



Wesele 2026

Sztuka spełniania marzeń



Fotograf: Yana Vydavska, www.vydavska.com



Fotograf: Yana Vydavska, www.vydavska.com

Perfekcja i dbałość o każdy szczegół to sztuka spełniania marzeń.

Państwa marzenia są najważniejsze, niezależnie od ich natury. Czy to kameralne przyjęcie dla bliskich i rodziny, ekskluzywne wydarzenie pełne elegancji i uroku, czy też huczne, tradycyjne wesele trwające do białego rana – decyzja należy do Państwa. Naszym celem jest spełnienie wszystkich Państwa marzeń i życzeń.

Sala Balowa

Sala Balowa to największa sala bankietowa z drewnianymi belkami, stylowymi żyrandolami, kolorowym oświetleniem oraz możliwością ustawienia sceny. Sala jest klimatyzowana i posiada własny taras zewnętrzny oraz antresolę.

Podkova	Ustawienie bankietowe	Minimalna ilość pełnopłatnych osób
 do 150 osób	 do 360 osób	100 osób



Fot. Michał Orłowski Photography | Dekoracje przygotowała firma zewnętrzna

powierzchnia

542 m²

wysokość

13.3m

Sala Kolumnowa

Sala Kolumnowa posiada konstrukcję kolebkowych stropów z granitowymi kolumnami z widokiem na dziedziniec.

Z Sali można wyjść odpocząć do ogrodu z tarasem, z którego rozpościera się widok na historyczny park i staw.

Sala jest klimatyzowana.

Podkova

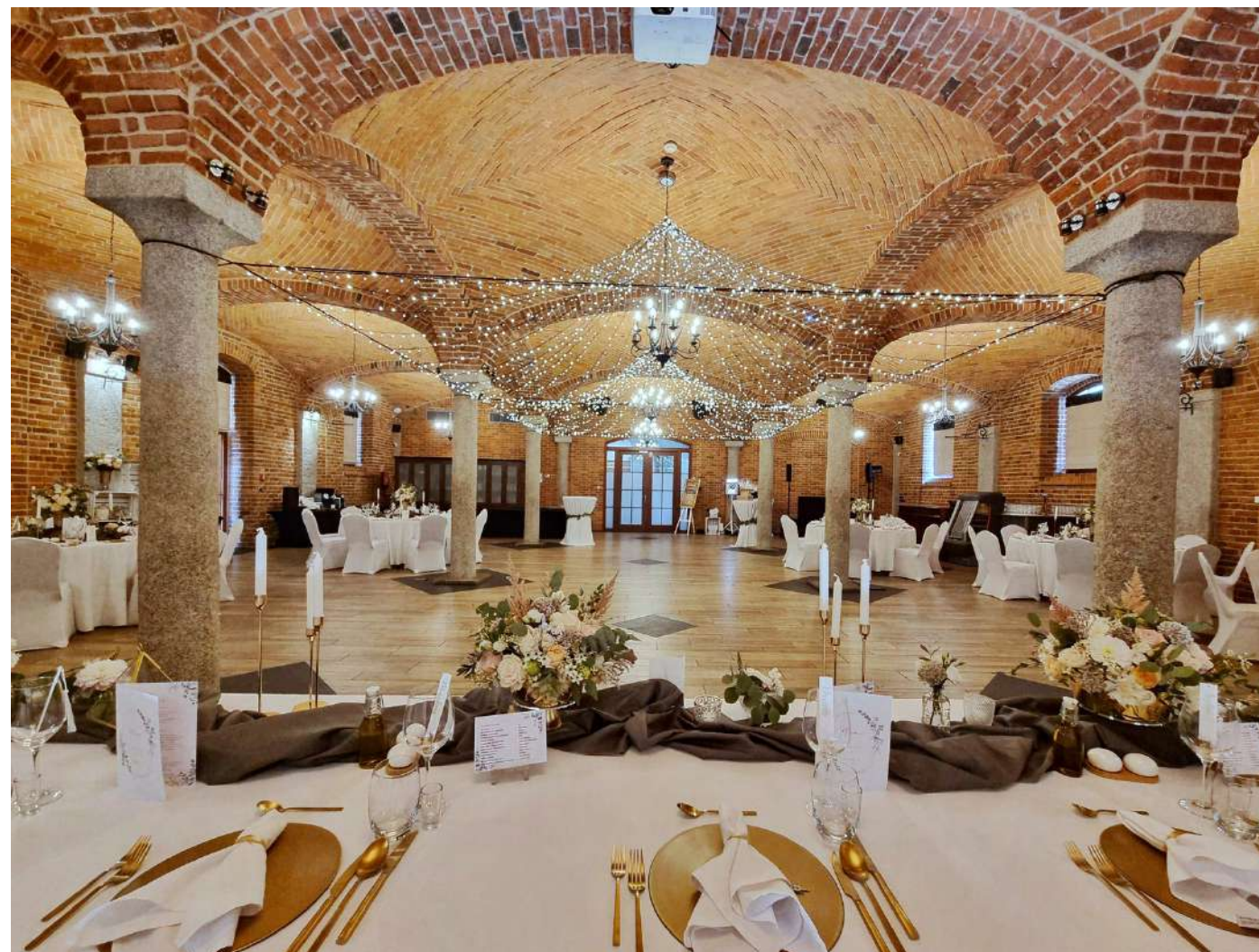


Ustawienie bankietowe



Minimalna ilość
pełnopłatnych osób

50 osób



powierzchnia

274m²

wysokość

4,5m

Sala Kominkowa

Sala Kominkowa posiada konstrukcję kolebkowych stropów z granitowymi kolumnami z widokiem na dziedziniec.

Z Sali można wyjść odpocząć do ogrodu z tarasem, z którego rozpościera się widok na historyczny park i staw.

W Sali Kominkowej znajduje się kominek, który tworzy niepowtarzalny klimat, zwłaszcza w jesienno-zimowej porze. Sala jest klimatyzowana.

Podkova



Ustawienie bankietowe



Minimalna ilość
pełnopłatnych osób

30 osób



powierzchnia

200m²

wysokość

4,5m

Pokoje

Hotel oferuje noclegi w łącznie **81** eleganckich pokojach w pięciu budynkach bocznych (**72** pokoje) i głównym budynku Zamku (**9** apartamentów).

Dla Pary Młodej w dniu przyjęcia oferujemy nocleg gratis w budynku bocznym, w pokoju o podwyższonym standardzie, a dla gości weselnych preferencyjne ceny pokoi uzależnione od konkretnej daty i ilości pokoi.

Cena noclegów obejmuje:

- Możliwość korzystania ze strefy Wellness (basen, sauny, jacuzzi).
- Parking.
- Doba hotelowa zaczyna się o godz. 15:00, a kończy o godz. 11:00.



Pakiety Weselne

Dla naszych Gości oferujemy dedykowane pakiety Srebrny i Złoty.

Proponujemy 5% zniżki na pakiet srebrny i złoty w przypadku organizacji przyjęcia w piątki przez cały rok.

Proponujemy 10% zniżki na pakiet srebrny i złoty w przypadku organizacji przyjęcia w dniach niedziela – czwartek w miesiącach: kwiecień, lipiec, sierpień, październik.

Proponujemy 10% zniżki na pakiet srebrny i złoty miesiącach: styczeń, luty, marzec, listopad.

Proponujemy 5% zniżki na pakiet srebrny i złoty w lipcu.

Rabaty nie sumują się.

Ceny pakietów nie obowiązują w Sylwestra, Nowy Rok, Wielkanoc, Poniedziałek Wielkanocny, Wigilię, pierwszy oraz drugi dzień Świąt Bożego Narodzenia, a także w długie weekendy. W przypadku zainteresowania organizacją wesela w powyższych terminach przygotowujemy dla Państwa indywidualną ofertę.



Fotograf: Yana Vydavska, www.vydavska.com



Fot. Michał Orłowski Photography | Dekoracje przygotowała firma zewnętrzna

PAKIET SREBRNY ZAWIERA

MENU DO 12 GODZIN (maksymalnie do 05:00 rano)

- Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Przywitanie Gości winem musującym
- Czterodaniowy obiad (przystawka, zupa, danie główne i deser serwowane do stołów Gości)
- Bufet z zimnymi przekąskami bez limitu podczas trwania wesela
- Słodki bufet bez limitu podczas trwania wesela
- Jedno danie ciepłe serwowane
- Bufet z daniami ciepłymi bez limitu od 24:00 do końca trwania wesela
- Ciepłe i zimne napoje bezalkoholowe bez limitu podczas trwania wesela
- Hotel zapewnia białe świece na stołach bankietowych, białe obrusy, białe serwety materiałowe, białe pokrowce na krzesła lub krzesła Chaviarii za dodatkową opłatą (ilość krzeseł ograniczona), czerwony dywan i bordery przy wejściu na salę.
- Degustację wybranego menu serwowanego dla 2 osób po podpisaniu umowy, w terminie podanym przez Zamek Topacz. Zmiana wskazanego terminu może wiązać się z opłatą
- Serwis kelnerski: 1 kelner na 25 Gości oraz kierownik sali
- Nocleg dla Pary Młodej w dniu wesela w budynku bocznym
- Bezpłatny parking dla Gości
- Dzieci do lat 3 gratis
- Dzieci 3-10 lat 60% ceny menu
- Menu dla podwykonawców: 60% ceny pakietu weselnego

Aby wyjść naprzeciw Państwa oczekiwaniom, na specjalne życzenie Szef Kuchni przygotuje indywidualne propozycje menu wegetariańskiego, wegańskiego oraz menu dla osób będących na specjalnych dietach. Nie później niż 14 dni przed datą przyjęcia prosimy o podanie informacji dotyczących menu:

- specjalne diety lub alergie
- liczba osób

PRZYSTAWKA (proszę wybrać jedną):

- Carpaccio wołowe/ aillooli/ grzyby/ ser Emilgrana/ rukola/ oliwa
- Łosoś marynowany/ koperek/ fenkuł/ buraki/ chrzan/ cytryna
- Buffala/ pomidory/ buraki/ maliny/ balsamico/ oliwa

ZUPA (proszę wybrać jedną):

- Rosół/ kołduny/ marchewka/ natka pietruszki
- Biała cebula/ tymianek/ bagietka/ ser gruyer (styczeń-luty)
- Kalafior/ orzechy/ oliwa (marzec-kwiecień)
- Szparagi/ ziarna słonecznika / oliwa (maj-czerwiec)
- Minestrone/ boczek/ ser Emilgrana (lipiec-sierpień)
- Dynia/ pestki z dyni/ oliwa (wrzesień-październik)
- Grzyby/ grzanki/ ziola (listopad - grudzień)

DANIE GŁÓWNE (proszę wybrać jedno):

- Udko z kaczki konfitowane/ marynowane buraki/ siano z pora/ kluski śląskie/ sos
- Cielęcina duszona/ warzywa ratatouille/ gnocchi z orzechami/ sos szalwiowy
- Wołowina długo gotowana z cukinią/ bakłażan/ karczochy/ chorizo/ ziemniaki/ czosnek
- Okoń morski/ warzywa smażone/ sezam/ velute z trawą cytrynowa/ makaron ryżowy

DESER SERWOWANY (proszę wybrać jeden):

- Tort weselny (smak i wygląd do ustalenia)*
- Pieczony mus czekoladowy/ grand marnier/ wiśnie/ chrupiące migdały

*Tort podany w całości, następnie krojony i serwowany przez kelnerów.

BUFET ZIMNY (dostępny po obiedzie):

- Sery zagrodowe/ orzechy/ winogrona/ grissini/ konfitura owocowa
- Mięsa pieczone/ wędliny/ kabanosy/ galaretki drobiowe/ smalec/ ogórki kiszane/ pikle/ chrzan/ musztarda
- Indyk/ tuńczyk/ kapary/ papryka
- Krewetki/ pomidory/ białe wino/ pietruszka
- Humus/ falafel/ suszone pomidory
- Brandade z dorsza/ szypiopek
- Matias/ buraki/ jabłka/ por/ śmietana
- Ziemniaczane rosti/ twarożek/ kawior/ ziola
- Sałata rzymska/ jajka/ ser emilgrana/ grzanki/ pierś z kurczaka
- Sałata z kaszą kuskus/ pomidoy/ ogórki/ mięta/ kolendra/ bazylia
- Pieczywo/ masło

*W przypadku serwowania przekąsek w stół zasiadany zwiększamy gramaturę, wiąże się to z opłatą dodatkową 29 PLN/os. i modyfikacją menu.

BUFET SŁODKI (dostępny po obiedzie):

- Szarlotka/ kruszonka/ beza
- Sernik/ kandyzowana skórka z pomarańczy
- Tiramisu/ kakao/ borówki
- Owoce filetowe

KOLACJA CIEPŁA SERWOWANA

(proszę wybrać jedną):

- Udziec wieprzowy/ kapusta/ ziemniaki pieczone/ chrzan/ żurawina (od 40 os.)
- Indyk/ warzywa duszone/ ziemniaki pieczone/ sos BBQ
- Dorsz w panku/ ziemniaki/ zielony groszek z miętą/ sos tatarski

BUFET CIEPŁY (dostępny w godzinach 24:00-05:00):

- Barszcz czerwony/ krokiety/ kapusta/ pieczarki
- Boeuf strogonov/ grzyby/ papryka ostra

NAPOJE:

- Kawa/ herbata
- Woda/ soki
- Coca - Cola, Fanta, Sprite, Tonic

MENU DLA DZIECI:

ZUPA:

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE:

Grillowany filet z kurczaka z ziemniakami i surówką z marchewki

DESER:

Taki jak wybrano dla pozostałych gości

Cena: 539 zł /osobę



Fot. Michał Orłowski Photography | Dekoracje przygotowała firma zewnętrzna

PAKIET ŻŁOTY ZAWIERA

MENU DO 12 GODZIN (maksymalnie do 05:00 rano)

- Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Przywitanie Gości winem musującym
- Czterodaniowy obiad (przystawka, zupa i deser serwowane do stołów Gości, danie główne i dodatki podawane na półmiskach do stołów)
- Bufet z zimnymi przekąskami bez limitu podczas trwania wesela
- Słodki bufet bez limitu podczas trwania wesela
- Jedno danie ciepłe serwowane
- Bufet z daniami ciepłymi bez limitu od 24:00 do końca trwania wesela
- Ciepłe i zimne napoje bezalkoholowe bez limitu podczas trwania wesela
- Hotel zapewnia białe świece na stołach bankietowych, białe obrusy, białe serwety materiałowe, białe pokrowce na krzesła lub krzesła Chaviarii za dodatkową opłatą (ilość krzeseł ograniczona), czerwony dywan i bordery przy wejściu na salę.
- Degustację wybranego menu serwowanego dla 2 osób po podpisaniu umowy, w terminie podanym przez Zamek Topacz. Zmiana wskazanego terminu może wiązać się z opłatą
- Serwis kelnerski: 1 kelner na 25 Gości oraz kierownik sali
- Nocleg dla Pary Młodej w dniu wesela w budynku bocznym
- Bezpłatny parking dla Gości
- Dzieci do lat 3 gratis
- Dzieci 3-10 lat 60% ceny menu
- Menu dla podwykonawców: 60% ceny pakietu weselnego

Aby wyjść naprzeciw Państwa oczekiwaniom, na specjalne życzenie Szef Kuchni przygotowuje indywidualne propozycje menu wegetariańskiego, wegańskiego oraz menu dla osób będących na specjalnych dietach. Nie później niż 14 dni przed datą przyjęcia prosimy o podanie informacji dotyczących menu:

- specjalne diety lub alergie
- liczba osób

PRZYSTAWKI:

- Carpaccio wołowe/ ailloli/ grzyby/ ser Emilgrana/ rukola/ oliwa
- Łosoś marynowany/ koperek/ fenkuł/ buraki/ chrzan/ cytryna
- Buffala/ pomidory/ buraki/ maliny/ balsamico/ oliwa

ZUPA (proszę wybrać jedną):

- Rosół/ kolduny/ marchewka/ zioła
- Biała cebula/ tymianek/ bagietka/ ser gruyer (Styczeń-Luty)
- Kalafior/ orzechy/ oliwa (Marzec-Kwiecień)
- Szparagi/ ziarna /słonecznika/ oliwa (Maj-Czerwiec)
- Minestrone/ boczek/ ser Emilgrana (Lipiec-Sierpień)
- Dynia/ pestki z dyni/ oliwa (Wrzesień-Październik)
- Grzyby/ grzanki/ zioła (Listopad-Grudzień)

DANIE GŁÓWNE RYBNE (proszę wybrać jedno):

- Okoń morski/ warzywa smażone/ sezam/ veloute
- Łosoś/ warzywa w emulsji/ ziarna prażone

DANIE GŁÓWNE MIĘSNE (proszę wybrać trzy):

- Kaczka konfitowana/ kapusta modra z jabłkami
- Policzki wieprzowe BBQ/ warzywa pieczone
- Cielęcina duszona/ sos grzybowy
- Schab pieczony w niskiej temperaturze/ sos z suszonymi owocami
- Pierś z kurczaka supreme/ warzywa w pomidorach/ pesto

DODATKI (proszę wybrać 2 dodatki warzywne: i dwa skrobiowe):

- Kompozycja sałat/ warzywa/ sos winegret
- Colesław/ chrzan
- Buraki pieczone/ ser feta

- Kluski śląskie/ masło
- Ziemniaki pieczone/ zioła/ oliwa
- Ziemniaki gotowane/ koperek

BUFET ZIMNY (dostępny po obiedzie):

- Sery zagrodowe/ orzechy/ winogrona/ grissini/ konfitura owocowa
- Mięsa pieczone/ wędliny/ kabanosy/ galaretki drobiowe/ smalec/ ogórki kiszzone/ pikle/ chrzan/ musztarda
- Indyk/ tuńczyk/ kapary/ papryka
- Krewetki/ pomidory/ białe wino/ pietruszka
- Humus/ falafel/ suszone pomidory
- Brandade z dorsza/ szypiorek
- Matias/ buraki/ jabłka/ por/ śmietana
- Ziemniaczane rosti/ twarożek/ kawior/ zioła
- Sałata rzymska/ jajka/ ser emilgrana/ grzanki/ pierś z kurczaka
- Sałata z kaszą kuskus/ pomidoy/ ogórki/ mięta/ kolendra/ bazylia
- Pieczywo/ masło

*W przypadku serwowania przekąsek w stół zasiadany zwiększamy gramaturę, wiąże się to z opłatą dodatkową 29 PLN/os. i modyfikacją menu.

DESER SERWOWANY (proszę wybrać jeden):

- Tort weselny (smak i wygląd do ustalenia)*
- Pieczony mus czekoladowy/ grand marnier/ wiśnie/ chrupiące migdały

*Tort podany w całości, następnie krojony i serwowany przez kelnerów.

BUFET SŁODKI (dostępny po obiedzie):

- Szarlotka/ kruszonka/ cynamon
- Sernik/ kandyzowana skórka z pomarańczy
- Tiramisu/ kakao/ borówki
- Owoce filetowane

BUFET CIEPŁY (dostępny w godzinach 24:00-05:00):

- Barszcz czerwony/ krokiety/ kapusta/ pieczarki
- Boeuf strogonov/ grzyby/ papryka ostra
- Curry/ ciecioraka/ tofu/ sezam
- Ravioli sos serowy/ pesto

KOLACJA CIEPŁA SERWOWANA

(proszę wybrać jedną):

- Udziec wieprzowy/ kapusta/ ziemniaki pieczone/ chrzan/ żurawina **(od 40 os.)**
- Indyk/ warzywa duszone/ ziemniaki pieczone / sos BBQ
- Dorsz w panku/ ziemniaki/ zielony groszek z miętą/ sos tatarski

NAPOJE:

- Kawa/ herbata
- Woda/ soki
- Coca - Cola, Fanta, Sprite, Tonic

MENU DLA DZIECI:

ZUPA:

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE:

Grillowany filec z kurczaka z ziemniakami i surówką z marchewki

DESER:

Taki jak wybrano dla pozostałych gości

Cena: 569 zł /osobę

Dodatkowe usługi

Do zamówienia najpóźniej na 14 dni przed przyjęciem weselnym

Wiejski stół

STÓŁ WIEJSKI ZIMNY

Zimne przekąski:

- | | | |
|----------------------------------|-------------------|------------------|
| ■ Salceson wiejski | ■ Krupniok | ■ Boczek wędzony |
| ■ Karczek pieczony z majerankiem | ■ Pasztet wiejski | ■ Chrzan |
| ■ Kielbasa podsuszana | ■ Żeberka wędzone | ■ Musztarda |
| ■ Szynka wieprzowa wędzona | ■ Pajdy chleba | |
| ■ Smalec z jabłkami | ■ Ogórki kiszone | |

Cena: 59 zł/os.*

STÓŁ WIEJSKI PEŁNY

Zimne przekąski:

- | | | |
|----------------------------------|-------------------|------------------|
| ■ Salceson wiejski | ■ Krupniok | ■ Boczek wędzony |
| ■ Karczek pieczony z majerankiem | ■ Pasztet wiejski | ■ Chrzan |
| ■ Kielbasa podsuszana | ■ Żeberka wędzone | ■ Musztarda |
| ■ Szynka wieprzowa wędzona | ■ Pajdy chleba | |
| ■ Smalec z jabłkami | ■ Ogórki kiszone | |

Dania ciepłe:

- Pierogi ruskie i z kaszą gryczaną na ragout z grzybów leśnych
- Bigos staropolski ze śliwką

*minimalne zamówienie dla 50 osób

Cena: 79 zł/os.*

Stół śródziemnomorski

- | | | |
|---|--------------------|-------------|
| ■ Antypatii: suszone pomidory/ oliwki/ warzywa grillowane/ karczochy | | |
| ■ Szynki dojrzewające: parmeńska/ coppa/ salami milano/ spinata/ mortadela/ kielbasa dojrzewająca | | |
| ■ Sery: gorgonzola/ grana padano/ taleggio/ camembert/ brie | | |
| ■ Quiche: ze szpinakiem i serem blue/ z boczkiem z serem gruyere | | |
| ■ Bruschetta z pomidorami i pesto | ■ Bagietka | ■ Winogrono |
| ■ Crostini z rillettes z kaczki | ■ Grissini | ■ Orzechy |
| ■ Caprese buffala | ■ Konfitura figowa | |

*minimalne zamówienie dla 50 osób

Cena: 59 zł/os.*



Przekąski w trakcie przygotowania do ślubu

- | | |
|---|------------------------------------|
| ■ Sery/ winogrono/ orzechy/ grissini/ konfitura | ■ Mini Crossanty/ dżem truskawkowy |
| ■ Ciastka francuskie z wytrawnym nadzieniem | ■ Mini Focaccia 10 szt. |

Cena: 190 zł/zestaw

Stół amerykański

Na ciepło:

- Stripsy z kurczaka/ ostry sos amerykański
- Skrzydełka w glazurze/ sos słodko-chilli
- Zupa meksykańska: mięso mielone/ pomidory/ fasola/ kukurydza
- Frytki
- Mini burgery wołowe/ majonez/ pikle/ sałata lodowa

Na zimno:

- Sałata cezar: sałata rzymska/ grzanki/ ser/ jajko/ sos cezar
- Coleslaw
- Tacos: owoce morza/ pikowane warzywa / majonez
- Nachosy
- Salsa: ananas/ ogórek/ papryka
- Popcorn
- Tortilla: panierowane kalmary/ awokado / granat/ ser
- Chipsy
- Sos słodko-chilli
- Guacamole

*minimalne zamówienie dla 50 osób

*Cena: 79 zł/os.**

Live cooking

Na ciepło (jedna opcja do wyboru):

- Makaron aglio olio z krewetkami: czosnek/ peperoncino / oliwa/ białe wino/ pietruszka/ ser dojrzewający/ krewetki
- Makaron ryżowy z kaczką: papryka/ pak choi/ marchewka/ sos śliwkowy/ orzechy/ sezam/ kolendra

*Cena: 45 zł/os.**

Na zimno (jedna opcja do wyboru):

- Tatar z tuńczyka/ szalotka/ cytryna/ oliwa/ awokado/ chili/ kolendra
- Tatar z łososia/ rzodkiewka/ wasabi/ glony wakame/ sos sojowy/ chilli/ kolendra
- Tatar wołowy/ grzyby/ ogórek/ pikowana cebula/ majonez truflowy/ popcorn z kaszy gryczanej

Dodatki: Pieczywo/ oliwa/ masło

*minimalne zamówienie dla 50 osób

*Cena: 39 zł/os.**

Finger food

- Antrykot/ pico de gallo/ awokado
- Cielęcina/ parmezan/ żółtko plastyczne/ trufła
- Łosoś/ chrzan/ gruszka/ cytryna
- Humus/ granat/ orzechy
- Pomidory/ mozzarella/ pesto

*minimalne zamówienie dla 50 osób

*Cena: 49 zł/os.**



Szampańska wieża

- Przygotowanie wieży z ok. 36 szt. specjalnych kieliszków
- 2 butelki Prosecco dla Pary Młodej
- Wino musujące dla większej ilości Gości rozdawane przez obsługę na tacach (w ramach powitalnego toastu lub jeśli będzie to drugi toast to za dodatkową opłatą)

* Istnieje możliwość zamiany Prosecco na Szampana za dodatkową opłatą

*Cena: 800 zł**

Alkohole

W zamku Topacz proponujemy zakup alkoholi weselnych w preferencyjnych cenach.

ALKOHOLE WEDŁUG SPOŻYCIA

(opłata liczona za każdą otwartą butelkę):

- Wódka Ogiński 0,5l – 120 zł
- Wódka Biały Bocian 0,5l – 110 zł
- Wódka Finlandia 0,5l – 135 zł
- Czerwone lub białe wino 0,75l: 99 zł
- Piwo Żywiec 0,5l: 16 zł

* Na życzenie możemy przygotować inne alkohole.

OPEN BAR SREBRNY: 165 zł/osobę

Wybrany asortyment serwowany bez ograniczeń do 12 godzin. Nie zawiera baru i usługi barmana.

- Piwo Żywiec
- Wódka Biały Bocian/ Ogiński/ Finlandia (do wyboru jedna)
- Wino białe i czerwone

OPEN BAR ZŁOTY: 230 zł/osobę

(zawiera profesjonalną obsługę barmańską)

Wybrany asortyment serwowany bez ograniczeń do 12 godzin. Zawiera bar, profesjonalną obsługę barmańską i niezbędny asortyment.

- Piwo Żywiec
- Wódka Biały Bocian/ Ogiński/ Finlandia (do wyboru jedna)
- Wino białe i czerwone
- Whisky Grant's, Ballantines Finest
- Tequila Jose Cuervo
- Gin Seagrams
- Rum Bacardi Light Dry

KOKTAJLE:

- **Aperol Spritzer** (Aperol, Prosecco, Soda, Pomarańcza)
- **Tom Collins** (Gin, syrop cukrowy, sok z cytryny, sok z limonki, woda gazowana)
- **Mojito** (Rum, Limonki, Syrop Cukrowy, Mięta, Cytryna)

* Na życzenie możemy przygotować inne rodzaje drinków i koktajli.



OPLATA KORKOWA

Hotel wyraża zgodę na wprowadzenie przez Parę Młodą alkoholu zakupionego poza hotelem przy założeniu, że alkohol ten jest dopuszczony do obrotu i spożycia na terenie Rzeczypospolitej, został wyprodukowany według ustalonych standardów, jest oryginalnie zamknięty, a Para Młoda posiada do okazania dowód zakupu. Hotel nie wyraża zgody na dostarczenie alkoholu domowej produkcji.

Opłata korkowa z tytułu dostarczenia własnego alkoholu wynosi **39 zł** za każdą otwartą butelkę alkoholudo 0,75l

Hotel nie wyraża zgody na wprowadzanie alkoholu w butelkach o większej pojemności.

Opłata serwisowa w przypadku wynajęcia baru z zewnątrz wynosi **1000 zł** plus opłata korkowa za każdą osobę pełnopłatną. Wszelkie alkohole, dodatki, szkło po stronie barmana.

Opłata serwisowa za wprowadzenie Prosecco van z zewnątrz wynosi **500 zł**.

Tort weselny

Przygotowany przez cukiernika Zamku Topacz

Cena menu zawiera możliwość zastąpienia deseru serwowanego tortem.

Koszt tortu jako dodatkowego deseru:

Od **49 zł**/osobę w zależności od wybranego projektu

Dzieci: do 3 lat gratis, 3-10 lat 60% ceny

Jeżeli zdecydują się Państwo na zamówienie tortu w cukierni zewnętrznej obowiązywać będzie opłata serwisowa w wysokości **1000 zł**/ tort.

Tort należy dostarczyć wraz z paragonem z cukierni, w której został zakupiony.

Nie ma możliwości wprowadzenia ciast / tortów własnej produkcji.



Candy Bar

Słodki kącik, który nie tylko zachwyci dzieci, ale także dorosłych.

Kolor słodkości dostosujemy do kolorystyki Państwa wesela.

Cena obejmuje:

- Słodycze – wyjątek stanowią makaroniki, które liczymy jako dwie sztuki w cenie 24 zł
- Podstawową dekorację, tj. naczynia, postumenty, kwiaty, tea lighty, tkaniny, obrusy
- Aranżację słodkiego stołu;

Dodatkowo istnieje możliwość przygotowania dodatkowej dekoracji typu girlanda balonowa oraz kosze z kwiatami. Wycena przygotowywana jest indywidualnie.

Minimalne zamówienie: **12 sztuk** z jednego rodzaju

Aktualna lista słodyczy zostanie przesłana z początkiem roku.

Jeśli zdecydują się Państwo na zamówienie Candy Baru w cukierni zewnętrznej obowiązywać będzie opłata serwisowa w wysokości 1000 zł.

24 pln /sztuka

Ceremonia Zaślubin

Oferujemy Państwu możliwość organizacji ceremonii zaślubin na terenie urokliwego parku Zamku Topacz:

- na tle stawu
- na pomoście (dla max. 25 osób)
- na dziedzińcu Zamku
- w kaplicy (dla max. 50 osób)

Cena zawiera:

- Wynajem terenu
- Krzesła dla Pary Młodej i Urzędnika
- Zadaszenie nad Parą Młodą
- 50 krzeseł drewnianych dla Gości
- Stół nakryty białym obrusem
- Czerwony dywan

Hotel nie ponosi odpowiedzialności i nie gwarantuje alternatywnego miejsca na organizację wesela w razie niepogody.

Hotel nie zajmuje się formalnościami koniecznymi dla organizacji ceremonii poza terenem Urzędu Stanu Cywilnego.

Cena: 3000 zł



*Dekoracje przygotowała firma zewnętrzna
Fot. Michał Orłowski Photography*

Ceremonia w Ogrodzie Oficyny

Pakiet organizacji ceremonii w ogrodzie Oficyny wraz z salą na przygotowania dla Pary Młodej

Cena zawiera:

- Wynajem terenu
- Udostępnianie Salki Oficyna na przygotowania
- Zadaszenie nad Parą Młodą
- Stół nakryty białym obrusem
- Krzesła dla Pary Młodej i Urzędnika
- 50 krzeseł drewnianych dla Gości
- Czerwony dywan

Cena: 4000 zł

Dodatki

Dekoracje światelkami

Sala Balowa

- Gęste światelka nad stołami i parkietem
- Rzadziej powieszone światelka
- Gęste światelka tylko nad parkietem lub tylko nad stołami
- Ściany przy parkiecie

Cena: 4000 zł

Cena: 2500 zł

Cena: 2000 zł

Cena: 2x700 zł

Sala Kominkowa

Cena: 900 zł

Sala Kolumnowa

Cena: 1200 zł



Podwykonawcy

Współpracujemy ze sprawdzonymi zespołami muzycznymi, DJ-ami, fotografami, kamerzystami. Na Państwa życzenie możemy udostępnić rekomendowaną listę.

Art SPA dla Gości weselnych

Przed uroczystością proponujemy naszym Gościom wyjątkową sztukę relaksu w naszym Art SPA.
Na Państwa życzenie świadczymy usługi kosmetyczne oraz organizujemy wieczory Panieńskie.



Kontakt do Art SPA: telefon: +48 71 771 99 42 lub spa@topacz.pl

Jakim autem do ślubu?

Jeżeli marzycie o samochodzie...

- zabytkowym
- wzbudzającym nostalgię wśród zaproszonych gości
- ponadczasowym
- pięknie prezentującym się na zdjęciach



Rezerwacja i cena wynajmu ustalana przez:

Muzeum Motoryzacji i Techniki Zamek Topacz telefon: +48 888 108 148 lub muzeum@zamektopacz.pl

W ofercie **Rolls-Royce, Bentley, Jaguar** i wiele innych.

Warunki Rezerwacji

1 Wstępnej rezerwacji terminu dokonujemy na okres 14 dni. Po tym terminie należy podpisać umowę aby rezerwacja była gwarantowana.

W terminie 7 dni od daty podpisania umowy należy dokonać wpłaty zaliczki. Zaliczka w wysokości **50%** szacunkowej wartości usług. Zapłata dokonana przelewem bankowym na wskazany przez hotel numer konta.

2 Kolejna zaliczka **35%** szacunkowej wartości usług płatna w terminie do 60 dni przed datą przyjęcia. Zapłata dokonana przelewem bankowym na wskazany przez hotel numer konta.

3 Pozostała część szacunkowej wartości usług, po skalkulowaniu ostatecznej ilości usług, płatna w terminie do 14 dni przed datą Wesela.

4 Potwierdzenie ostatecznej ilości osób.
Ostateczna liczba gości przyjęcia weselnego zostanie podana przez Zamawiającego w terminie do 14 dni przed planowanym terminem przy czym bezkosztowa anulacja możliwa jest do 10% liczby osób potwierdzonej w umowie.

W przypadku zgłoszenia zmniejszenia ilości gości przyjęcia weselnego po wyznaczonym terminie, Hotel obciąży Zamawiającego wg liczby osób wskazanej w umowie.

Możliwość zwiększenia ilości gości przyjęcia po wyznaczonym terminie, rozpatrzona będzie indywidualnie w zależności od terminu zgłoszenia zmiany oraz ilości osób.

5 Potwierdzenie ostatecznej ilości noclegów.
Ostateczna liczba pokoi hotelowych wraz z listą imienną gości zostanie podana przez Zamawiającego w terminie do 14 dni przed planowaną datą przyjęcia weselnego.

Zamawiający może dokonać bezkosztowej anulacji 10% liczby zarezerwowanych pokoi najpóźniej do 14 dni przed datą przyjazdu. W przypadku anulacji po w/w terminie zamawiający zobowiązany będzie do opłacenia należności za wszystkie zamówione pokoje.

Możliwość zwiększenia ilości pokoi lub zmiany terminu rezerwacji, uzależniona jest od dostępności pokoi i musi zostać potwierdzona przez Hotel.

Jeżeli będą Państwo zainteresowani rezerwacją terminu lub spotkaniem w sprawie omówienia oferty, prosimy o kontakt z:

Dział Konferencji i Bankietów Zamek Topacz

Zamek Topacz Resort & Art SPA
ul. Templariuszy 1
55-040 Ślęza, Kobierzyce
telefon: +48 71 771 99 99
www.zamektopacz.pl

Dział sprzedaży:
telefon: +48 71 771 99 04
email: sprzedaz@topacz.pl



ZAMEK TOPACZ

— RESORT & ART SPA —