



185 zł/ os. / sobota, 170 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
- ❖ Dodatkowo: 2 pokoje dwuosobowe dla 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: 70 zł / os. – w pokoju
110 zł / os. – w apartamencie**



Menu przyjęcia

ZUPA: *(Jedna z propozycji do wyboru)*

- ❖ Pałacowy rosół z makaronem
- ❖ Krem pomidorowo – paprykowy z groszkiem ptysiowym
- ❖ Zupa grzybowa z kluseczkami

DANIE GŁÓWNE *(Jedna z propozycji do wyboru)*

- ❖ Rolada schabowa po Staropolsku (grzyby, boczek, ogórek) podawana z ziemniakami i bukietem surówek
- ❖ Duet Hrabiny (polędwica z warzywami i roladka drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami) podawany z puree ziemniaczanym i bukietem surówek
- ❖ Schab „pałacowy” w akompaniamencie zielonej fasolki okraszonej boczkiem podawana z ziemniakami i bukietem surówek
- ❖ Filet drobiowy podany z ziemniakami warzywami z wody i bukietem surówek

DESER: *(Jedna z propozycji do wyboru)*

- ❖ Panna Cotta z mussem owocowym
- ❖ Deser lodowy z bitą śmietaną i owocami
- ❖ Sernik na lustrze sosu czekoladowego
- ❖ Szarlotka domowa z gałką lodów waniliowych

I KOLACJA GORĄCA SERWOWANA

(Jedna z propozycji do wyboru)

- ❖ Roladki drobiowe z ryżowym pilafem i warzywami z pary
- ❖ Podudzia drobiowe faszerowane włoszczyzną i boczkiem z pikantnymi ziemniakami i sezonową sałatką
- ❖ Karkówka duszona w warzywach podana z ziemniakami i bukietem surówek
- ❖ Szynka dworska aromatyzowana ziołami bieszczadzкими i czosnkiem serwowana z sałatką dworską i ziemniaczanymi rozetami.

II KOLACJA SERWOWANA

(Jedna z propozycji do wyboru)

- ❖ Żeberka w kapuście
- ❖ Strogonoff
- ❖ Zupa pałacowa

III KOLACJA SERWOWANA

(Jedna z propozycji do wyboru)

- ❖ Barszcz z pasztecikiem
- ❖ Żurek z jajkiem

ZAKĄSKI ZIMNE W BUFECIE

- ❖ Półmisek mięs i wędlin pałacowych
- ❖ Galaretki wieprzowo/drobiowe
- ❖ Śledź w dwóch odstonach
- ❖ Rolada z łososiem i szpinakiem
- ❖ Jaja faszerowane na lustrze z sosu tzatziki
- ❖ Mozaika schabu w galarecie
- ❖ Sałatka z kurczaka wędzonego z ananasem (na półśladko)
- ❖ Sałatka jarzynowa tradycyjna
- ❖ Sałatka selerowa z szynką
- ❖ Pieczywo jasne i ciemne

BUFET SŁODKI

- ❖ Owoce / 20 dag na os.
- ❖ Ciasta (3 rodzaje + ciasteczka)
- ❖ Kawa, herbata – bez ograniczeń

NAPOJE

- ❖ Soki owocowe w dzbankach (pomarańcz, jabłko)
- ❖ Woda mineralna niegazowana z cytryną