



OFERTA 2025 - 2026

 *Palac*   
HOTEL JUGOWICE

*Wesele w Palacu*

A woman in a white wedding dress with a high slit and lace detailing stands by a white window frame. She is looking out the window. The background is a warm, orange-toned wall.

# Oferta zawiera

- ✓ Opiekę doświadczonego koordynatora
- ✓ Elastyczne menu dostosowane do indywidualnych preferencji
  - ✓ Tradycyjne powitanie chlebem i solą
  - ✓ Toast prosecco z opcją bezalkoholową
- ✓ Nocleg dla Pary Młodej w noc wesela w pokoju deluxe
- ✓ Open bar na napoje oraz kawę z ekspresu i wybór herbat w bufecie
- ✓ Eleganckie nakrycie stołu: białe obrusy, serwety, pełna zastawa oraz szkło
- ✓ Darmowe menu dla dzieci do 3 roku życia
- ✓ Menu dla podwykonawców i dzieci od 4 do 7 roku życia w specjalnej cenie
  - ✓ Klimatyczna strefa chillout na patio
- ✓ Monitorowane miejsce parkingowe, również dla autokaru
- ✓ Atrakcyjne ceny noclegów dla Gości weselnych
  - ✓ Serwis alkoholu oraz tortu





# Menu serwowane 399 zł/os.

## PRZYSTAWKA SERWOWANA

### \*do wyboru 1 pozycja

Pierś z indyka na sałacie z sosem  
miodowo-musztardowym

Kozi ser z warzywnym spaghetti i sosem  
porzeczkowo-czekoladowym

Gravlax z łososia Movi na sałatce  
z fenkuła

## ZUPA SERWOWANA LUB W WAZACH

### \*do wyboru 1 pozycja

Tradycyjny rosół z trzech mięs podany  
z makaronem i warzywami

Consomme z kaczki z mięsnymi  
pierożkami

Francuska zupa cebulowa z serem  
gorgonzola i grzankami

Krem z warzyw sezonowych z chipsem  
selerowym i oliwą smakową

Krem z rzymskich pomidorów, mozzarellą,  
grzankami i zieloną oliwą

## DANIE GŁÓWNE PODANE TALERZOWO

### \*do wyboru 1 pozycja

Konfitowane kacze udo z kluskami  
śląskimi z makiem i piklowaną czerwoną  
kapustą

Pierś z kurczaka supreme z zapiekanką  
warzywną i sosem serowym

Polędwiczka wieprzowa w boczku  
z sosem grzybowym i purée z selera oraz  
marynowaną marchewką

Wolno gotowany kark wołowy z purée  
z buraka i karmelizowanymi warzywami  
z sosem pieprzowym

Polędwica z dorsza z purée z zielonego  
grozdku z mini kopytkami i paloną  
marchewką z sosem cytrynowym

Filet z sandacza z dzikim ryżem,  
warzywami i sosem rybnym

## DESER SERWOWANY

### \*do wyboru 1 pozycja

Czekoladowe brownie z musem  
owocowym i maślaną kruszonką

Beza z kremem z ricotty i świeżymi  
owocami sezonowymi

Panna cotta z białą czekoladą i musem  
truskawkowym

Lody rzemieślnicze z bitą śmietaną,  
ciepłym sosem malinowym i owocami



## cd Menu serwowane 399 zł/os.

### BUFET ZIMNYCH PRZYSTAWEK

**\*do wyboru 8 pozycji**

- Śledź w śmietanie
- Śledź w oleju
- Ryba po grecku
- Mini tatar z łososia z suszonymi pomidorami i kaparami
- Mini tatar wołowy z kiszunkami
- Selekcja sowiogórskich wędlin własnego wyrobu
- Selekcja sowiogórskich regionalnych serów
- Tymbaliki drobiowe
- Rolada z kurczaka z leśnymi grzybami
- Schab ze śliwkową konfiturą
- Polędwiczka wieprzowa z brokułowym musem
- Mini tortille z warzywami i serkiem philadelphia
- Rolada z grillowanych warzyw z sosem pesto
- Hummus z ciecierzycy z burakami
- Smalec z ogórkami
- Pikle i marynaty

### SAŁATKI

**\*do wyboru 2 pozycje**

- Sałatka Grecka
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka nicejska z tuńczykiem

- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Sałatka z wędzonym twarogiem i pieczonym burakiem
- Sałatka caprese z pomidorami i mozzarellą di bufala

### I KOLACJA SERWOWANA TALERZOWO

**\*do wyboru 1 pozycja**

- Tradycyjny kotlet schabowy podany z zasmażaną kapustą i ziemniakami z koperkiem
- Zupa grzybowa podana w chrupiącym chleбку
- Policzki wołowe x puree ziemniaczanym, karmelizowanymi warzywami salsa z ogórka kiszzonego

### CIASTA W BUFECIE

- ✓ Tradycyjny sernik
- ✓ Szarlotka z miodem z pasieki

### NAPOJE:

- ✓ Napoje gazowane coca-cola, fanta, sprite w szklanych buteleczkach 0,2l
- ✓ Woda z miętą i cytryną w karafkach
- ✓ Soki: jabłkowy i pomarańczowy w karafkach
- ✓ Kawa z ekspresu i wybór herbat

# Menu półmiskowe 449 zł/ os

## ZUPA SERWOWANA LUB PODANA W WAZACH

**\*do wyboru 1 pozycja**

Tradycyjny rosół z kurczaka podany z makaronem i warzywami

Consomme z kaczki z mięsnymi pierożkami

Zupa tajska z mlekiem kokosowym

Krem z warzyw sezonowych z chipsem selerowym i oliwą smakową

Krem z rzymskich pomidorów, mozzarellą, grzankami i zieloną oliwą

## DANIE GŁÓWNE PODANE PÓŁMISKOWO

**\*do wyboru 3 pozycje**

Sznycelki z indyka podane z sosem tymiankowym

Rolada wołowa z nadzieniem staropolskim w sosie pieprzowym

Udka kaczki confit z sosem agrestowym

Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym

Tradycyjny kotlet schabowy

Pierś kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami z sosem śmietanowym

Łosoś pieczony z sosem cytrynowym

Dorsz panierowany

## DODATKI SKROBIOWE PODANE PÓŁMISKOWO

**\*do wyboru 3 pozycje**

Pieczone ziemniaki z ziołami

Kluski śląskie

Kasza perłowa

Kopytka z masłem

Gotowane ziemniaki z koperkiem

## DODATKI WARZYWNE PODANE PÓŁMISKOWO

**\*do wyboru 3 pozycje**

Surówka z białej kapusty

Surówka z buraków

Surówka z marchewki

Surówka z selera z rodzynkami

Surówka z kapusty pekińskiej

Selekcja sałat z sosem winegret

Pieczone warzywa





# cd. Menu półmiskowe 449 zł/os

## BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

**\*do wyboru 10 pozycji**

Śledź w śmietanie

Śledź w oleju

Ryba po grecku

Mini tatar z łososia, suszonymi pomidorami i kaparami

Mini tatar wołowy z kiszunkami

Selekcja Sowiogórskich wędlin własnego wyrobu

Selekcja Sowiogórskich serów

Tymbaliki drobiowe

Rolada z kurczaka z leśnymi grzybami

Schab ze śliwkową konfiturą

Polędwiczka wieprzowa z musem brokułowym

Mini tortille z warzywami serkiem

Philadelphia

Rolada z grillowanych warzyw z sosem pesto

Humus z ciecierzycy z pomidorami

Smalec z ogórkami

Pikle i marynaty

Papryki faszerowane kaszą jaglaną

Tatar z suszonych pomidorów i grillowanej cukinii

## SAŁATKI

**\*do wyboru 2 pozycje**

Sałatka caprese z pomidorami i mozzarellą di bufala

Sałatka z wędzonym twarogiem i pieczonym burakiem

Sałatka Grecka

Sałatka jarzynowa

Sałatka Nicejska z tuńczykiem

Sałatka Cezar z kurczakiem

## I KOLACJA SERWOWANE TALERZOWO

**\*do wyboru 1 pozycja**

Pieczeń z karkówki w sosie pieczeniowym z puree ziemniaczanym

Schab faszerowany warzywami w sosie pomidorowym i puree ziemniaczanym

Zupa gulaszowa w chrupiącym chleбку

## CIASTA W BUFECIE

✓Mini tiramisu

✓Tradycyjny sernik

✓Szarlotka z miodem z lokalnej pasieki

## NAPOJE:

✓Napoje gazowane coca-cola, fanta sprite, w szklanych buteleczkach 0,2l

✓Woda z miętą i cytryną w karafkach

✓Soki: jabłkowy i pomarańczowy w karafkach

✓Kawa z ekspresu, wybór herbat





# *Dania wege*

## **PRZYSTAWKA, SERWOWANA INDYWIDUALNIE:**

### **\*do wyboru 1 pozycja**

Tatar z suszonych pomidorów i grillowanej papryki

Bruschetta z pomidorami i bazylią

Wegańskie spring rolls z awokado, granatem i sosem Tahini

## **ZUPA, SERWOWANA INDYWIDUALNIE:**

### **\*do wyboru 1 pozycja**

Zupa minestrone

Zupa krem z kalafiora i ziemniaków z dodatkiem oliwy smakowej

Zupa pomidorowa z bazylią i śmietaną

## **DANIE GŁÓWNE, SERWOWANA INDYWIDUALNIE:**

### **\*do wyboru 1 pozycja**

Pierogi z soczewicą i pieczarkami

Makaron tagliatelle z sosem pesto i grillowanymi warzywami

Arancini z pomidorów i mozzarelli

## **DESER, SERWOWANY INDYWIDUALNIE:**

### **\*do wyboru 1 pozycja**

Sorbet z owocami

Panna cotta z musem owocowym

Mini deser z avocado i kakao

## **DANIE KOLACYJNE, SERWOWANE INDYWIDUALNIE:**

### **\*do wyboru 1 pozycja**

Gulasz z warzyw podany w chrupiącym chlebk

Wege bigos

Chrupiący ser cammembert w złocistej panierce podany z selekcją sałat i sosem winegre



*Dodatki  
do menu*







## *2 danie kolacyjne, podane w bufecie*

### **\*do wyboru 1 pozycja:**

Barszcz z krokietem (do wyboru: z kapustą i grzybami, mięsem i kapustą lub pieczarkami i serem)

Bigos Sowiogórski z pieczywem własnego wypieku

Zupa grzybowa z grzankami z serem

Żurek z jajkiem i białą kielbasą

Gulasz wieprzowy z ziemniakami

Ragout wołowe

Podsmażane pierogi ruskie

**Każda propozycja w cenie  
35 PLN/ 1 osoba**

# *Słodki bufet*

- ✓ Mini Panna Cotta z sosem malinowym
- ✓ Mini eklerki w czekoladzie
- ✓ Mini bezy z sezonowym kremem owocowym
- ✓ Muffinki owocowe z kremem śmietankowym
- ✓ Owoce filetowane

**CENA 49 PLN/ OS**

## *Dodatkowe ciasta*

- Sernik własnego wypieku - 70 PLN/kg
- Ciasto z galaretką i owocami - 65 PLN/kg
- Mini eklerki z czekoladą 5 PLN/szt
- Muffinki owocowe z kremem śmietankowym - 9 PLN/szt
- Ciasto Raffaello - 70 PLN/kg
- Jabłecznik - 60 PLN/kg
- Ciasto czekoladowe z musem owocowym - 70 PLN/szt
- Mini tiramisu - 9 PLN/szt

## *Tort*

Istnieje możliwość złożenia zamówienia na tort z zaprzyjaźnionej cukierni, cena rozpoczyna się od 140 PLN za 1 kg.







## *Sowiogórski stół*

- ✓ Schab wieprzowy wędzony w naszej wędzarni
- ✓ Baleron od lokalnego dostawcy
- ✓ Boczek wieprzowy pieczony na miejscu
- ✓ Salceson od lokalnego dostawcy
- ✓ Kielbasa wiejska od lokalnego dostawcy
- ✓ Kabanosy od lokalnego dostawcy
- ✓ Pasztet własnej roboty
- ✓ Smalec własnej roboty
- ✓ Ogórki kiszane od lokalnego dostawcy
- ✓ Pieczywo własnego wypieku

**CENA 45 PLN/ OS**

# Włoski stół:

## ✓Bruschetta Trio:

- Bruschetta z pomidorami, bazylią i oliwą z oliwek
- Bruschetta z kremem z awokado i krewetkami
- Bruschetta z pieczonymi paprykami i serem ricotta

## ✓Antipasto Misto

✓Mieszanka przysmaków: plastry słodkiego melona owinięte prosciutto cotto, salami, sery, oliwki, suszone pomidory

✓Mini mozzarelle z pomidorkami koktajlowymi

✓Insalata di Fagioli: Sałatka z białych fasoli, czerwonej cebuli, pomidorków koktajlowych, oliwek, świeżych ziół i oliwy z oliwek.

**CENA 50 PLN/ OS**





# Alkohole

## PIWA

Piwo rzemieślnicze butelkowe 0,5l - 17 PLN  
Piwo Żywiec lub Cieszyn keg 20l - 600 PLN

## WINA

Włoskie wino bankietowe białe i czerwone,  
karafka 1l - 70 PLN  
Wino musujące, lane, karafka 1l - 75 PLN

## WÓDKI

Wódka Wyborowa 0,5l - 85 PLN  
Wódka J.A Baczewski 0,5l - 130 PLN

## WHISKY

Jack Daniel's, 0,7l - 230 PLN  
Jameson 0,7l - 180 PLN

## GIN

Beefeater 0,7l - 160 PLN

## RUM

Blanca lub Havana Club Anejo 3yo, 0,7l - 85 PLN  
Bacardi Carta Blanca 0,7l - 100 PLN

## OPŁATA KORKOWA

Opłata korkowa wynosi 30 PLN/ os i obejmuje:  
przygotowanie szkła, serwis i schłodzenie alkoholu  
Wniesienia własnego alkoholu na przyjęcie weselne  
wyłącznie po okazaniu dowodu zakupu.

# Napoje

**DOMOWA LEMONIADA W SŁOJU** (malinowa,  
cytrynowa arbuzowa), 5l - 110 PLN

**DOMOWA MROŻONA HERBATA** 5l - 90 PLN



# Open Bar

## NA NAPOJE GAZOWANE

✓Coca-Cola, Fanta, Sprite  
w szklanych buteleczkach 0,2l

**CENA 30 PLN/ OS.**

## OPEN BAR STANDARD

✓Wódka - Wyborowa  
✓Włoskie wino bankietowe, wytrawne białe i czerwone  
w karafkach

**CENA 120 PLN/ OS**

## OPEN BAR PREMIUM

✓Piwo lane (do wyboru) - Żywiec lub Cieszyn  
✓Wódka - Wyborowa  
✓Włoskie wino bankietowe, wytrawne białe i czerwone  
w karafkach  
✓Gin - Beefeater  
✓Whisky - Jameson

**CENA 159 PLN/ OS**

## OPEN BAR DELUXE

✓Piwo lane (do wyboru) - Żywiec lub Cieszyn  
✓Wódka (do wyboru) - Wyborowa , Biały Bocian  
✓Włoskie wino bankietowe, wytrawne białe i czerwone  
✓Gin - Beefeater  
✓Whisky (do wyboru) - Jameson lub Jack Daniel's  
✓Rum (do wyboru) - Bacardi Carta Blanca  
lub Havana Club Anejo 3yo

**CENA 179 PLN/ OS**







## *Sala*

Do Państwa dyspozycji oddajemy elegancką klimatyzowaną i stylową salę weselną, z przynależącym do niej tarasem wypoczynkowym. To doskonałe rozwiązanie dla przyjęć nawet do 120 zaproszonych Gości. W ofercie posiadamy stoły okrągłe oraz klasyczne, prostokątne dwa rodzaje krzeseł do wyboru przez Parę Młodą: białe oraz czarne, elegancka zastawa, szkło oraz serwety.

**CENA WYNAJMU SALI 1500 PLN.**

## *Ceremonia zaślubin w plenerze*

Posiadamy przestrzeń na organizację wymarzonej ceremonii zaślubin w malowniczym plenerze. Pałac Jugowice położony jest wśród urokliwych górskich krajobrazów, otoczony zielenią i spokojem. Nasze tereny są idealnym miejscem dla romantycznej ceremonii zaślubin na świeżym powietrzu. Zapewniamy godło, nagłośnienie, stół dla urzędnika oraz krzesła.

**CENA ORGANIZACJI CEREMONII ZAŚLUBIN  
W PLENERZE 1500 PLN.**

# Poprawiny

Menu serwowane 159 pln / os

## ZUPA SERWOWANA INDYWIDUALNIE LUB W WAZACH:

\*do wyboru 1 pozycja:

Zupa cebulowa z parmezanem i grzankami

Żurek z białą kielbasą i jajkiem

Krem pomidorowy z zielną oliwą

## DANIE GŁÓWNE SERWOWANE INDYWIDUALNIE

\*do wyboru 1 pozycja:

Pierś z kurczaka kukurydzianego z gratin ziemniaczanym, brokułem i sosem tymiankowym

Podłędwica wieprzowa z puree z batata, karmelizowanymi warzywami i sosem pieprzowym

Dorsz w sosie cytrynowym, pieczonymi ziemniakami i bukietem surówek

## DESER SERWOWANY INDYWIDUALNIE

\*do wyboru 1 pozycja:

Brownie z sosem owocowym

Beza z kremem mascarpone i owocami

Lody z sosem i owocami

## NAPOJE:

✓Woda z miętą i cytryną w karafkach

✓Soki: jabłkowy i pomarańczowy w karafkach

✓Kawa z ekspresu wybór herbat







# Poprawiny cd...

Menu grillowe 189 pln/ os

## MENU GRILLOWE

- ✓ Żurek z jajkiem i kielbasą lub kwaśnica w kociołku
- ✓ Szaszłyk z kurczaka i papryki
- ✓ Szaszłyki wegetariańskie z serem hallumi
- ✓ Pieczone w folii ziemniaki z boczkiem
- ✓ Pieczone warzywa
- ✓ Karkówka marynowana w winie
- ✓ Kielbaski grillowe
- ✓ Kaszanka

## DODATKI:

- ✓ Sałatka z ziemniaków, cebuli, ogórka kiszzonego i oliwy
- ✓ Sałatka z brokuła i prażonych migdałów w sosie jogurtowym
- ✓ Selekcja sałat z warzywami i sosem winegret
- ✓ Ogórki kiszzone
- ✓ Smalec
- ✓ Pieczywo
- ✓ Paleta sosów grillowych, ketchup i musztarda

## NAPOJE:

- ✓ Woda z miętą i cytryną w karafkach
- ✓ Soki: jabłkowy i pomarańczowy w karafkach
- ✓ Kawa z ekspresu, wybór herbat

# *Patac Jugowice*

## *Noclegi*

Do Państwa dyspozycji oddajemy 28 pokoi 2 osobowych, które dają możliwość zapewnienia noclegu dla 65 osób. Pokoje mogą być przystosowane dla trzeciej osoby poprzez dostawienie dodatkowego łóżka lub też mogą być wykorzystane przez jedną osobę. W przypadku chęci zapewnienia większej bazy noclegowej, pomożemy w ulokowaniu Gości w okolicznych obiektach (do 3km) oraz zorganizujemy bezpieczny transfer. Jesteśmy elastyczni i dostosujemy konfigurację pokoi do Państwa potrzeb.

W cenie noclegu zawarte są:

- bogate śniadania w formie bufetu szwedzkiego,
- nielimitowany dostęp do zewnętrznej strefy sauna center na którą składają się: sauny (fińska, infrared, parowa) balie, zewnętrzny basen, jacuzzi oraz strefy do chillowania.
- monitorowane miejsce parkingowe przy budynku noclegowym

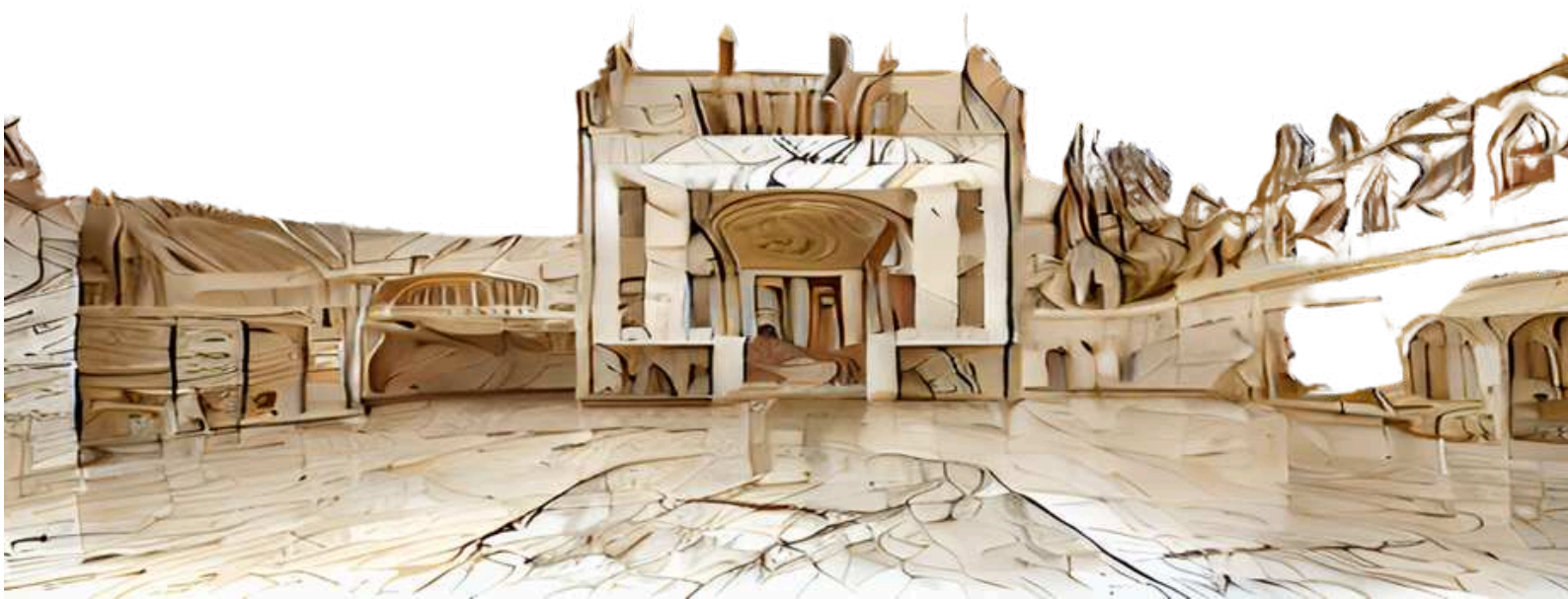
W części wspólnej będziecie Państwo mogli skorzystać z billarda i kącika czytelniczego.

Cena oraz liczba noclegów jest uzależniona od terminu wesela.

## *Dodatkowe informacje*

Doba hotelowa rozpoczyna się od 15:00 i trwa do godziny 11:00 dnia następnego.

Śniadania są serwowane w godzinach od 8:00 do 11:00.





*Wieczór  
Paniński  
/ Kawalerski*



## GRILL Z OGNISKIEM

- ✓ Żurek w kociołku
- ✓ Szaszłyki: wegetariańskie z serem hallumi, z kurczakiem i warzywami,
- ✓ Pieczone w folii ziemniaki
- ✓ Pieczone warzywa
- ✓ Karkówka marynowana w winie
- ✓ Kiełbaski do samodzielnego upieczenia przy ognisku

### DODATKI:

- ✓ Sałatka z ziemniaka, cebuli, ogórka kiszzonego, oliwy
- ✓ Sałatka z brokuła i prażonych migdałów w sosie jogurtowym
- ✓ Selekcja sałat z warzywami i sosem winegret
- ✓ Ogórki kiszzone
- ✓ Pieczywo własnego wypieku
- ✓ Ketchup, musztarda

### NAPOJE:

- ✓ Woda z miętą i cytryną w karafkach
- ✓ Soki: jabłkowy i pomarańczowy w karafkach

**CENA WYNOSI 179 PLN/ OS**

## BAR DIY

Tematyczny bar DIY z drinkami do samodzielnego korzystania i tworzenia własnych kompozycji.

- ✓ Bogaty wybór alkoholi: Szeroka gama wysokiej jakości alkoholi, w tym gin, rum, wódka, tequila, whisky, likiery oraz lokalne specjały.
- ✓ Różnorodne dodatki: Świeże owoce, syropy, zioła, przyprawy, soki i inne składniki, które umożliwiają tworzenie zarówno klasycznych, jak i autorskich koktajli.
- ✓ Profesjonalne narzędzia barmańskie: Shakery, miarki, i inne akcesoria, które sprawią, że przygotowanie drinków będzie czystą przyjemnością.

**CENA WYNOSI 119 PLN/ OS**







## NOCNE SAUNOWANIE

Czas trwania nocy saunowej to około 4h. Każde z wydarzeń prowadzone jest w myśl motywu przewodniego i zawiera 4 klimatyczne ceremonie. W cenie wydarzenia zawarte są napoje oraz drobne przekąski. W czasie trwania wydarzenia możliwe jest zamawianie drinków oraz dań a'la carte z restauracji Bystra

- ✓ 4 klimatyczne ceremonie saunowe
  - ✓ Dostęp do bali z ciepłą wodą, jacuzzi, sauny parowej, fińskiej, infrared oraz peelingi,
  - ✓ Woda z owocami
  - ✓ Lampka wina dla każdego poczęstunek
- możliwość zamówienia drinków

**Cena wynosi 150 PLN/ os**

## MASAŻE W SPA

W naszym centrum wellness oferujemy różnego typu masaże. Poniżej prezentujemy naszą aktualną ofertę. Zabiegi kosmetyczne mogą Państwo rezerwować z wyprzedzeniem. W tym celu mogą Państwo skontaktować się bezpośrednio z recepcją Hotelu Pałac Jugowice. tel.+48 74 844 63 94  
Zapraszamy do zapoznania się z naszą bogatą ofertą masaży:



*Powiedz tak!*



*Palac*

JUGOWICE LUXURY HOTEL ★★★★★



*ul. Główna 4, 58-321 Jugowice*



+48 74 844 63 94

EVENTS@PALACJUGOWICE.COM



*Palac*  
HOTEL JUGOWICE

Notatki:

---

+48 74 844 63 94

EVENTS@PALACJUGOWICE.COM