



HOTEL  
ZAMEK TOPACZ  
resort & spa

# Wesele 2027

Sztuka spełniania marzeń



*Fotograf: Michał Orłowski Photography*



*Fotograf: Serdeczności Ania Kopec*

## Wyjątkowa oprawa najpiękniejszych momentów

---

Wesele to jeden z najważniejszych dni w życiu. W Zamku Topacz tworzymy przestrzeń, w której marzenia o idealnym przyjęciu stają się rzeczywistością. Eleganckie wnętrza, wyjątkowa atmosfera i dbałość o detale sprawiają, że każda uroczystość nabiera niepowtarzalnego charakteru.

# 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

100 osób



powierzchnia

542 m<sup>2</sup>

wysokość

13.3m<sup>2</sup>

# 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.

Podkowa



Ustawienie bankietowe



Minimalna ilość pełnopłatnych osób

50 osób



powierzchnia

274 m<sup>2</sup>

wysokość

4.5 m<sup>2</sup>

# 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.

Podkowa



do  
40 osób

Ustawienie bankietowe



do  
60 osób

Minimalna ilość  
pełnopłatnych osób

30 osób



powierzchnia

200m<sup>2</sup>

wysokość

4.5m<sup>2</sup>

# Pokoje

---

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

Dla Pary Młodej w dniu przyjęcia oferujemy nocleg gratis w budynku bocznym, w pokoju o podwyższonym standardzie. Dla gości weselnych przygotowujemy preferencyjne ceny pokoi, uzależnione od konkretnej daty oraz liczby rezerwowanych pokoi.

Cena noclegów obejmuje:

- możliwość korzystania ze strefy Wellness (basen, sauny, jacuzzi)
- parking
- doba hotelowa rozpoczyna 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 w miesiącach: styczeń, luty, marzec, listopad.

**Proponujemy 5%** zniżki na pakiet Srebrny i Złoty w lipcu.

Rabaty nie sumują się.

Ceny pakietów nie obowiązują w okresie: Sylwestra, Nowego Roku, Wielkanocy, Poniedziałku Wielkanocnego, Wigilii, pierwszego oraz drugiego dnia Świąt Bożego Narodzenia, a także podczas długich weekendów.

W przypadku zainteresowania organizacją wesela w powyższych terminach przygotujemy dla Państwa indywidualną ofertę.





## 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 Chiavari za dodatkową opłatą (liczba 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:

- specjalnych diet lub alergii
- liczby osób.

**PRZYSTAWKI** (proszę wybrać jedną):

- 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/ 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 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 grzybowy
- Wołowina długo gotowana z cukinią/ bakłażan/ karczochy/ chorizo/ ziemniak/ czosnek
- Okoń morski/ warzywa smażone/ sezam/ velute z trawą cytrynową/ 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
- Hummus/ falafel/ suszone pomidory
- Brandade z dorsza/ szczypiorek
- Matias/ buraki/ jabłka/ por/ śmietana
- Ziemniaczane rosti/ twarożek/ kawior/ ziola
- Sałata rzymska/ jajka/ ser emilgrana/ grzanki/ pierś z kurczaka
- Sałata z kaszą kuskus/ pomidory/ ogórki/ mięta/ kolendra/ bazylia
- Pieczywo/ masło

\*Istnieje możliwość ustawienia przekąsek z bufetu zimnego na stołach gości. Dopłata wynosi 29 zł/os. ze względu na większą gramaturę oraz modyfikację menu.

**BUFET SŁODKI** (dostępny po obiedzie):

- Szarlotka/ kruszonka/ cynamon
- 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 panko/ ziemniaki/ zielony groszek z mięta/ 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: 560 zł / osobę*



## PAKIET ZŁOTY 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 Chiavari za dodatkową opłatą (liczba 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:

- specjalnych diet lub alergii
- liczby osób.

**PRZYSTAWKI** (proszę wybrać jedną):

- 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/ ziola
- 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 dyni/ oliwa (wrzesień – październik)
- Grzyby/ grzanki/ ziola (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
- Piers z kurczaka supreme/ warzywa w pomidorach/ pesto

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

- Kompozycja sałat/ warzywa/ sos winegret
- Coleslaw/ chrzan
- Buraki pieczone/ ser feta
- Kluski śląskie/ masło
- Ziemniaki pieczone/ ziola/ oliwa
- Ziemniaki gotowane/ koperek

**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 kiszone/ pikle/ chrzan/ musztarda
- Indyk/ tuńczyk/ kapary/ papryka
- Krewetki/ pomidory/ białe wino/ pietruszka
- Hummus/ falafel/ suszone pomidory
- Brandade z dorsza/ szczypiorek
- Matias/ buraki/ jabłka/ por/ śmietana
- Ziemniaczane rosti/ twarożek/ kawior/ ziola

- Sałata rzymska/ jajka/ ser emilgrana/ grzanki/ pierś z kurczaka
- Sałata z kaszą kuskus/ pomidory/ ogórki/ mięta/ kolendra/ bazylia
- Pieczywo/ masło

\*Istnieje możliwość ustawienia przekąsek z bufetu zimnego na stołach gości. Dopłata wynosi 29 zł/os. ze względu na większą gramaturę oraz modyfikację menu.

**BUFET SŁODKI** (dostępny po obiedzie):

- Szarlotka/ kruszonka/ cynamon
- 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 panko/ ziemniaki/ zielony groszek z mięta/ sos tatarski

**BUFET CIEPŁY** (dostępny w godzinach

24:00 – 05:00):

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

**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: 590 zł / osobę**

# Dodatkowe usługi

Do zamówienia napóźniej na 14 dni przed przyjęciem weselnym.

## Wiejski stół

### STÓL WIEJSKI ZIMNY

#### Zimne przekąski:

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

*Cena: 65 zł/ os.\**

### STÓL WIEJSKI PEŁNY

#### Zimne przekąski:

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

#### Dania ciepłe:

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

\*minimalne zamówienia dla 50 osób

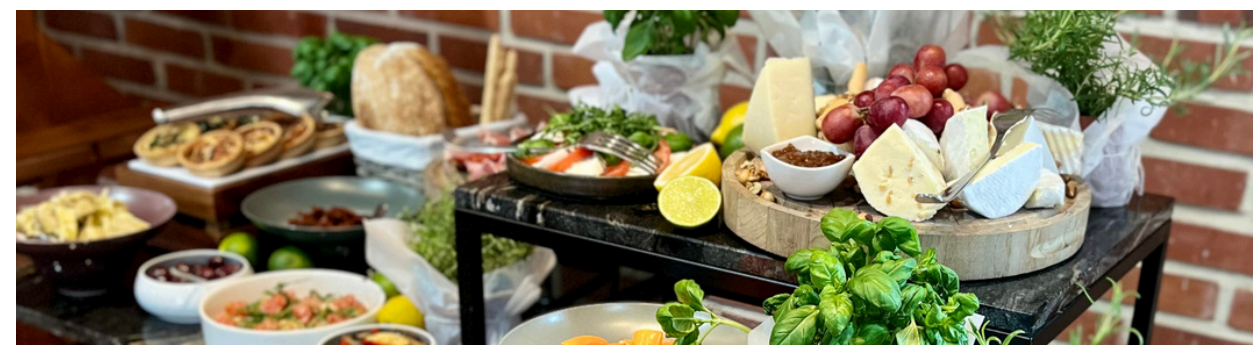
*Cena: 85 zł/ os.\**

## Stół śródziemnomorski

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

\*minimalne zamówienia dla 50 osób

*Cena: 65 zł/ os.\**



## Przekąski w trakcie przygotowania do ślubu

- Sery/ winogrono/ orzechy/ grissini/ konfitura
- Ciastka francuskie z wytrawnym nadzieniem
- Mini croissanty/ dżem truskawowy
- Mini focaccia 10 szt.

*Cena: 220 zł/ zestaw*

## Stół amerykański

### Na ciepło

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

### Na zimno:

- Sałatka cezar: sałata rzymska/ grzanki/ ser/ jajko/ sos cezar
- Tacos: owoce morza/ piklowane warzywa/ majonez
- Salsa: ananas/ ogórek/ papryka
- Tortilla: panierowane kalmary/ awokado/ granat/ ser
- Sos słodko - chilli

- Colesław
- Nachosy
- Popcorn
- Chipsy
- Guacamole

\*minimalne zamówienie dla 50 osób

Cena: 85 zł/ os.\*

## Live cooking

### Na ciepło:

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

### Na zimno:

- Sałatka cezar: sałata rzymska/ grzanki/ ser/ jajko/ sos cezar
- Tacos: owoce morza/ piklowane warzywa/ majonez
- Salsa: ananas/ ogórek/ papryka
- Tortilla: panierowane kalmary/ awokado/ granat/ ser
- Sos słodko - chilli

\*minimalne zamówienie dla 50 osób

Cena: 49 zł/ os.\*

Cena: 45 zł/ os.\*

## Finger food

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

\*minimalne zamówienie dla 50 osób

Cena: 55 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 Szampan za dodatkową opłatą.

Cena: 900 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: 175 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: 240 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.



## OPŁATA 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 alkoholu do 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 pakietu weselnego 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 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**.

*Cena do potwierdzenia*

# Ceremonia zaślubin

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

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

#### Cena zawiera:

- wynajem terenu
- zadaszenie nad Parą Młodą
- stół nakryty białym obrusem
- krzesła dla Pary Młodej i Urzędnika
- 50 krzeseł drewnianych dla Gości
- 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*



# Ceremonia w ogrodzie Oficyny

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

#### Cena zawiera:

- wynajem terenu
- udostępnienie 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 światełkami*

### **Sala Balowa**

- Gęste światełka nad stołami i parkietem

*Cena: 4500 zł*

- Rzadziej powieszzone światełka

*Cena: 3000 zł*

- Gęste światełka tylko nad parkietem lub tylko nad stołami

*Cena: 2500 zł*

- Ściany przy parkiecie

*Cena: 2 x 900 zł*

### **Sala Kominkowa**

*Cena: 1300 zł*

### **Sala Kolumnowa**

*Cena: 1700 zł*

## *Podwykonawcy*

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

# Jakim autem do ślubu?

Jeżeli marzycie o samochodzie...

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



...mamy dla Was idealne rozwiązanie.

Oferujemy wyjątkowe modele, takie jak Rolls-Royce, Bentley, Jaguar i wiele innych.

W celu rezerwacji oraz uzyskania szczegółów oferty zapraszamy do kontaktu:

Muzeum Motoryzacji i Techniki Zamek Topacz: tel. +48 888 108 148

lub e-mail: [muzeum@zamektopacz.pl](mailto:muzeum@zamektopacz.pl)

# 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 Panięskie.



Kontakt do Art SPA: telefon: +48 71 771 99 42 lub [spa@zamektopacz.pl](mailto:spa@zamektopacz.pl)

## Warunki Rezerwacji

- 1 Wstępnej rezerwacji terminu** dokonujemy na okres 14 dni. Po upływie tego czasu konieczne jest podpisanie umowy, aby rezerwacja została uznana za gwarantowaną. W ciągu 7 dni od daty podpisania umowy należy wpłacić zaliczkę w wysokości 50% szacunkowej wartości usług. Płatności należy dokonać przelewem bankowym na numer konta wskazany przez hotel.
- 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**

telefon: +48 71 771 99 04

email: [sprzedaz@zamektopacz.pl](mailto:sprzedaz@zamektopacz.pl)



— HOTEL —  
**ZAMEK TOPACZ**  
resort & spa