



PAŁAC
MIERZECIN
wellness & wine resort

ZESTAWY
PREZENTOWE
2022

2022

ZESTAWY PREZENTOWE



WINNICA PAŁAC MIERZĘCIN / PAŁACOWA SPIŻARNIA / PASIEKA

Oddajemy w Państwa ręce katalog zestawów prezentowych z Pałacu Mierzęcina. To efekt mariażu produktów Winnicy Pałac Mierzęcina i Pałacowej Spiżarni. Wszystkie przetwory, które proponujemy powstały lokalnie w Restauracji Destylarnia pod czujnym okiem Szefa Kuchni Pawła Salamona, w przetwórni Winnicy Pałac Mierzęcina i w zaprzyjaźnionej pasiece. Każdy zestaw może zostać wzbogacony o indywidualnie skomponowany voucher pobytowy lub produktowy.

O Pałacowej Spiżarni

Tu, w Mierzęcinie staramy się czerpać jak najwięcej z bogactwa otaczającej nas natury i tradycji regionu. Łączymy je w przetworach tak, by nasi Goście w pełniejszy sposób mogli poczuć urok tego miejsca i subtelną energię je wypełniającą. Nadszedł czas, by smaki Mierzęcina zamknąć w słoikach, aby móc dzielić się ich bogactwem również poza granicami majątku. Tak powstała PAŁACOWA SPIŻARNIA. Współpracujemy z lokalnymi dostawcami, wiemy, kto w regionie działa ekologicznie, zgodnie z rytmem natury, dzięki czemu nasze produkty wypełnia bogactwo smaków zdrowych składników potrzebnych dla zbudowania równowagi ciała i ducha. Nasz pałacowy ogródek pełen jest ziół, warzyw i owoców. Finalnie nasze smaki możemy nazwać kompozycją odczuć. Kompozycją, w którą wkładamy serce i naszą miłość do miejsca, które tworzymy, miejsca które łączy atmosferę odpoczynku, naturalnej równowagi i radości smakowania dobrej, zdrowej kuchni.

O Winnicy Pałac Mierzęcina

Winnica położona jest nad Jeziolem Mierzęcińskim i zajmuje obszar 8,75 ha, co plasuje ją w czołówce polskich winnic jeśli chodzi o wielkość uprawy. Pierwszych nasadzeń dokonano w 2004 roku. Obecnie ponad 35 tysięcy krzewów winorośli rośnie na rozległym, łagodnym zboczu o orientacji południowej i południowo-zachodniej, jak i terenie płaskim, na wysokości około 60 m n.p.m. Obecnie uprawiamy 19 szczepów, głównie odmiany winorośli białych kernling, riesling, solaris i seyval blanc oraz czerwonych rondo, regent i zweigelt. Winnica leży na Lubuskim Szlaku Wina i Miodu.

Tutejszy mikroklimat sprzyja uprawie winorośli, o czym świadczą stare, przedwojenne krzewy występujące w wielu okolicznych domostwach. Zimy w Mierzęcinie są łagodne, a lata słoneczne i suche, dzięki czemu krzewy obradają w dorodne i soczyste owoce.



PIĘĆ ZESTAWÓW

NIESKOŃCZONA ILOŚĆ WARIANTÓW

Wybierz spośród 5 wariantów opakowań i skomponuj swój własny zestaw złożony z produktów, które lubisz lub którymi chcesz obdarować bliskich, współpracowników, przyjaciół.



WINO + OLEJ + SŁOIK



ZESTAW 1/2/3/6 WIN W SKRZYNCIE



OLEJ + SŁOIK + SŁOIK



OLEJ + OLEJ



WINO + WINO



*przy zamówieniu powyżej 30 kpl. istnieje możliwość personalizacji drewnianych skrzynek na wino według wytycznych klienta

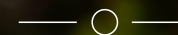
WINA Z WINNICY PAŁAC MIERZĘCIN





2017

REGENT

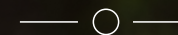


Wyrazista rubinowa barwa oraz bogactwo aromatów malin i czereśni to charakterystyczne cechy tego wina. W tle wyczuwalne nuty dymne. W ustach aksamitne, dobrze zbudowane z dobrą strukturą tanin. Polecamy do potraw na bazie ciemnych sosów, czerwonego mięsa i grillowanych warzyw.

70 PLN

2018

REGENT



Niezwykle aromatyczne wino czerwone o nutach owoców leśnych i wiśni. W ustach pikantne z subtelnym, owocowym finiszem. Polecamy do kaczki i wołowiny.

80 PLN



2017

SEYVAL BLANC



Seyval Blanc to odmiana, która dobrze sprawdza się w naszej winnicy. Wino fermentowane w beczce dębowej, stąd nuty waniliowe wyśmienicie współgrające z aromatami białych kwiatów i owoców. Bogata struktura i długi miękki finisz czynią to wino dobrym dopełnieniem potraw na bazie śmietany i serów.

100 PLN





2021

JUBILÉ

parcela 51-83 S

Lekkie i aromatyczne wino o nutach trawy cytrynowej, brzoskwini i cytrusów. Subtelny balans pomiędzy słodyczą i kwasowością. Duet gruszki i grejpfruta zapewnia owocowy, rześki finisz.

Polecamy do serów, makaronów oraz białego mięsa.

100 PLN

2021

JUBILÉ

NOOLE BLANC

parcela 10-30 SW

Kupaż odmian białych z najstarszej części winnicy. Urzekający aromat zielonych owoców: agrestu, jabłka, kiwi, które przełamują skórki cytrusów oraz letnie kwiaty. W ustach lekkie, owocowe z wyczuwalną słodyczą. Serwować jako aperitif oraz do sałatek.

100 PLN

2021

JUBILÉ

parcela 84-102 R

Wino białe o delikatnej mineralności i wyczuwalnych aromatach kwiatowo-cytrusowych. W ustach subtelna słodycz przeplatająca się z chrupką kwasowością. Pełne i bogate z potencjałem na dłuższe dojrzewanie w butelce. Polecamy m.in. do potraw z drobiu czy owoców morza.

140 PLN

2020

NOOLE NOIR

Wyraźny aromat owoców czerwonych. Wybijają się truskawki, jeżyny, lekkie nuty dymne, cygaro. Ułożone taniny podkreślone przez delikatne aromaty ziołowe. Szlachetny i aksamitny smak z eleganckim finiszem. Podawać do lekkich potraw z cielęciny czy kaczki, a także ryb, pasztetu i miękkich serów.

150 PLN



2021

JUBILÉ

ROSE

parcela 31-50 RR

Wino o wyrazistej różowej barwie. W nosie delikatne aromaty truskawkowo-waniliowe. W ustach lekkie, rześkie i zbalansowane. Podawać w połączeniu lekkimi sałatkami, serami.

90 PLN

2018

REGENT RESERVA

W nosie przeplatają się aromaty czerwonej porzeczki, soczystej wiśni i owoców leśnych, które podbijają nuty dymne. Na pałecie podkreślone subtelnie taniny, lekko pikantne z długą, elegancką dębiną na finiszu. Wino dojrzewające 14 miesięcy we francuskiej beczce dębowej. Pasuje do polędwicy wołowej, duszonej dziczyzny czy grillowanych warzyw.

110 PLN

OLEJE Z PAŁACOWEJ SPIŻARNI

OLEJ POROWY 250 ML
OLEJ PAPRYKOWY 250 ML





PRZETWORY Z PAŁACOWEJ SPIŻARNI



PRZETWORY ŚLIWKA + CZEKOLADA



PRZETWORY JABŁKO + TONKA



PRZETWORY PESTO - CZOSNEK NIEDŹWIEDZI





MIODY - 300 ML

MIÓD AKACJOWY
MIÓD LIPOWY
MIÓD LEŚNY
MIÓD SPADŹ IGLASTA
MIÓD MALINOWY
MIÓD RZEPAKOWY
MIÓD GRYCZANY

MIODY KREMOWE Z AKCENTEM OWOCÓW

MIÓD MALINOWY
MIÓD ŻURAWINOWY
MIÓD JAGODOWY
MIÓD BORÓWKOWY
MIÓD ARONIOWY
MIÓD Z ROKITNIKIEM

MIODY Z PASIEKI



CENNIK

WINA

SEYVAL BLANC 2017 - 100 zł

NOOLE BLANC JUBILÉ PARCELA 10-30 SW - 100 zł

REGENT 2017 - 70 zł

REGENT 2018 - 80 zł

JUBILÉ PARCELA 51-83 S -100 zł

JUBILÉ PARCELA 84-102 R -140 zł

JUBILÉ ROSE PARCELA 31-50 RR - 90 zł

NOOLE NOIR 2020 - 150 zł

REGENT RESERVA 2018 - 110 zł

OLEJE - 250 ML

OLEJ POROWY - 35 zł

OLEJ PAPRYKOWY - 45 zł

PRZETWORY - 300 ML

ŚLIWKA Z CZEKOLADĄ - 19 zł

JABŁKO Z TONKĄ - 19 zł

PESTO Z CZOSNKU NIEDŹWIEDZIEGO - 19 zł

MIODY 300 ML

KLONOWY/ AKACJOWY/ LEŚNY / SPADŹ IGLASTA /
LIPOWY/ MALINOWY/ RZEPAKOWY/ GRYCZANY - 23 zł

MIODY KREMOWE Z OWOCAMI 300 ML

ARONIA / BORÓWKA/ ŻURAWINA /MALINA /JAGODA
/ROKITNIK - 25 zł

PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO. PRZY ZAMÓWIENIU POWYŻEJ 20 SZT. CENY PROMOCYJNE.





Zapraszamy do kontaktu
biuro@palacmierzecin.pl
Michał Kaszaraba
tel. 785 015 051
Anna Chudzińska
tel. 691 728 082

Pałac Mierzęcin NOVOL Sp. z o.o. Spółka Jawna
Mierzęcin 1, 66-520 Dobiegniew