

Wesele w Pałacu
Wedding at the Palace



Pałac Łazienki II w Ciechocinku
ul. Braci Raczyńskich 6
87-720 Ciechocinek
www.lazienkiresort.com

tel.: +48 54 231 10 11
tel. kom.: +48 530 032 971

e-mail: marketing@lazienkiresort.com



- ❖ Do dyspozycji w ramach ceny za osobę udostępniamy wyłącznie:
 - ❖ Okrągłe stoły średnica 147 cm w ilości : 13 sztuk
 - ❖ Okrągłe stoły średnica 200 cm w ilości : 3 sztuk
- ❖ Do dyspozycji Gości/Zleceniodawców W ramach ceny za osobę udostępniamy nieodpłatnie Nakrycie stołów okrągłych 8- osobowych (13 szt.) i 10-osobowych (3 szt.) wg specyfikacji poniższej :
 - ❖ Podkłady bezowe okrągłe
 - ❖ Obrusy wierzchnie białe prostokątne
- ❖ W ramach obsługi jesteśmy w stanie zorganizować wypożyczenie innych obrusów na życzenie Gości/ Zleceniodawcy za dodatkowa opłata wg indywidualnych ustaleń poczynionych pisemnie z opiekunem imprezy.
- ❖ Sala weselna jest co do zasady przygotowana w dniu poprzedzającym przyjęcie/imprezę w miarę dostępności. W innych przypadkach sala jest przygotowywana oraz udostępniana Gościom/Zleceniodawcom w dniu imprezy/przyjęcia.
- ❖ Czas trwania przyjęcia weselnego to maksymalnie 10 godzin, ale nie dłużej niż do 4 rano, dla poprawin czas trwania od godz.13.30 do 19.00 każda kolejna dodatkowa godzina płatna 500 zł/h (nie dłużej niż do 24:00).

Uroczystość weselna

PROFESJONALNA OBSŁUGA

W cenie uroczystości weselnej zapewniamy:

- ❖ Salę bankietową
- ❖ Opiekę konsultanta ślubnego podczas wszystkich przygotowań
- ❖ Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- ❖ Toast kieliszkiem wina musującego
- ❖ Bufet owoców i ciast
- ❖ Obsługę kelnerską
- ❖ Apartament na noc poślubną dla Młodej Pary
- ❖ Specjalne ceny pokoi dla Gości weselnych
- ❖ Parking
- ❖ Udostępnianie wnętrza Pałacu na potrzeby sesji zdjęciowej

Atrakcje kulinarne

- ❖ Tort Weselny na zamówienie
- ❖ Udziec wieprzowy z dodatkami serwowany przez Szefa Kuchni – 37 zł / porcja
- ❖ Stół wiejski – 38 zł / os.

- ❖ Finger Food
do 50 os. od 4000 zł;
do 100 os. od 6000 zł

SALE BANKIETOWE

- ❖ **Sala Staszica + Foyer**
idealne miejsce na wesele do 100 osób.

INNE ATRAKCJE/dekoracje

- ❖ Serwis Barmański od 2300 zł
- ❖ Oprawa muzyczna od 3500zł
- ❖ Upominki dla gości od 20zł/szt
- ❖ Kids Klub
- ❖ Księga gości weselnych od 100zł
- ❖ Pokaz tańca od 1500zł
- ❖ Fotobudka od 2500 zł
- ❖ Taniec w chmurach od 2300 zł
- ❖ Lampiony miłości od 30 zł/szt.
- ❖ Kompozycja świeżych kwiatów na stół Pary Młodej od 1600 zł
- ❖ Dekoracja krzeseł (pokrowce lub kokardy) od 15 zł/szt.
- ❖ Wydrukowane menu weselne, winiетки, lista gości od 20 zł/szt.
- ❖ Kandelabry 5-cioramienne 100cm wys. od 170zł/szt.



Menu Perłowe 249 zł

ZUPA (250 ml/os ogółem)

serwowana indywidualnie, 1 do wyboru,

- ❖ Rosół z makaronem z kawałkami z kurczaka
- ❖ Bulion wołowy z kołdunami
- ❖ Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE (250 g/os. ogółem)

mięsne podane w półmiskach, 3 dania do wyboru

- ❖ Karkówka pieczona z sosem śliwkowym
- ❖ Rolada z kurczaka z sosie myśliwskim
- ❖ Kotlet de volaille z masłem pietruszkowym (130 g)
- ❖ Kotlet schabowy z pieczarką na maśle (130 g)

DODATKI PODANE W STOŁY (130 g/os. ogółem)

3 do wyboru,

- ❖ Gotowane ziemniaki
- ❖ Puree
- ❖ Ziemniaki opiekane
- ❖ Kluski śląskie
- ❖ Ryż jaśminowy

DODATKI WARZYWNE (120 g/os. ogółem)

- ❖ Tradycyjny zestaw 3 surówek
- ❖ Kapusta zasmażana
- ❖ Buraczki

ZIMNE ZAKĄSKI (250 g/os ogółem)

podane do stołu lub w bufecie,

- ❖ Schab faszerowany w galarecie 30g
- ❖ Galantyna z kurczaka
- ❖ Galaretki drobiowe
- ❖ Śledzie w 3 smakach
- ❖ Sałatka jarzynowa
- ❖ Sałatka grecka
- ❖ Karkówka pieczona
- ❖ Jajka faszerowane
- ❖ Pieczywo

II GORĄCA KOLACJA (250 ml/os ogółem)

1 rodzaj do wyboru – jedno podanie 0:00-1:00, 250 ml/os.

- ❖ Żurek staropolski z jajkiem
- ❖ Barszcz z pasztecikiem

BUFET SŁODKOŚCI (120 g/os ogółem)

Desery ustawione na bufecie,

- ❖ Szarlotka
- ❖ Sernik
- ❖ Biszkopt z galaretką

NAPOJE

- ❖ Kawa, herbata – bez limitu
- ❖ Woda niegazowana w dzbankach z cytryną



Menu Bursztynowe 319 zł

ZUPA (250 ml/os ogółem)

serwowana indywidualnie, 1 do wyboru,

- ❖ Rosół z makaronem z kawałkami z kurczaka
- ❖ Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- ❖ Bulion wołowy z kołdunami
- ❖ Krem ze świeżych pomidorów

DANIA GŁÓWNE (300 g/os. ogółem)

mięsne i rybne podane w półmiskach, 3 do wyboru, 350 g/os.

- ❖ Filet z kurczaka w sosie borowikowo - śmietanowym
- ❖ Schab z szynką parmeńską duszony w sosie winnym
- ❖ Ryba w sosie pomidorowym
- ❖ Policzki wieprzowe w sosie chrzanowym
- ❖ Polędwiczki wieprzowe w sosie myśliwskim
- ❖ Cordon blue

DODATKI SKROBIOWE (130 g/os. ogółem)

3 do wyboru

- ❖ Gotowane ziemniaki
- ❖ Puree
- ❖ Ziemniaki opiekane
- ❖ Kluski śląskie
- ❖ Ryż jaśminowy

DODATKI WARZYWNE (120 g/os. ogółem)

3 do wyboru

- ❖ Zestaw 3 surówek
- ❖ Warzywa gotowane
- ❖ Kapusta zasmażana
- ❖ Buraczki
- ❖ Sałatka szwedzka

BUFET SŁODKOŚCI (120 g/os ogółem)

Desery i owoce ustawione na bufecie,

- ❖ Patera świeżych owoców
- ❖ Szarlotka
- ❖ Sernik
- ❖ Biszkopt z galaretką

PRZEKĄSKI I SAŁATY (300 g/os ogółem)

podane na stoły

- ❖ Schab pieczony ze śliwkami
- ❖ Tymbaliki z kurczaka
- ❖ Mozzarella z pomidorami
- ❖ Schab po warszawsku z nadzieniem chrzanowym
- ❖ Ryba po grecku
- ❖ Śledzie w trzech smakach
- ❖ Sałatka jarzynowa
- ❖ Karkówka pieczona
- ❖ Jajka faszerowane
- ❖ Sałatka grecka z serem feta
- ❖ Rolada z boczku

II GORĄCE PODANIE (150 g/os ogółem)

samoobsługa ok. godz. 22:00, 150 g/os.

- ❖ Szynka wieprzowa pieczona w całości - krojona
- ❖ Żurawina/chrzan

III GORĄCE PODANIE (250 ml/os ogółem)

1 do wyboru, serwowane indywidualnie 00:00/1:00

- ❖ Żurek staropolski z jajkiem i białą kielbasą
- ❖ Zupa gulaszowa
- ❖ Barszcz czerwony z pasztecikiem

NAPOJE

- ❖ Kawa, herbata
- ❖ Woda niegazowana w dzbankach z cytryną

Menu Rubinowe 369zł

ZUPA (250 ml/os ogółem)

serwowana indywidualnie, 1 do wyboru

- ❖ Rosół z domowym makaronem z dodatkiem świeżej pietruszki
- ❖ Krem ze świeżych pomidorów z grzanką serową
- ❖ Krem z brokułów z prażonymi migdałami

DANIA GŁÓWNE (300 g/os. ogółem)

mięsne i rybne podane w półmiskach, 3 do wyboru

- ❖ Filet faszerowany szpinakiem i serem feta
- ❖ Tradycyjny kotlet schabowy
- ❖ Zrazy wołowe z sosie
- ❖ Pieczeń wieprzowa z sosem chrzanowym
- ❖ Kotlet de volaille
- ❖ Kotlet szwajcarski pełny sera
- ❖ Łosoś w sosie koperkowym

Dodatki skrobiowe (130 g/os. ogółem)

3 do wyboru

- ❖ Ziemniaki z wody z koperkiem
- ❖ Ziemniaki pieczone
- ❖ Kluski śląskie z masłem
- ❖ Kopytka ziołowe
- ❖ Ryż
- ❖ Frytki

Surówki (130 g/os. ogółem)

3 do wyboru

- ❖ Kapusta zasmażana z kminkiem
- ❖ Kapusta Modra z rodzynkami
- ❖ Buraczki na zimno
- ❖ Marchewka z chrzanem
- ❖ Surówka z białej kapusty
- ❖ Surówka z kapusty kiszzonej
- ❖ Warzywa królewskie gotowane na parze

DESER (120 g/os ogółem)

1 do wyboru

- ❖ Pana cotta z sosem malinowym
- ❖ Szarlotka z gałką lodów
- ❖ Ciastko czekoladowe

NAPOJE

- ❖ Kawa, herbata bez limitu
- ❖ Woda niegazowana w dzbankach z cytryną

ZIMNE PRZEKĄSKI (300 g/os ogółem)

podane na stoły

- ❖ Medaliony z polędwicy wieprzowej
- ❖ Schab pieczony ze śliwką i morelą
- ❖ Roladki z mięs mieszanych z kompozycją ziołową
- ❖ Boczek pieczony rolowany z płatkami pieczarek
- ❖ Staropolski pasztet pieczony z dodatkiem żurawiny
- ❖ Tymbaliki drobiowe
- ❖ Trybowany kurczak, faszerowany mięsem

Pikle Sałatki: (200 g/os ogółem)

- ❖ Tradycyjna sałatka jarzynowa
- ❖ Caprese- pomidory z mozzarellą
- ❖ „Szefa”- szynka, ser żółty, ananas, kukurydza, paseczki selera

Dodatki do zimnych przekąsek:

- ❖ Mix Pieczywa
- ❖ Masło
- ❖ Mix sosów

BUFET SŁODKOŚCI (120 g/os. ogółem)

- ❖ Szarlotka
- ❖ Sernik
- ❖ Biskopt z galaretką
- ❖ Patera świeżych owoców

II GORĄCE PODANIE (250 ml/os ogółem)

1 rodzaj do wyboru, serwowane indywidualnie ok. 22:00

- ❖ Flaczki po staropolsku
- ❖ Bigos po myśliwsku
- ❖ Kurczak po azjatycku z ryżem z warzywami

III GORĄCE PODANIE (250 ml/os ogółem)

1 rodzaj do wyboru, serwowane ok. 00:00/1:00

- ❖ Barszcz czerwony z krokietem
- ❖ Żurek staropolski z jajkiem i kielbaską
- ❖ Bogracz



**Menu dla dziecka do 3 lat gratis
a do 10 lat 50 % wartości wybranego menu**

Poprawiny od godz. 13:00-19:00

Menu 99 zł

ZUPA (250 ml/os ogółem)

1 do wyboru, serwowana

- ❖ Żurek z białą kiełbaską
- ❖ Pomidorowa z ryżem lub makaronem

DANIE GŁÓWNE (180 g/os ogółem)

1 rodzaj do wyboru, serwowane indywidualnie

- ❖ Pieczona noga z kurczaka
- ❖ Tradycyjny kotlet mielony

DODATKI SKROBIOWE (120 g/os ogółem)

1 do wyboru

- ❖ puree
- ❖ ziemniakami z wody z maselkiem i koperkiem

SURÓWKI (120 g/os ogółem)

1 do wyboru

- ❖ surówką z białej kapusty
- ❖ buraczkami na ciepło

Menu 159 zł

ZUPA (250 ml/os ogółem)

1 do wyboru, serwowana

- ❖ Żurek kujawski z białą kiełbasą, bekonem i jajkiem
- ❖ Krem z pomidorów z grzanka

DANIE GŁÓWNE (180g/os ogółem)

mięsne podane w półmiskach,

- ❖ Cordon blue
- ❖ Soczysta karkówka pieczona z sosem pieprzowym

DODATKI (120 g/ os ogółem)

podane na stoły

- ❖ Puree
- ❖ kluski śląskie
- ❖ świeże warzywa gotowane na parze

PRZEKĄSKI I SAŁATY (250 g/ os ogółem)

podane na stoły

- ❖ Pomidory faszerowane tuńczykiem
- ❖ Sałatka grecka
- ❖ Tatar z łososia z czerwoną papryką, cebulą i ogórkiem konserwowym
- ❖ Sałatka makaronowa z brokułami i fetą z sosem czosnkowym

Woda, kawa i herbata w samoobsługowym bufecie.

