



PAŁAC I FOLWARK
ŁOCHÓW



WESELE MARZEŃ

W PAŁACU ŁOCHÓW

Magiczne wesele w XIX-wiecznym Pałacu, zabytkowe wnętrza,
profesjonalna obsługa, wykwintne menu, niezapomniane wrażenia



PAŁAC ŁOCHÓW

To kompleks zabytkowych budynków z drewnianym kościołem z początku XX wieku, park ze stawami oraz 40 hektarów terenów zielonych w dolinie rzeki Liwiec.

Organizujemy ceremonie ślubne w kościele Miłosierdzia Bożego na terenie kompleksu pałacowego, śluby plenerowe na terenie parku oraz przyjęcia weselne i poprawiny w salach i w ogrodach pałacowych.



FOLWARK

W nowoczesnych wnętrzach Folwarku organizujemy wesela od 200 do 400 osób. Goście mogą korzystać ze strefy SPA and Wellness, z kręgielni i Restauracji Paśnik.



PAŁAC

W stylowych, zabytkowych wnętrzach Pałacu, pośród dzieł sztuki znakomitych polskich malarzy, organizowane są przyjęcia weselne do 100 osób. Goście mają do dyspozycji cztery sale na parterze budynku: Balową, Muzyczną, Kawiarnianą i Kominkową oraz taras z widokiem na ogrody Pałacu.



KUCHNIA PAŁACOWA Z ORANŻERIĄ

W jej przestronnych wnętrzach organizowane są przyjęcia weselne do 180 osób. Goście mają do dyspozycji salę bankietową oraz przyległą do niej oszkloną Oranżerię.

HALA NAMIOTOWA W OGRODACH PAŁACU

Organizujemy niezapomniane przyjęcia w hali namiotowej w pięknej scenerii ogrodu pałacowego i w wymarzonej przez Państwa Młodych aranżacji sali.



PAKIET SZLACHECKI

DANIA SERWOWANE

Kolacja serwowana składająca się z 5 dań: zupa, danie główne, deser / danie główne / danie kokilkowe

ZIMNY BUFET

6 przystawek w bufecie szwedzkim

Kawa, herbata

Ciasto domowe 4 rodzaje

Owoce filetowane i w całości

Dodatki: pieczywo, sosy, pikle

NASTOŁACH

Napoje gazowane, soki, woda mineralna z cytryną i miętą

NA POWITANIE

Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz toast winem musującym

APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ

259 zł /os.

Dzieci do 3 lat - gratis, 4-12 lat - 50% ceny

PAKIET RYCERSKI

DANIA SERWOWANE

Kolacja serwowana składająca się z 6 dań: zupa, danie główne, deser / danie główne / danie kokilkowe / danie kokilkowe

NA STOŁACH LUB W BUFECIE

8 różnych przystawek

Napoje gazowane, soki, woda mineralna z cytryną i miętą

Dodatki: pieczywo, sosy, pikle

W BUFECIE

Kawa, herbata

Ciasto domowe 4 rodzaje

Owoce filetowane i w całości

NA POWITANIE

Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz toast winem musującym

TORT

APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ, STREFA CHILLOUT

289 zł /os.

Dzieci do 3 lat - gratis, 4-12 lat - 50% ceny



PAKIET KRÓLEWSKI

DANIA SERWOWANE

Kolacja serwowana składająca się z 7 dań: przystawka, zupa, danie główne, deser / danie główne / danie kokilkowe / danie kokilkowe

NIESPODZIANKA KULINARNA SZEFA KUCHNI

Szynka flambowana podana w całości

NASTOŁACH LUB W BUFECIE

10 różnych przystawek

Napoje gazowane, soki, woda mineralna z cytryną i miętą

W BUFECIE

Kawa, herbata

Bufet deserowy: mini desery 3 rodzaje, ciasto domowe 3 rodzaje

Owoce filetowane i w całości

Dodatki: pieczywo, sosy, pikle

Stół wiejski lub Candy Bar

NA POWITANIE

Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz toast winem musującym

TORT

APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ ORAZ 2 POKOJE DLA RODZICÓW, ZŁOTE PODTALERZE

359 zł /os.

Dzieci do 3 lat - gratis, 4-12 lat - 50% ceny

W PREZENCIE dla Młodej Pary

- Indywidualna opieka doświadczonego konsultanta
- Ślub w Kościele Pałacowym
- Niespodzianka na uczczenie rocznicy ślubu: voucher na pobyt dla 2 osób ze śniadaniem
- 5% rabatu na organizację przyjęcia rodzinnego (imieniny, urodziny, chrzciny, rocznica ślubu)
- Pełna obsługa kelnerska i koordynacja menagera
- Stoły proste lub okrągłe z zastawą
- Wybór pokrowców na krzesła (białe lub kremowe)
- Dekoracja stołów-świeczniki i świece

POPRAWINY

OPCJA GRILLOWA

Bufet: 3 rodzaje sałatek, warzywa sezonowe, pieczywo, masło, ciasta, sosy, kawa, herbata, soki, woda;

Z grilla: kiełbaski, karkówka, kaszanka, szaszłyki drobiowe, ziemniaki opiekane, warzywa;

OBIAD POPRAWINOWY

Obiad serwowany: zupa, drugie danie, deser, napoje;

POPRAWINY OPCJA GRILLOWA 14.00-18.00 - 120 zł/os.

POPRAWINY OPCJA OBIADOWA 14.00-18.00 - 100 zł/os.

Dzieci do 3 lat - gratis, 4-12 lat 50% ceny

MIEJSCE CEREMONII I PRZYJĘCIA

ŚLUB W KOŚCIELE PAŁACOWYM

W ramach pakietu weselnego organizujemy śluby w zabytkowym Kościele znajdującym się na terenie Pałacu

ŚLUB PLENEROWY

- przygotowanie terenu, ustawienie krzeseł, ławek
 - dekoracja kwiatowa (wg propozycji hotelu)
 - czerwony dywan
 - przygotowanie miejsca dla Państwa Młodych i dla Urzędnika
- Cena 2500 zł

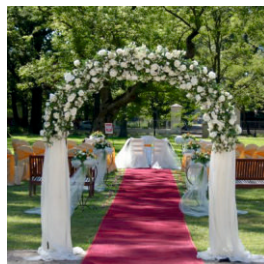
PRZYJĘCIE W HALI NAMIOTOWEJ W OGRODZIE PAŁACU

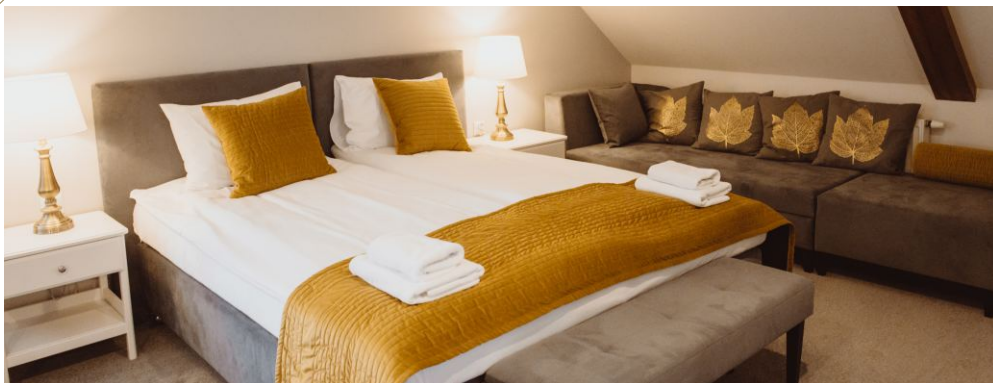
- wynajem hali namiotowej
- dekoracje kwiatowe namiotu
- aranżacja namiotu: stołu, krzeseł, bufety
- klimatyzacja /ogrzewanie namiotu

DODATKOWO W OFERCIE

- Stół wiejski - 20 zł /os. min. 70 osób
- Fontanna czekoladowa - 20 zł /os. min. 70 osób
- Płonąca szynka z nogą serwowana przez Szefa Kuchni - 20 zł /os. min. 80 os.
- Obsługa Barmańska (bez alkoholi) do 120 os. 2500 zł
- Live cooking - oferta gotowania na żywo - od 25 zł /os.
- Opłata korkowa - 30 zł /os.
- Opieka nad dziećmi - 200 zł /h. Animator dla dzieci - 350 zł/h. 10 dzieci
- Candy bar soft - 20zł / os. min. 60 osób
- Candy bar - od 1200 zł /w zależności od asortymentu
- Tort (możliwość wyboru smaków, kolorystyki, dekoracji) - od 20 zł / porcja
- Złote podtalerze - 4 zł/szt.
- Coctail Party w Pałacowym ogrodzie - aranżacja terenu zielonego, poczęstunek w formie finger foods, prosecco van, riksza z lodami - od 50 zł/os.
- Dekoracje oraz meble eventowe - indywidualna wycena

*przy przyjęciach w Kuchni Pałacowej z Oranżerią poniżej 100 osób – dodatkowa opłata za salę – 5000 zł
Obsługa stołu wiejskiego lub Candy baru dostarczonego z zewnątrz – 800 zł / stół





NOCLEGI

PAŁAC

W Pałacu znajduje się 13 pokoi, w tym 3 Apartamenty.

Aranżacja wnętrza wykorzystuje atuty drewnianych elementów konstrukcyjnych, tworząc niepowtarzalny klimat pokoju. Pokoje z widokiem na zabytkowy park lub na dziedziniec Pałacu.

OFICyna

W Oficynie znajduje się 12 pokoi, w tym 2 pokoje rodzinne.

Oficina jest przepięknie położonym budynkiem z widokiem na stawy, drewniany kościółek lub na zabytkowy park. Pokoje wyposażone są w eleganckie stylowe meble. Charakteru nadają odkrywki oryginalnej cegły i piękne parkiety.

WOZOWNIA

W Wozowni znajduje się 57 pokoi.

Estetyka wystroju nawiązuje do podlaskiej sztuki ludowej. Niektóre elementy wyposażenia zostały wykonane ręcznie w pracowni ceramicznej. Każdy pokój ukazuje drewniane elementy konstrukcyjne, które nadają niepowtarzalny klimat, którego dopełnieniem jest drewniana podłoga.

KUCHNIA PAŁACOWA Z ORANŻERIĄ

W Kuchni Pałacowej znajdują się 3 ekskluzywne apartamenty- główny apartament z łazienką, z jacuzzi i sauną, 2 apartamenty z łazienkami oraz strefa wspólna z miejscem do relaksu i wypoczynku.

DOMKI

W całorocznych domkach w stylu skandynawskim oferujemy pokoje 2 osobowe z łazienkami i strefę wspólną z aneksem kuchennym i kominkiem. Hotel dysponuje łącznie 38 domkami 8 pokojowymi i 4 pokojowymi.

Doba hotelowa od 15.00 do 12.00; przyjęcia weselne poza weekendem - doba hotelowa do 10.00;

Śniadanie w restauracji hotelowej od 08.00 do 12.00.

Noclegi dla gości weselnych w preferencyjnych cenach.

MENU WESELNE - PAKIET SZLACHECKI I RYCERSKI

Szef Kuchni specjalizuje się w daniach kuchni staropolskiej i regionalnej. Oferujemy menu przygotowane ze szczególną starannością, bazując przede wszystkim na tradycyjnych recepturach i polskich regionalnych produktach. Wybór menu pod względem liczby dań i sposobu serwowania zgodnie z wybranym pakietem weselnym.

ZUPA (do wyboru)

- ☐ Rosół staropolski z makaronem i szarpaną wołowiną
- ☐ Tradycyjne flaki wołowe po staropolsku
- ☐ Tradycyjna zupa borowikowa
- ☐ Krem z pomidorów z grzanką, mozzarellą i świeżą bazylią 
- ☐ Krem z czerwonej soczewicy z chipsem z bekonu 

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- ☐ Grillowana polędwiczka wieprzowa otulona plastrem bekonu podana z puree z szalotek oraz imbirową marchewką w sosie tymiankowym 
- ☐ Rostbef wołowy w sosie demi glace serwowany z pęczotto z pieczonych buraków oraz zielonymi warzywami parowanymi z emulsją maślaną 
- ☐ Udo z kaczki confitt serwowane z ziołowymi kluseczkami, karmelizowanymi burakami oraz sosem żurawinowo porzeczkowym
- ☐ Faszerowany Udziec Indyka suszonymi pomidorami, serem i pieczarkami grillowanymi w sosie z sera dojrzewająca serwowany z ziemniaki gratin oraz snopeczkami z fasolki szparagowej
- ☐ Grillowany ser tofu z sałatką z bakłażanów i ciecierzycy  
- ☐ Papryki faszerowane kaszą jaglaną, suszonymi pomidorami, pieczarkami i serem tofu  

DESER (do wyboru)

- ☐ Tiramisu z mascarpone i amaretto
- ☐ Torcik bezowy z kremem, sosem malinowym i owocami
- ☐ Sernik na zimno z sezonowymi owocami i karmelizowana wiśnia
- ☐ Tarta z owoców sezonowych musnieta sosem waniliowym i owocowym sorbetem
- ☐ Fondant czekoladowy z sosem wiśniowym i lodami smietankowymi
- ☐ Chutney owocowy z sosem malinowym i miętą  

PO PRZERWIE DANIE GORĄCE (do wyboru)

- ☐ Roladka z kurczaka faszerowana szpinakiem, mozzarellą i oliwkami podana z ziemniakami dufhine, bukietem sezonowych warzyw i sosem z pieczonej papryki
- ☐ Zraz wołowy po Staropolsku z kaszą gryczaną z borowikami smażoną kapustą kiszona i sosem pieczystym
- ☐ Pieczeń Szlachecka w sosie myśliwskim podana z pieczarkami z rusztu oraz kuskami śląskimi
- ☐ Polędwica z dorsza w panco podana z puree marchewkowym z nutą kardamonu i orientalną sałatką z zielonego ogórka
- ☐ Cukinia faszerowane warzywami parowanymi zapieczona z mozzarellą 
- ☐ Makaron razowy z warzywami i sosem pesto  

PO PRZERWIE DANIE GORĄCE KOKILKOWE

(do wyboru)

- ☐ Boeuf Strogonow
- ☐ Zupa gulaszowa z przęgą wołową
- ☐ Kurczak w sosie curry z warzywami 
- ☐ Leczo warzywne z pomidorami i ciecierzycą  
- ☐ Sajgonki z warzywami podane z piklowana kapusta i sosem słodko kwaśnym  
- ☐ Chili Con carne z jaśminowym ryżem limonką i kolendrą 

PO PRZERWIE DANIE GORĄCE KOKILKOWE

(do wyboru)

- ☐ Barszczyk czerwony z krokietem faszerowanym kapustą i grzybami 
- ☐ Staropolski żurek na zakwasie chlebowym z białą kiełbaską i jajkiem
- ☐ Consome wołowe z pierożkami i chrustem z warzyw
- ☐ Zupa minestrone

ZIMNE PRZEKĄSKI RYBNE (do wyboru)

- ☐ Tradycyjna ryba po grecku
- ☐ Śledzie w trzech smakach
- ☐ Marynowany tosoś gravlax z cytrusami i chrupiącą roszponką
- ☐ Smażone kalmary z sosem ailloli
- ☐ Ryba w octowej zalewie w nucie korzennych przypraw
- ☐ Sałatka surimi z glonami wakame i makaronem ryżowym  

ZIMNE PRZEKĄSKI MIĘSNE (do wyboru)

- ☐ Mięsa pieczone z domowym pasztetem
- ☐ Schab po warszawsku
- ☐ Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim z dipem serowym
- ☐ Vitello tonnato
- ☐ Roladki z tortilli z szynką, kremowym serkiem i warzywami
- ☐ Tradycyjny galet z wieprzowych golonek

ZIMNE PRZYSTAWKI BEZMIĘSNE (do wyboru)

- ☐ Roladki z cukinii nadziewane serkiem naturalnym i papryką 
- ☐ Selekcja regionalnych serów z owocami i orzechami
- ☐ Zapiekanka warzywna z letnimi sałatami
- ☐ Tartinki z humusem w trzech smakach
- ☐ Vol au vent z warzywnymi musami

SALAATKI (do wyboru)

- ☐ Tradycyjna sałatka jarzynowa
- ☐ Toskańska sałatka panzanella
- ☐ Mix sałat z pleśniowym serem, orzechami i winegretem malinowym
- ☐ Sałatka z selera naciowego z grillowanym kurczakiem oraz prażonym sezamem
- ☐ Sałatka Nicejska z tuńczykiem i jajkiem
- ☐ Sałatka Grecka

CIASTA (do wyboru)

- ☐ Ciasto orzechowe z kajmakiem
- ☐ Napoleonka
- ☐ Ciasto brownie z masłem orzechowym
- ☐ Ciasto marchewkowe z lukrem i kandyzowaną pomarańczą
- ☐ Wz-tka
- ☐ Ciasto biszkoptowe z owocami i galaretką
- ☐ Domowa szarlotka
- ☐ Creme brulee
- ☐ Panna Cotta
- ☐ Mus czekoladowy
- ☐ Mus waniliowy

ZUPA WEGE

- ☐ Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym
- ☐ Krem z kalafiora z grzankami ziołowymi
- ☐ Krem z kopru włoskiego z mlekiem kokosowym i groszkiem ptysiowym
- ☐ Krem z czerwonej soczewicy i pomidorów z grzanką czosnkowo bazyliową
- ☐ Letnia zupa minestrone

DANIE GŁÓWNE WEGE

- ☐ Gulasz warzywny z ciecierzycą i jarmużem podany z komosą ryżową
- ☐ Pęczotto z burakami botwiną i orzechami
- ☐ Pieczona cukinia z tofu marynowanym w sosie z tamaryndowca i warzywami
- ☐ Quiche z sezonowymi warzywami, bukietem sałat w musztardowym dresingu

DESER WEGE

- ☐ Sernik na bazie tofu
- ☐ Wegańskie krówki z ciecierzycy i daktyli
- ☐ Carpaccio z ananasa z musem kokosowym

DODATKI

- ☐ Wybór sosów do mięs i ryb (tatarski, chrzanowy, tzatziki)
- ☐ Marynaty (papryka, pieczarka, ogórek, marynowany burak, marynowana gruszka, karczochy, patisony, marynowane bakłażany)
- ☐ Wybór świeżego pieczywa, masło
- ☐ Owoce sezonowe

MENU WESELNE - PAKIET PAKIET KRÓLEWSKI

Szef Kuchni specjalizuje się w daniach kuchni staropolskiej i regionalnej. Oferujemy menu przygotowane ze szczególną starannością, bazując przede wszystkim na tradycyjnych recepturach i polskich regionalnych produktach.

ZUPA (do wyboru)

- ☐ Rosół staropolski z makaronem i szarpaną wołowiną
- ☐ Tradycyjne flaki wołowe po staropolsku
- ☐ Tradycyjna zupa borowikowa
- ☐ Krem z pomidorów z grzanką, mozzarellą i świeżą bazylią ☒
- ☐ Veloute z selera podane z mięsem kraba i gruszką
- ☐ Krem z zielonych szparag z szyszkami rakowymi i orzechem brazylijskim
- ☐ Krem z czerwonej soczewicy z chipsem z bekonu ☒

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- ☐ Pieczona w sianie perliczka podana z musem z karczochów, torcikiem z kalafiora, kalafiolem romanesco i sosem z szalotki
- ☐ Rostbef wołowy w sosie demi glace serwowany z pęczotto z pieczonych buraków oraz zielonymi warzywami parowanymi z emulsją maślaną ☒
- ☐ Udo z gęsi confitt serwowane z ziołowymi kluseczkami, karmelizowanymi burakami oraz sosem żurawinowo porzeczkowym
- ☐ Kark z dzika gotowany w niskiej temperaturze podany z ragout warzywnym, francuskimi ziemniakami i sosem z nuta jałowca
- ☐ Grillowany ser tofu z sałatką z bakłażanów i ciecierzycy ☒ ☒
- ☐ Papryki faszerowane kaszą jaglaną, suszonymi pomidorami, pieczarkami i serem tofu ☒ ☒

DESER (do wyboru)

- ☐ Tiramisu z mascarpone i amaretto
- ☐ Torcik bezowy z kremem, sosem malinowym i owocami
- ☐ Sernik na zimno z sezonowymi owocami i karmelizowaną wiśnią
- ☐ Tarta z owoców sezonowych musnieta sosem waniliowym i owocowym sorbetem
- ☐ Fondant czekoladowy z sosem wiśniowym i lodami śmietankowymi

- ☐ Chutney owocowy z sosem malinowym i miętą



PO PRZERWIE DANIE GORĄCE (do wyboru)

- ☐ Grillowana polędwiczka wieprzowa otulona plastrem bekonu podana z puree z szalotek oraz imbirową marchewką w sosie tymiankowym ☒
- ☐ Zraz wołowy po Staropolsku z kaszą gryczaną z borowikami smażoną kapustą kiszona i sosem pieczystym
- ☐ Pieczeń Szlachecka w sosie myśliwskim podana z pieczarkami z rusztu oraz kluskami śląskimi
- ☐ Pieczony filet z łososia podana z puree zielonego groszku z nutą wasabi i orientalną sałatką z zielonego ogórka
- ☐ Cukinia faszerowane warzywami parowanymi zapieczona z mozzarellą ☒
- ☐ Makaron razowy z warzywami i sosem pesto ☒ ☒

PO PRZERWIE DANIE GORĄCE KOKILKOWE

(do wyboru)

- ☐ Boeuf Strogonow
- ☐ Zupa gulaszowa z przęgą wołową
- ☐ Kurczak w sosie curry z warzywami ☒
- ☐ Leczo warzywne z pomidorami i ciecierzycą ☒ ☒
- ☐ Sajgonki z warzywami podane z piklowaną kapustą i sosem słodko kwaśnym ☒ ☒
- ☐ Chili Con carne z jaśminowym ryżem lionką i kolendrą ☒

PO PRZERWIE DANIE GORĄCE KOKILKOWE

(do wyboru)

- ☐ Barszczyk czerwony z krokietem faszerowanym kapustą i grzybami ☒
- ☐ Staropolski żurek na zakwasie chlebowym z białą kielbaską i jajkiem
- ☐ Consome wołowe z pierożkami i chrustem z warzyw
- ☐ Zupa minestrone

ZIMNE PRZEKĄSKI MIĘSNE (do wyboru)

- ☐ Mięsa pieczone z domowym pasztetem
- ☐ Schab po warszawsku
- ☐ Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim z dipem serowym
- ☐ Vitello tonnato
- ☐ Roladki z tortilli z szynką, kremowym serkiem i warzywami
- ☐ Tradycyjny galet z wieprzowych golonek

ZIMNE PRZYSTAWKI BEZMIĘSNE (do wyboru)

- ☐ Roladki z cukinii nadziewane serkiem naturalnym i papryką 
- ☐ Selekcja regionalnych serów z owocami i orzechami
- ☐ Zapiekanka warzywna z letnimi sałatami
- ☐ Tartinki z humusem w trzech smakach
- ☐ Vol au vent z warzywnymi musami

SALATKI (do wyboru)

- ☐ Tradycyjna sałatka jarzynowa
- ☐ Toskańska sałatka panzanella
- ☐ Mix sałat z pleśniowym serem, orzechami i winegretem malinowym
- ☐ Sałatka z selera naciowego z grillowanym kurczakiem oraz prażonym sezamem
- ☐ Sałatka Nicejska z tuńczykiem i jajkiem
- ☐ Sałatka Grecka

DODATKI

- ☐ Wybór sosów do mięs i ryb (tatarski, chrzanowy, tzatziki)
- ☐ Marynaty (papryka, pieczarka, ogórek, marynowany burak, marynowana gruszka, karczochy, patisony, marynowane bakłażany)
- ☐ Wybór świeżego pieczywa, masło
- ☐ Owoce sezonowe

CIASTA (do wyboru)

- ☐ Ciasto orzechowe z kajmakiem
- ☐ Napoleonka
- ☐ Ciasto brownie z masłem orzechowym
- ☐ Ciasto marchewkowe z lukrem i kandyzowaną pomarańczą
- ☐ Wz-tka
- ☐ Ciasto biszkoptowe z owocami i galaretką
- ☐ Domowa szarlotka
- ☐ Sernik wiedeński
- ☐ Mus czekoladowy w orzechową chrupką
- ☐ Ciasto czekoladowa opera
- ☐ Mus z sezonowych owoców
- ☐ Creme Brulee
- ☐ Panna Cotta
- ☐ Mus owocowy

 Dania wegetariańskie

 Dania bezglutenowe



PAŁAC I FOLWARK
ŁOCHÓW

Pałac i Folwark Łochów,
ul. Konopnickiej 1-10, 07-130 Łochów
www.palacifolwarklochow.pl

Dział sprzedaży przyjęć weselnych
tel. 530 423 929, wesela@folwarklochow.pl