka, cukinia,

Sosy:

- chutney z mango/ salsa z grillowanego ananasa/ kolorowe chutney z buraka, trufl i wanilii/ raita z ogórka i mięty/ sos żurawinowy/ sos chrzanowy/ sos tatarski

Dodatki:

- Wybór świeżego pieczywa: chleby pszenne, razowe i orkiszowe, bułeczki smakowe
- Masło w różnych smakach: łososiowe, estragonowe, śmietankowe

DANIA DO WYBORU:

Salatki:

proszę o wybór pozycji

- Pomidory Cherry z mini Mozzarellą, orzechami pinii i listkami rukoli (v)
+bazyliowe pesto
- Dzikie szparagi z suszonymi pomidorami , wędzoną kaczka, zielonymi sałatami i grillowana papryką
+oliwa cytrynowa
- Młode listki szpinaku, świeże truskawki, ser gorgonzola, pestki dyni
+redukcja z octu balsamicznego
- Romanesco, gotowane jajko, ser koryciński z czarnuszką
+sos paprykowy
- Marynowany łosoś, gnocchi zielone, groszek cukrowy
+oliwa kolendrowa
- Jarzynowa z kolendrą
+mus majonezowy
- Grillowany kurczak, avocado, seler naciowy i pomidorki Cherry
+oliwa szafranowa
- Z zielonych warzyw, z grillowanymi kostkami tuńczyka, mango i kiełkami fasoli mung
+sos teryaki
- Z sezonowych warzyw z młodym szpinakiem, serem Feta
+pesto z orzechów włoskich
- Młoda botwina z rukolą, świeżymi warzywami i kiełkami słonecznika
+ oliwa truflowa

Zimne przystawki:

proszę o wybór pozycji

- Wędzony indyk z karmelizowaną w syropie klonowym żurawiną i musem z pistacji
- Terina z gęsi, pumperniklem i galaretką z żubrówki
- Focchi z karmelizowaną gruszką , serem Taleggio, chipsami z bazylii i sosem z czarnej porzeczki
- Rolada z kaczki z malinami, imbirem i chutneyem z zielonych jabłek
- Carpaccio wołowe z pieczonymi borowikami w papierze ryżowym, pikantną rukolą, Foie Gras i olejem rydzowym
- Jagnięcina sous vide, z pieczonym koprem włoskim i sosem z zielonych ogórków z mięta
- Wędzona szynka z sosem z czerwonego wina i goździkami
- Połędwiczki wieprzowe z agrestem i pesto z orzechów włoskich
- Wolno pieczona cielęcina z kaparami i musem majonezowym z tuńczykiem
- Mięsa pieczone: /schab nadziewany śliwką , karkówka z majerankiem z chutney z pieczonej papryki, pierś indyka w słodkiej papryce i salsą mango, szynka z dzika z jałowcem i chutney z wiśni z imbirem/
- Wybór pasztetów z : /z dzikiej kaczki z prażonymi jabłkami, z dzika z suszonymi śliwkami i morelami, domowy z grzybami i suszoną żurawiną/
- Wędzone ryby: Pstrąg, ryba maślana, łosoś: /szalotki, kawior z marakuji, cytryna, kwaśna śmietana, jogurt limonkowy/

- Trio śledzi: /z ogórkiem i cebulą, korzenne z czerwonym winem, z salsą z buraków i musem chrzanowym/
- Wędzony węgorz z szyjkami rakowymi i galaretką z wiśni i imbiru

Zupy:

proszę o wybór pozycji

- Krem pomidorowy z grzankami czosnkowymi (v)
- Rosół z warzywami i makaronem
- Krem z młodych porów z grzankami serowymi (v)
- Krem z białych szparagów, wędzoną w dymie wiśniowym kaczką i liśćmi purpurowej bazylii
- Wykwintny Lobster Bisque aromatyzowany koniakiem
- Krem z Borowików i oliwą truflową
- Chrzanowa z wędzoną szynką, warzywami i razową grzanką
- Kokosowa z krewetkami, trawą cytrynową i kolendrą

Danie Główne:

proszę o wybór pozycji

- Grillowany fileć z Pstrąga z sosem z pieczonych kurek
- Grillowany fileć z Karmazyna z sosem kaparowym i płatkami chabra
- Gotowany na parze Łosoś z kremowym sosem szafranowym
- Pieczony Dorsz z sosem z młodych porów
- Eskalopki wieprzowe z szałwią i sosem z czarnego bzu
- Zrazy wołowe z ogórkiem, boczkiem i sosem z pieczonych borowików
- Pieczona szynka wieprzowa z miodem gryczanym, cynamonem i grillowanymi jabłkami
- Grillowana pierś z kurczaka z sosem truflowym i orzeszkami sosny
- Kurczak z zielonymi warzywami, pieprzem i sosem imbirowym
- Indyk Pepperonata
- Eskalopki z indyka alla Picata z sosem Neapolitańskim
- Pierogi nadziewane szpinakiem i serem Feta (v)
- Ravioli z mięsem i warzywami

Dodatki:

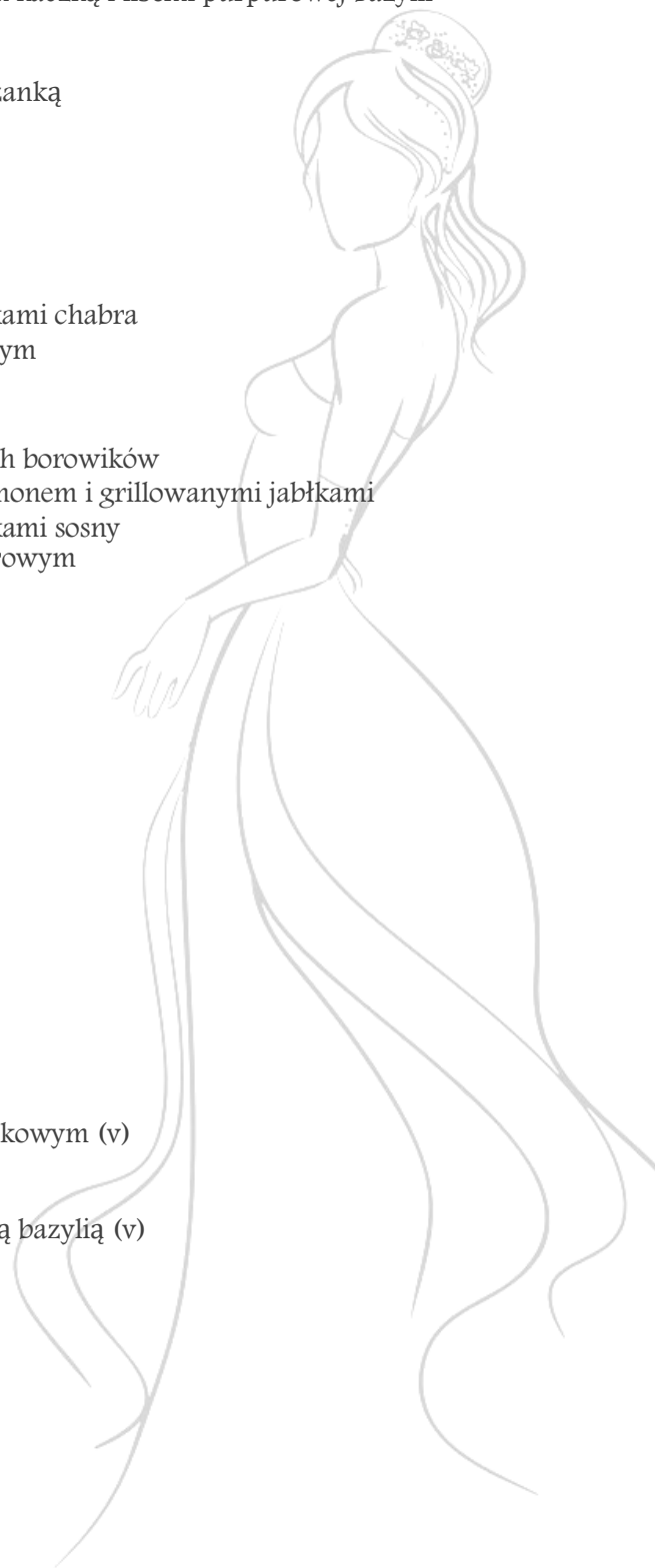
proszę o wybór pozycji

- Gotowany na parze ryż jaśminowy (v)
- Ryż basmati gotowany w mleku kokosowym (v)
- Ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym i ziołami (v)
- Ziemniaki zapiekane z boczkiem i cebulą w śmietanie
- Domowe kopytka z masłem i majerankiem (v)
- Kluski śląskie (v)
- Gnocchi z masłem i szałwią
- Risotto z pęczaku i warzywami
- Strudel z Polenty z suszonymi pomidorami
- Gotowane na parze warzywa sezonowe z masłem tymiankowym (v)
- Warzywa orientalne z imbirem (v)
- Wybór grillowanych warzyw (v)
- Warzywa Ratatui ze świeżymi pomidorami i aromatyczną bazylią (v)
- Zielone warzywa z sosem czosnkowo-pieprzowym
- Kolorowe warzywa ze świeżymi ziołami

Desery:

proszę o wybór pozycji

- Owoce filetowane /świeże owoce sezonowe/
- Sernik w białej czekoladzie
- Jabłecznik z cynamonem i maślaną kruszonką



- Beza z kremem mascarpone i owocami
- Tarta z owocami sezonowymi
- Deser truskawkowy z czekoladowym biszkoptem
- Mini babeczki z kremem waniliowym i owocami
- Tarta z mlecznej czekolady z cara crakine
- Krem waniliowy z salsą truskawkową i miętą
- Mus z gorzkiej czekolady z czerwoną porzeczką
- Mus maracuja z czekoladowymi crispersami
- Mus truskawkowy z płatkami białej czekolady
- Waniliowa Pana Cotta z sosem malinowym

DODATKOWE DANIA W BUFECE

Wszystkie dania podajemy z pieczywem

30,- pln

- Żurek z szynką i jajkiem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami (v)
- Tradycyjne flaki wołowe
- Gulaszowa z ostrą papryką i majerankiem
- Tom Yam Kung z kurczakiem i warzywami - tajska zupa z mleka kokosowego z trawą cytrynową i imbirem
- Beef strogonoff
- Strogonoff sojowy z warzywami (v)

STACJE TEMATYCZNE

dodatkowo płatne, live cooking, serwowane do 2 godz.

Stacje Wook:

Orientalny wook z krewetkami:

Krewetki tygrysie,

Zielone warzywa: japońska kapusta bok choy, groszek cukrowy, fasolka kenijska, młode brokuły, szpinak

Sosy: pieprzowy z kolendrą, teryaki z chili i marynowanym imbirem

60,- pln

Stacje Pasta:

Mini Pierogi z szyszkami rakowymi/ kremowy sos koperkowy

Tortellini z bobem i miętą/ masło cytrynowe

Ravioli z ricottą i szpinakiem/ sos z sera pleśniowego

65,- pln

Stacja wook i curry:

Krewetka/ Wołowina

Dodatki: makaron ryżowy, bok choy, fasolka kenijska, mini cukinia, mini patisony, grzyby shiitake, pędy bambusa, kiełki soi,

Sosy: zielone, czerwone i żółte curry.

70,- pln

Stacja dziczyzna:

Jeleń alla Wellington

Dodatki: ragout kurkowe, młoda kapusta z koprem, ziemniaki amandine i sosem borolo z gorzką czekoladą

80,- pln

Stacja Pasta Fresca:

Triangoloni buraczkowe z kozim serem i miodem/masło cytrynowe
Rettangoloni z atramentem kałamarnicy i krewetkami/sos szafranowy
Tortelallaci z borowikami/masło szałwiowe

70,- pln

Stacja Pasta Bar:

Makarony: penne, farfalle, fusilli, tagliatelle
Sosy: carbanoara, pomidorowy, alioolio, bazyliowy
Dodatki: kolorowe warzywa, parmezan, chipsy warzywne

60,- pln

Stacja z tatarem:

Wołowina/ anchovies, musztarda francuska, grzyby marynowane, ogórki kiszone, szalotka, owoce kaparu
Łosoś/ oliwki, cebula, kawior, kolendra, pomidory concase, chilli, marynowany imbir

65,- pln

Stacja sushi:

Maki: ogórek, łosoś, awokado i biały sezam,
HosoMaki: w tempurze z tatarem z łososią
Nigiri: łosoś, ryba maślana, krewetki;
Futomaki: awokado, z paluszkami krabowymi
California Rolls: z pieczonym łososiem
Dodatki: sos sojowy, wasabi, imbir marynowany (biały i różowy).

80,- pln

Stacja Paella:

Paella Valenciana

Dodatki: grzyby, małe, krewetki, kurczak, cukinia, kolorowa papryka, parmezan, świeża bazylia, tymianek

55,- pln

Stacja z naleśnikami:

Naleśniki: pszenne, orkiszowe

Sosy: truskawkowy, pomarańczowy, czekoladowy

Dodatki: bita śmietana, konfitura wiśniowa, płatki migdałowe, prażone jabłka, salsa owocowa, orzechy laskowe

50,- pln

Stacja z czekoladą:

Fontanna z czekoladą Java, owocami/ biszkoptami/ piankami

50,- pln

Stacja lody:

Lody/ Sorbety

Dodatki: ciepłe maliny z imbirem, crispersy czekoladowe, kawior owocowy, crokant orzechowy, czekolada z różową solą himalajską

Sosy: coulis truskawkowy z kardamonem, chutney ananasowy z kolendrą, konfitura mango z czerwonym pieprzem

50,- pln

STOŁY TEMATYCZNE

dodatkowo płatne, jednorazowe wystawienie

Stół staropolski

- Pieczone mięsa i wędzone kielbasy: polędwica wędzona na zimno, tradycyjny salceson, pasztet z gęsi i wędzoną śliwką, boczek, suszone kielbasy z majerankiem i jałowcem, kaszanka, wędzona szynka
- smalec z jabłkiem i majerankiem, razowy chleb i kiszzone ogórki
- Sosy: musztarda, chrzan, ćwikła
- chleb z pszeniczną i mąką

1 750,- pln / do 50 os.

Stół Włoski

- Wędliny: prosciutto crudo parma, salami milano dolce, Prosciutto san daniele, salsiccia piccante tipo napoli, mortadella con pistacchio, pancetta arratolata
- Sery: grana Padano, provolone picante, scamorza affumicata, taleggio
- Antipasti: roladki z bakłażana z suszonymi pomidorami, grillowane radicchio z octem balsamicznym, marynowane karczochy z oregano, zielone i czarne oliwki z rozmarynem, pieczona papryka z czosnkiem i tymiankiem, marynowane kapary
- Pesto: bazyliowe, z suszonych pomidorów, z orzechów włoskich
- Musztardy: z melona, z jabłek i pigwy, z zielonych pomidorów
- Kremy: z czarnych trufli, serowy, z białych trufli
- Oliwy: olio di oliva extra vergine, cytrynowa, paprykowa, truflowa
- Ocety balsamiczne: z modeny, cytrynowy, truskawkowy, figowy
- Pieczywo: focaccia, ciabatta, grissini

3 250,- pln / do 50 os.

Stół Fusion

Vega:

- Samosa z warzywami z sosem madras curry,
- Pieczony bakłażan z ziarnami kolendry i owocami granatu,
- Sakiewki z pikantną gruszką, imbirem i chilli,
- Maki warzywne z wasabi i japońskim majonezem.

Meat:

- Spring rolls z kaczką, bok choy i sosem pieprzowym z kolendrą,
- Pumpernikiel z wędzonym indykiem, musem z pistacji i wasabi,
- Roladki z polędwicy wołowej z pędami imbiru i daikon,
- Sataye z kurczaka z chilli i kolendrą

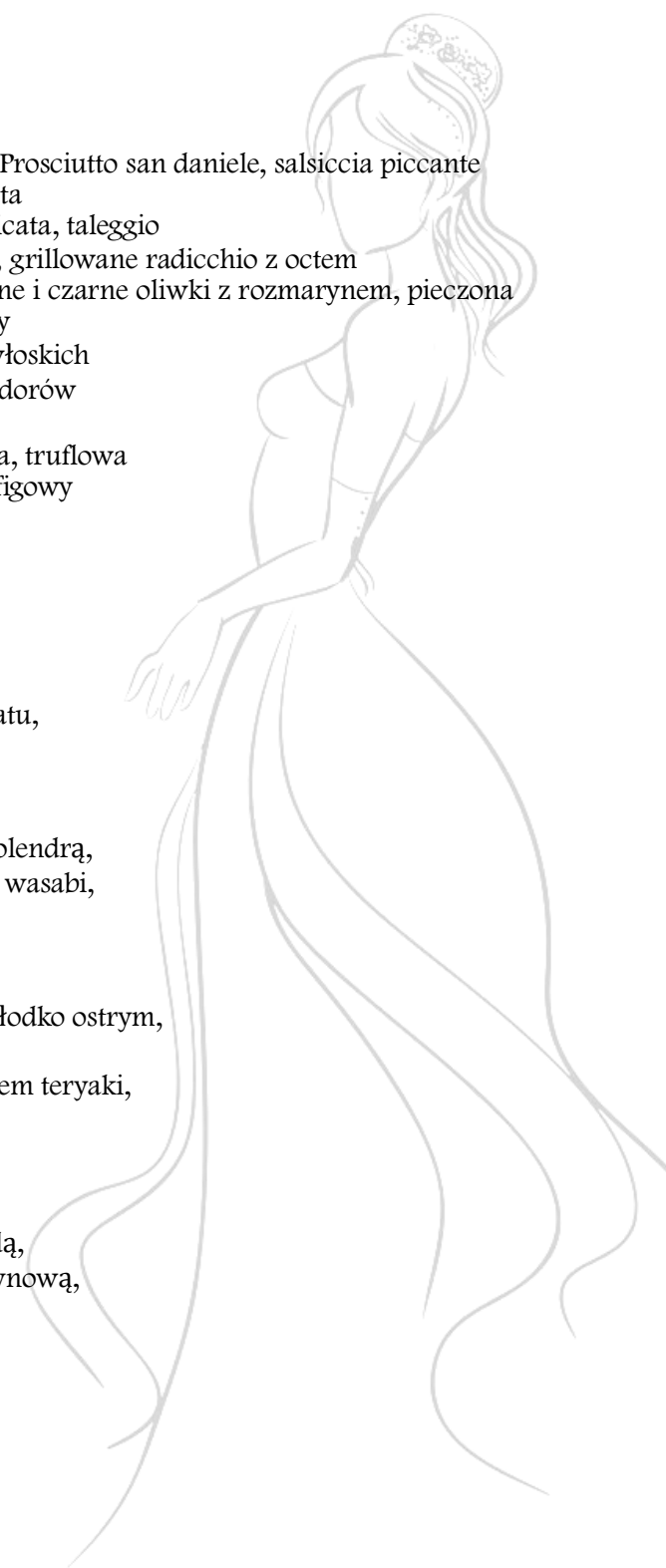
Fish:

- Krewetki tygrysie w chrupiących ziemniakach z sosem słodko ostrym,
- Won ton z łososiem i cytrynowym pieprzem,
- Roladki z ciasta ryżowego z silowanym tuńczykiem i sosem teryaki,
- Kalmary w imbirowej tempurze z sosem hoi sin

Sweet:

- Tartoletki z kremem kokosowym i granatem,
- Mus z czarnej porzeczki z kardamonem i białą czekoladą,
- Pieczony pudding z maracuji z salsą z kiwi z trawą cytrynową,
- Ananas smażony w brązowym cukrze z limonką

2 750,- pln / do 50 os.



TORTY z cukierni Le Gâteau by Hotel Warszawianka

Cukiernia Le Gâteau to niepowtarzalne torty i inne wyroby cukiernicze tworzone z pasją przez naszych mistrzów. Pięknie udekorowany, stworzony ze składników doskonałej jakości i wyśmienity w smaku tort, będzie wspaniałym ukoronowaniem przyjęcia weselnego.

Tort śmietanowy, cena za porcję (100g) od 22,- pln

Tort w lukrze, cena za porcję (100g) od 22,- pln

Smaki tortów:

proszę o wybór smaku

- Gorzka czekolada z czerwoną porzeczką
- Orzechowy z nutą pomarańczy
- Biała czekolada z malinami
- Trufła z mleczną czekoladą
- Kajmakowy z prażonymi migdałami
- Waniliowo-czekoladowy z owocami
- Śmietanowy z owocami
- Marakuja z nutą limonki
- Black Forest
- Czekoladowo - orzechowy z imbirem
- Mleczna czekolada z morelami

Oплата za wniesienie tortu z firmy zewnętrznej 20,- pln/ os

Uwagi:

- Tort z dekoracją (wzory, kwiaty, kokardy, itp.) jest możliwy do wykonania tylko na masie cukrowej.
- Figurka na tort dodatkowo płatna 220pln/sztuka,
- Kwiaty żywe we własnym zakresie
- Kolory tortów wedle uznania gościa
- Kwiaty z opłatka cukierniczego są w cenie tortu
- Biżuteria i makaroniki są w cenie tortu

WESELNE PAKIETY NAPOI ALKOHOLOWYCH

do 8 godzin

PAKIET I

- Piwo
- Wino: białe i czerwone

125,- pln/os.

+ każda kolejna godzina 20,- pln/os.

PAKIET II

- Piwo
- Wino: białe i czerwone
- Wódka Żubrówka Biała

165,- pln/os.

+ każda kolejna godzina 30,- pln/os.

PAKIET III

- Piwo
- Wino: białe i czerwone



- Wódka Żubrówka Biała
- Whisky i Bourbon

195,- pln/os.

+ każda kolejna godzina 40,- pln/os.

PAKIET IV

- Piwo
- Wino: białe i czerwone
- Wódka Żubrówka Biała
- gin Gin Tenjaku, rum Sailor Jerry Spiced, tequila Salitos Tequila Silver
- whisky Grant's Triple Wood, Bourbon Wild Turkey;
- Martini Extra Dry, Bianco, Rosso/ Campari Bitter / Aperol / Jägermeister
- Pakiet z barmanem

235,- pln/ os.

+ każda kolejna godzina 50,- pln/os.

INFORMACJE:

Dokonując rezerwacji akceptują Państwo poniższy cennik usług.

- Podczas realizacji w Sali Książęcej lub Myśliwskiej dla grup poniżej 35 osób doliczana jest dodatkowa opłata za wynajęcie sali
- Użycie konfetti/ płatków róż wiąże się z dodatkowym kosztem.
- Realizacja trwa 5 godzin. Każda kolejna godzina przedłużenia jest dodatkowo płatna 2000 zł.
- Napoje oraz żywność dostępne są tylko podczas trwania przyjęcia, po zakończeniu eventu nie są wydawane na wynos.
- W przypadku wniesienia alkoholu z zewnątrz obowiązuje opłata korkowa w kwocie 45 PLN/osoba.
- W przypadku wniesienia tortu z zewnątrz obowiązuje opłata tortowa w kwocie 20 PLN/osoba.
- Podczas realizacji plenerowych niezbędna jest obecność namiotu z podłogą i oświetleniem, namiotu technicznego oraz toalet mobilnych.
- W przypadku skorzystania z usługi wynajęcia namiotu z firmy zewnętrznej może zostać naliczona opłata za wynajem terenu w wysokości od 1 500 PLN do 10 000 PLN. Wyżej wspomniana opłata jest uwarunkowana wielkością realizacji.

Kontakt:

Dział sprzedaży– Adrianna Fortuna

Kontakt: e-mail : sprzedaz@palac-zegrzynski.pl , tel. 885 500 402

