



Ślub i Wesele w Pałacu Olszanica

175 zł/ os. / sobota, 155 zł/ os. / niedziela

WESELE W PAŁACU / ORANŻERII

PAŁAC DO 120 OS. / ORANŻERIA DO 170 OS.

Gwarantujemy:

- ❖ Aranżacja sal w Pałacu lub Oranżerii
- ❖ Sala z kominkowa do tańca w Pałacu
- ❖ Miejsce do tańca w Oranżerii
- ❖ Aranżacja wejścia do Pałacu lub Oranżerii
- ❖ Profesjonalna obsługa przyjęcia
- ❖ Bogate menu opracowane przez Szefa Gastronomii Pałacu Olszanica
- ❖ Standardowa dekoracja stołów weselnych
- ❖ Świece na stołach
- ❖ Pokrowce na krzesła
- ❖ Ceremonię powitania chlebem i solą
- ❖ Toast lampką wina musującego
- ❖ Napoje zimne i gorące bez ograniczeń
- ❖ Letni ogródek pałacowy z tarasem i fontanną do dyspozycji gości
- ❖ Miejsca parkingowe dla gości
- ❖ Dzieci do lat 5 – GRATIS, od 5-12 lat – 50 % ceny
- ❖ Zespół, Dj, fot. ze strony Państwa młodych – 50 % ceny

PREZENT DLA NOWOŻEŃCÓW:

- ❖ 2 osobowy APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW w Pałacu, do wyboru spośród 6 dostępnych
- ❖ Dodatkowy 2 osobowy Apartament w Pałacu do dyspozycji rodziców
- ❖ **Voucher** na pobyt z kolacją w I rocznicę ślubu

DODATKOWO ZORGANIZUJEMY:

- ❖ Ceremonię ślubną w Parkowej Altanie Ślubnej
- ❖ Stół dworski w trakcie wesela
- ❖ Obsługę barmańską drink baru wraz z aranżacją
- ❖ Wynajęcie foto budki, pokazów artystycznych
- ❖ Wynajęcie bryczek lub powozów
- ❖ Alkohol w promocyjnych cenach
- ❖ Candy Bar ze słodkościami

NOCLEGI:

Gościom weselnym proponujemy noclegi ze śniadaniem w pokojach 2 osobowych lub w Apartamentach w Pałacu, o łącznej liczbie 120 miejsc.

**Specjalna cena noclegu: 67 zł / os. – w pokoju
110 zł / os. – w apartamencie**



Menu przyjęcia

ZUPA:

(Jedna z propozycji do wyboru)

- ❖ Tradycyjny rosół z makaronem
- ❖ Krem z grzybów leśnych podawany z groszkiem ptyśiowym
- ❖ Krem z zielonego groszku podawany z pestkami dyni

DANIE GŁÓWNE

(Jedna z propozycji do wyboru)

- ❖ Rolada schabowa po Staropolsku podawana z ziemniakami i bukietem warzyw z pary w akompaniamencie sosu pieczeniowego .
- ❖ Mięśne Asosiette (filet, polędwica, polędwiczki, w sosie demi glace podawana z ziemniakami i mieszanką warzyw z pary.
- ❖ Duet Hrabiny (polędwica z warzywami i polędwiczka z borowikami) podawany z brokułem z pary i puree ziemniaczanym.
- ❖ Schab „pałacowy” nadziewany kurkami w asyście boczku zielonej fasolki i ziemniakami
- ❖ Grillowane medaliony schabowe w sosie myśliwskim podawane karmelizowaną marchewką i pikantnymi ziemniakami

DESER

(jeden do wyboru)

- ❖ Panna Cotta z mussem owocowym
- ❖ Lody owocowe z częstkami świeżych owoców
- ❖ Tiramisu
- ❖ Gruszka w sosie czekoladowym z lodami
- ❖ Creme brulee z sosem malinowym i miętą
- ❖ Barszcz z pasztecikiem
- ❖ Żurek z jajkiem
- ❖ Kwaśnica z żeberkiem

I KOLACJA GORĄCA SERWOWANA

(Jedna do wyboru)

- ❖ Rolada z filetu drobiowe nadziewana serem, czosnkiem niedźwiedzim i suszonymi pomidorami serwowana z talarkami ziemniaczanymi i sałatką sezonową
- ❖ Roladki drobiowe z grillowanymi warzywami i ryżowym pilafem
- ❖ Podudzia drobiowe faszerowane włoszczyzną i boczkiem z pikantnymi ziemniakami i sezonową sałatką.
- ❖ Filet z kurczaka duszony w sosie serowo - brokułowym, podany z faszerowanym ziemniakiem i grillowanym ananasem
- ❖ Szynka dworska aromatyzowana ziołami bieszczadzkiemi i czosnkiem serwowana z sałatką dworską i ziemniaczanymi rozetami.

II KOLACJA SERWOWANA

(jedna do wyboru)

- ❖ Strogonoff
- ❖ Zupa zbójnicka
- ❖ Zupa pałacowa
- ❖ Potrawka z kurczaka

III KOLACJA SERWOWANA

(jedna do wyboru)

- ❖ Barszcz z pasztecikiem
- ❖ Żurek z jajkiem
- ❖ Kwaśnica z żeberkiem

ZAKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

(7 do wyboru)+ pieczywo

- ❖ Galantyna drobiowa / wieprzowa/paszтет
- ❖ Małe galaretki drobiowe
- ❖ Półmisek wędlin
- ❖ Śledź z jabłkiem i cebulą w śmietanie
- ❖ Łosoś w galarecie
- ❖ Filet w ziołach i żurawinie
- ❖ Brzoskwinie faszerowane sekretem szefa
- ❖ Jaja faszerowane na lustrze z sosu tzatziki
- ❖ Karczek z mussem chrzanowym
- ❖ Śliwki w boczku
- ❖ Bruchetta pomidorowa
- ❖ Mozaika schabu w galarecie
- ❖ Sałatka z kurczaka wędzonego z ananasem (na półśladko)
- ❖ Sałatka jarzynowa tradycyjna
- ❖ Sałatka brokułowa
- ❖ Sałatka selerowa z szynką
- ❖ Pieczywo jasne i ciemne

BUFET SŁODKI

- ❖ Owoce / 20 dag na os.
- ❖ Ciasta (3 rodzaje + ciasteczka)

NAPOJE

- ❖ Soki owocowe w dzbankach (3 rodzaje)
- ❖ Woda mineralna niegazowana z cytryną
- ❖ Kawa, herbata – bez ograniczeń