



## Propozycje menu weselnego

---

### MENU I 230 zł/osoba

#### Aperitif

Kieliszek Prosecco

#### Przystawka

Mix sałat, kozi ser, buraki baby, granat, orzechy pekan

lub

Gravlax z Troci, ogórki kompresowane, wędzona crème fraiche

#### Zupa

Rosół z perliczki, makaron, lubczyk, marchewka

lub

Krem z grzybów leśnych, grzanki, oliwa truflowa, pianka z sera

#### Danie główne

Sandacz, grzyby leśne, sos maślano-śmietanowy, kawior, nasturcja

lub

Pierś z kaczki, słodki ziemniak, kukurydza, sos pomarańczowy

lub

Schab cielęcy, mini warzywa, sałatka z mikro ziół

#### Dodatki (ustawione na stołach)

Kopytka z masłem, ziemniaki z rozmarynem, liście sałat z vinaigrette, buraczki zasmażane





### Deser

Jabłko pieczone, masło, słony karmel, domowe lody śmietankowe, mini bezy  
lub

Sernik po krakowsku, sorbet pomarańczowy, werbena cytrynowa

### Zimna płyta

Tatar wołowy, żółtko przepiórcze, majonez lubczykowy

Śledź, śmietana wiejska, jabłko piklowane

Młode liście sałat, pieczony burak, nasiona

Pasztet z gęsiej wątróbki, śliwka, grzanka

Sałatka jarzynowa, oliwa szczypiorkowa

### Selekcja mini deserów

Mus z białej czekolady, owoce leśne

Mini eklerki (mango, czekolada, kawa)

Mini sernik, konfitowana skórka z pomarańczy

Świeże owoce

### I gorąca kolacja

Policzki wołowe, puree z selera, żurawina, sos truflowy

### II gorąca kolacja

Żurek w chlebie, jajo przepiórcze, oliwa, majeranek, kiełbasa biała

lub

Krokiet z kapustą i grzybami leśnymi, puree z pasternaku, barszcz czerwony na domowym zakwasie



## MENU II 280 zł/osoba

### Aperitif

Kieliszek Prosecco

### Przystawka

Marynowana w ziołach polędwica, polski parmezan, majonez truflowy

lub

Carpaccio z buraka, kozi ser, orzechy włoskie, granat

### Zupa

Rosół z perliczki, pierożki z perliczki, foie gras

lub

Krem z grzybów leśnych, grzanki, oliwa truflowa, pianka z sera

### Danie główne

Pierś z kaczki, sos wiśniowy, zapiekanka ziemniaczana, tymianek

lub

Polędwica z dorsza, por, mini marchew, sos z homara

### Dodatki (ustawione na stołach)

Ziemniaki z wody, kopytka z masłem, liście sałat z vinaigrette, buraczki zasmażane

### Deser

Jabłko pieczone, masło, słony karmel, domowe lody śmietankowe, mini bezy

lub

Sernik po krakowsku, sorbet pomarańczowy, werbena cytrynowa





### Zimna płyta

Tatar wołowy, żółtko przepiórcze, majonez lubczykowy

Sałatka z krewetkami, mango, czarny sezam

Śledź, śmietana wiejska, jabłko piklowane

Młode liście sałat, pieczony burak, nasiona

Pasztet z gęskiej wątróbki, śliwka, grzanka

Sałatka jarzynowa, oliwa szczypiorkowa

### Selekcja mini deserów

Mus z białej czekolady, owoce leśne

Mini eklerki (mango, czekolada, kawa)

Mini sernik, konfitowana skórka z pomarańczy

Świeże owoce

### I gorąca kolacja

Policzki wołowe, puree z selera, żurawina, sos truflowy

### II gorąca kolacja

Żurek w chlebie, jajo przepiórcze, oliwa, majeranek, kiełbasa biała

lub

Krokiet z kapustą i grzybami leśnymi, puree z pasternaku, barszcz czerwony na domowym zakwasie





## Oferta open bar

---

### PAKIET I

Soki owocowe  
Napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7Up, Schweppes Tonic  
Woda mineralna  
Kawa, herbata

Cena pakietu do 4 godzin – 60 zł/osoba  
Cena pakietu do 6 godzin – 70 zł/osoba  
Cena pakietu do 8 godzin – 80 zł/osoba

### PAKIET II

Wino białe, wino czerwone  
Piwo beczkowe  
Soki owocowe  
Napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7Up, Schweppes Tonic  
Woda mineralna  
Kawa, herbata

Cena pakietu do 4 godzin – 80 zł/osoba  
Cena pakietu do 6 godzin – 95 zł/osoba  
Cena pakietu do 8 godzin – 110 zł/osoba

### PAKIET III

Wódka  
Wino białe, wino czerwone  
Piwo beczkowe  
Soki owocowe  
Napoje gazowane: Pepsi, Mirinda, 7Up, Schweppes Tonic  
Woda mineralna  
Kawa, herbata

Cena pakietu do 4 godzin – 100 zł/osoba  
Cena pakietu do 6 godzin – 115 zł/osoba  
Cena pakietu do 8 godzin – 125 zł/osoba





## Torty z cukierni artystycznej

---

Propozycja tortów okolicznościowych z cukierni artystycznej Sweet Bonerowska mieszczącej się w Pałacu:

Torty wykonywane są według tradycyjnych receptur ujętych w nowoczesny sposób przez kreatywną szefową cukierni.

Ceny tortów okolicznościowych: 150 PLN/kg,

Poniżej proponowane smaki tortów z pałacowej cukierni:

Malina/Wanilia; Gorzka Czekolada/Wiśnia; Kajmak/Banan;

Kokos/Mango/Marakuja

