



OFERTA WESELNA

📍 OPIESZYN 1, WRZEŚNIA



PAŁAC NA OPIESZYNIE



PALAC NA OPIESZYNIĘ

PAKIET I

Powitanie chlebem i solą

ZUPY 1POR/1OS

Rosół z makaronem / Krem włoski z ziołami / Krem z białych warzyw

OBIAD – 3 POR / 1 OS

Rolada z kurczaka w sosie potrawkowym

Rolada wieprzowa w sosie własnym

Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarką

Kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki

Sakiewka ze schabu nadziewana borowikami z sosem bernest

Rolada z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami

Warzywa gotowane, bukiet surówek, kapusta gotowana,
Ziemniaki gotowane, pyzy drożdżowe, krokiety, ryż, sos pieczeniowy

DESER

Mus brzoskwiniowy lub truskawkowy , jogurt , lody rzemieślnicze

Serwis kawowy z ekspresem ciśnieniowym (espresso, americano, cappuccino) selekcja herbat (bez ograniczeń)

Ciasto domowe 2 por / 1 os

ZIMNY BUFET – 3,5 POR / 1 OS

Schab pieczony z musem chrzanowym

Mozaika z indyka z brokułem, marchwią i serem

Rolada z kurczaka ze szpinakiem

Roladka z polędwicy wieprzowej z pesto pomidorowym

Klopsiki w zalewie octowej

Salatka grecka

Pieczywo, masło

Barszcz czerwony 1por/os

KOLACJA – 2 POR / 1 OS

Szaszyk wieprzowy

Golonka gotowana / Golonka po bawarsku

Beouef strogonof z kluseczkami półfrancuskimi

Medaliony z kurczaka z kolorowym ryżem z warzywami

Kapusta kwaszona zasmażana

Frytki, pieczywo

ŚNIADANIE

Staropolski żurek na zakwasie z kielbasą

Koszt menu na 2024r. : 290 zł / 1 os + cena tortu 20 -25 zł/1os

Koszt na rok 2025 może ulec zmianie do 25 zł / 1os



PALAC NA OPIESZYNIE

PAKIET II

Powitanie chlebem i solą

ZUPY 1POR/OS

Rosół z makaronem / Krem włoski z ziołami / Krem z białych warzyw

OBIAD – 3,5 POR / 1 OS

Rolada z kurczaka w sosie potrawkowym z gotowaną marchewką
Połędwica wieprzowa z farszem porowo-bekonowym na sosie z zielonym pieprzem

Rolada wieprzowa w sosie własnym

Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami

Kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki

Rolada z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami

Warzywa gotowane, bukiet surówek, kapusta gotowana,
gnocchi, ziemniaki gotowane, pyzy drożdżowe, kroiety, ryż, sos pieczeniowy

DESER

Mus brzoskwiniowy lub truskawkowy , jogurt , lody rzemieślnicze

Serwis kawowy z ekspresem ciśnieniowym (espresso. americano, cappuccino) selekcja herbat (bez ograniczeń)

Owoce sezonowe

Ciasto domowe 2,5 por / 1 os

ZIMNY BUFET - 3,5 POR / 1 OS

Filet z dorsza w galarecie

Schab pieczony z musem chrzanowym

Mozaika z indyka z brokułem, marchwią i serem

Rolada z kurczaka ze szpinakiem

Roladka z połędwicy wieprzowej z pesto pomidorowym

Klopsiki w zalewie octowej

Sałatka grecka

Pieczycwo, masło

Barszcz czerwony 1por/os

KOLACJA - 2 POR / 1 OS

Szaszłyk wieprzowy

Golonka gotowana / Golonka po bawarsku

Beouef strogonof z kluseczkami półfrancuskimi

Medaliony z kurczaka z kolorowym ryżem z warzywami

Kapusta kwaszona zasmażana, frytki, pieczywo

ŚNIADANIE

Staropolski żurek na zakwasie z kiełbasą

Koszt menu na 2024r. : 320 zł / 1 os + cena tortu 20 -25 zł/1os

Koszt na rok 2025 może ulec zmianie do 25 zł / 1os



PALAC NA OPIESZYNIĘ

Dzieci do 3 lat: bezpłatnie / Dzieci od 4 do 6 lat: połowa stawki / Zespół, foto, kamera: połowa stawki

Napoje oraz alkohol obowiązuje opłata korkowa 20 zł/ os.

Para Młoda zajmuje się dodatkową dekoracją – żywymi kwiatami

Na życzenie Gości przygotowujemy także dania wegetariańskie, wegańskie lub dla osób z nietolerancją pokarmową.

POPRAWINY 100 ZŁ/1 OS

Czas trwania : 6H min 50 os

SZYNKI PIECZONE : 35 ZŁ/1 OS

Ziemniaki opiekane, sos żurawinowy, sos czosnkowy, porcjowane na sali przez Szefa kuchni

GICZE WOŁOWE : 50 ZŁ/1 OS

Kluseczki śląskie, sos myśliwski , porcjowane na sali przez Szefa kuchni

WIEJSKI STÓŁ : 40 ZŁ/1 OS

Smalec domowy ze skwarkami, wyroby swojskich wędlin i kiełbas, kaszanka, ogórki kwaszone, deska serów twardych i pleśniowych, gzik ze szczypiorkiem i rzodkiewką, wiejski chleb

GRILL NA TARASIE : 45 ZŁ / 2 POR / 1 OS

Wiejska kaszanka i kiełbasa, udko z kurczaka, karkówka, warzywa grillowane, pieczywo, sosy

FONTANNA CZEKOLADY Z DODATKAMI : 35 ZŁ/1 OS

owoce sezonowe, rurki, kruche wafelki, pianki

SŁODKI KĄCIK : 35 ZŁ/1 OS

babeczki owocowe, deserki, petifurki

SERWOWANIE WŁASNEGO TORTU : 10 ZŁ / 1 OS

Zaświadczenie z cukierni

OKRĄGŁE STOŁY : 15 ZŁ / 1 OS

DRINK BAR : 10 ZŁ / 1 OS

NAPIS LOVE : 200ZŁ

ŚLUB W PLENERZE : 1500 ZŁ

Sala Bursztynowa od 100 osób do 150 osób (poniżej dopłata 2000zł) min 100 osób

Sala Perłowa od 60 osób do 90 osób (poniżej dopłata 1000zł) min 50 osób

Przy rezerwacji sali następuje podpisanie umowy i wpłata 2000zł zadatku.

Dwa miesiące przed przyjęciem weselnym wpłata 50% kwoty

14 dni przed przyjęciem weselnym potwierdzenie ilości osób.

Zapraszam do kontaktu - Iwona Cicha manager sal bankietowych 502-236-227

e mail - salebankietowe@palacnaopieszynie.pl

PORTFOLIO



PORTFOLIO

