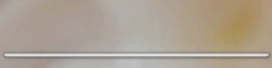


A photograph of a wedding reception. In the background, a black metal archway is decorated with white flowers and greenery. The word "Miłość" is written in white cursive on the arch. In the foreground, a table is set with white linens, glassware, and a centerpiece of white flowers and greenery. Several lit candles are visible on the table and in the background.

OFERTA 2026 - 2027

 *Palac* 
HOTEL JUGOWICE

Wesele w Pałacu

O nas

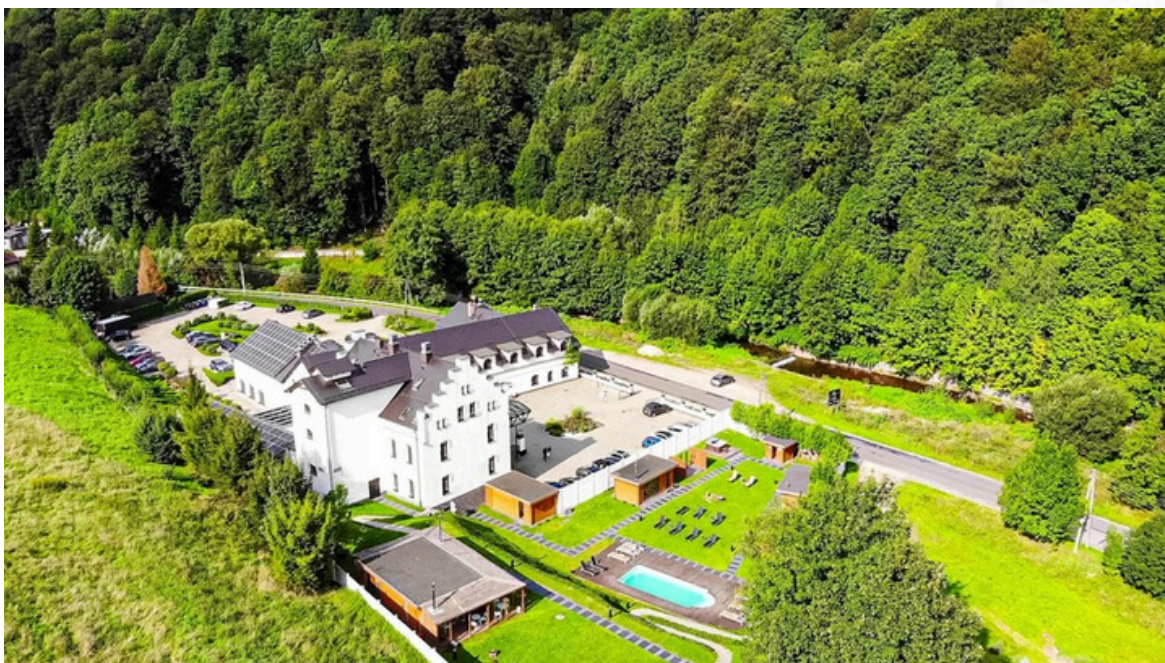
Pałac Jugowice to luksusowy, 4-gwiazdkowy hotel SPA położony w sercu Gór Sowich, łączy XIX - wieczną architekturę myśliwską z nowoczesnym designem i komfortem na najwyższym poziomie.

Otoczony naturą, oferuje eleganckie przestrzenie, doskonałą kuchnię polską i światową, rozległy, zewnętrzny kompleks saunowy „Luxury Sauna SPA” o powierzchni 3000m² z basenem, baliami i różnymi rodzajami saun, jest idealny na relaks i organizację wyjątkowych wydarzeń.

Wnętrza pałacu pozwalają na organizację przyjęcia w aranżacji dopasowanej do indywidualnej wizji. Elegancka, klimatyzowana i stylowa sala weselna może pomieścić do 120 osób, a przynależne do niej patio stanowi idealne miejsce na strefę chill out.

Oferujemy również możliwość organizacji ceremonii zaślubin w malowniczej scenerii Gór Sowich, wśród zieleni i naturalnego spokoju, pozwalając nadać temu momentowi intymny i ponadczasowy charakter.

Nasza baza noclegowa umożliwia Gościom komfortowy wypoczynek po przyjęciu weselnym, a dostęp do strefy wellness stanowi dodatkowe udogodnienie pobytu.





Oferta zawiera

Opiekę doświadczonego koordynatora

Elastyczne menu dostosowane do indywidualnych preferencji

Toast prosecco także 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 lub czarne obrusy, serwety, pełną zastawę oraz szkło

Darmowe menu dla dzieci do 3 roku życia

Menu dla podwykonawców i dzieci od 4 do 7 lat 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 495 zł/os.

PRZYSTAWKA SERWOWANA

**do wyboru 1 pozycja*

- Terina drobiowa / kurczak i marchewka / czarna porzeczka
- Gravlax z łososia Mowi / mus z buraka / karmelizowane jabłko / chrzan
- Pieczony batat / twaróg naturalny / piklowana rzodkiewka / zielona oliwa
- Carpaccio z ośmiornicy / czarny majonez / fenkuł / ziemia jadalna
- Carpaccio z buraka / ser podpuszczkowy / rukola / nasiona

ZUPA SERWOWANA LUB W WAZACH

**do wyboru 1 pozycja*

- Tradycyjny rosół z trzech mięs podany z domowym makaronem
- Consomme z kaczki z mięsnymi pierożkami i warzywami
- Krem z warzyw sezonowych z chipsem z topinamburu i oliwą smakową
- Krem z rzymskich pomidorów z mozzarellą, grzankami i zieloną oliwą
- Krem z salsefi z szyszkami rakowymi i chipsem warzywnym
- Krem z batata z ciecierzycą z boczkiem lub bez i pomidorami

DANIE GŁÓWNE PODANE TALERZOWO

**do wyboru 1 pozycja*

- Konfitowane kacze udoko / ziemniak truflowy / sos z rokitnika
- Pierś z kurczaka zagrodowego / kasza kuskus / marynowana cukinia / ajvar
- Tomahawk ze świni złotnickiej / burak hasselback / kolby kukurydzy / sos mięsny
- Kark wołowy wolno gotowany / puree z batata / dziki brokół / demi glace
- Połędwica z dorsza atlantyckiego / puree z groszku / buraczane kopytka / piklowana marchewka
- Filet z jesiotra / czarne puree / sezonowe warzywa / sos rybny

DESER SERWOWANY

**do wyboru 1 pozycja*

- Czekoladowe brownie z musem owocowym i maślaną kruszonką
- Beza z kremem z mascarpone 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 495 zł/os.

BUFET ZIMNYCH PRZYSTAWEK

**do wyboru 8 pozycji*

- Tatar z łososia z suszonymi pomidorami
- Tatar wołowy z kiszonkami
- Dorsz z warzywami po grecku
- Mini burgry
- Selekcja wędlin własnego wyrobu
- Selekcja serów tradycyjnych i pleśniowych
- Mini tortille z domowym pesto i warzywami
- Słone babeczki z pastami serowymi
- Mini ptysie nadziewane kremami warzywnymi
- Schab sous vide z konfiturą śliwkową
- Rolada drobiowa z warzywami
- Humus z ciecierzycy z burakami
- Pasztet z czerwonej fasoli z czarnuszką
- Rolada z cukinii i papryki z mozzarellą i pesto
- Mini caprese z pomidorkami koktajlowymi i oliwkami
- Smalec z ogórkami

SALATKI

**do wyboru 2 pozycje*

- Grecka
- Nicejska z tuńczykiem
- Z kurczakiem
- Z kaczką i marynowaną dynią
- Z wędzonym twarogiem i pieczonym burakiem
- Tradycyjna jarzynowa
- Z wędzonym kurczakiem i winogronami
- Śledziowa z ziemniakami
- Bawarska z prażonym boczkiem
- Z wędzonym łososiem, mini mozzarellą i pomarańczą

I KOLACJA SERWOWANA TALERZOWO

**do wyboru 1 pozycja*

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



cd Menu serwowane 495 zł/os.

CIASTA W BUFECE

- Tradycyjny sernik
- Szarlotka z miodem z pasieki

NAPOJE

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

DODATKOWE OPŁATY

- 10% serwis kelnerski

Menu półmiskowe 585 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 z mozzarellą, grzankami i zieloną oliwą

DANIE GŁÓWNE PODANE PÓŁMISKOWO

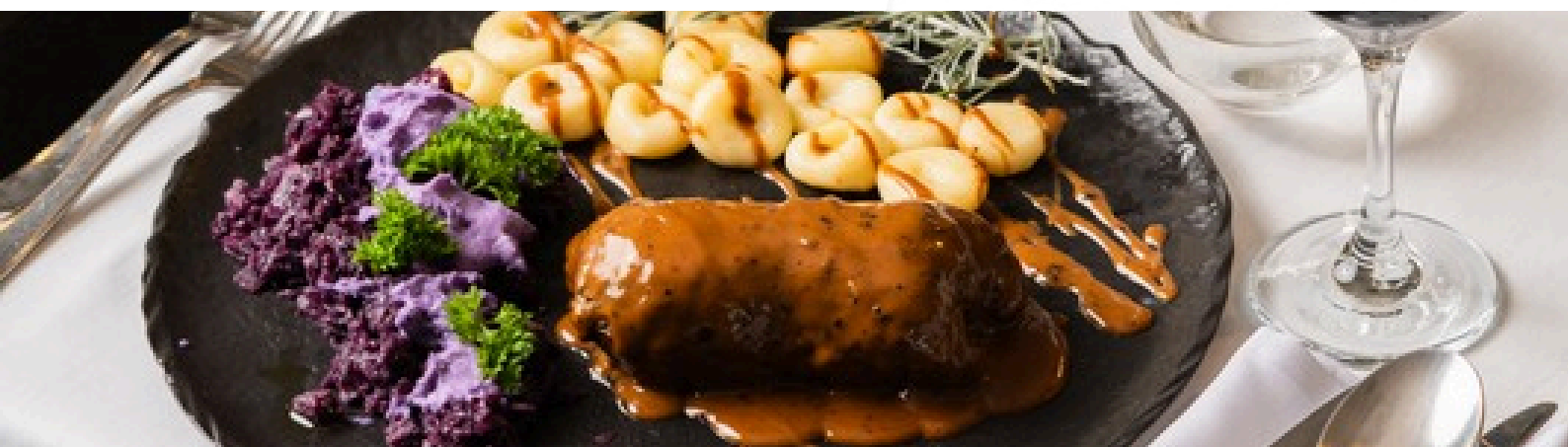
**do wyboru 3 pozycje*

- Polędwiczka w boczku z sosem grzybowym
- Pierś z kaczki z sosem wiśniowym
- Roladka wołowa z sosem własnym
- Fileciki z indyka z sosem potrawkowym
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem z sosem serowym
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Policzki wieprzowe demi glace
- Karczek pieczony z sosem podgrzybkowym
- Udko z gęsi z sosem agrestowym
- Łosos pieczony z sosem cytrynowym
- Okoń nilowy z sosem rybnym
- Polędwica z dorsza z sosem krewetkowym

DODATKI SKROBIOWE PODANE PÓŁMISKOWO

**do wyboru 3 pozycje*

- Młode ziemniaki z wody z koperkiem (wiosna - lato)
- Wędzone ziemniaki z twarogiem i szczypiorkiem
- Kluski śląskie
- Kopytka buraczane
- Pieczone ziemniaki w ziołach
- Suflety ziemniaczane z tymiankiem
- Krokietki ziemniaczane
- Kasza kuskus z warzywami





cd. Menu półmiskowe 585 zł/os.

DODATKI WARZYWNE PODANE PÓŁMISKOWO

**do wyboru 3 pozycje*

- Mizeria z młodej kapusty (wiosna - lato)
- Karmelizowana młoda marchewka (wiosna - lato)
- Marchew po Parysku na maśle (jesień - zima)
- Tradycyjna surówka z buraków
- Surówka z selera z rodzynkami
- Surówka z kapusty pekińskiej z sosem majonezowym
- Mix sałat z sosem winegret
- Pieczone warzywa sezonowe
- Fasolka szparagowa w bułce tartej (lato)
- Pieczona brukselka z palonym masłem (jesień - zima)

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 BUFECE

- Mini tiramisu
- Tradycyjny sernik
- Szarlotka z miodem z lokalnej pasieki

NAPOJE

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

cd. Menu półmiskowe 585 zł/os

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

**do wyboru 10 pozycji*

- Tatar z łososia z suszonymi pomidorami
- Tatar wołowy z kiszonkami
- Dorsz z warzywami po grecku
- Mini burgry
- Selekcja wędlin własnego wyrobu
- Selekcja serów tradycyjnych i pleśniowych
- Mini tortille z domowym pesto i warzywami
- Słone babeczki z pastami serowymi
- Mini ptysie nadziewane kremami warzywnymi
- Schab sous vide z konfiturą śliwkową
- Rolada drobiowa z warzywami
- Humus z ciecierzycy z burakami
- Pasztet z czerwonej fasoli z czarnuszką
- Rolada z cukinii i papryki z mozzarellą i pesto
- Mini caprese z pomidorami koktajlowymi i oliwkami

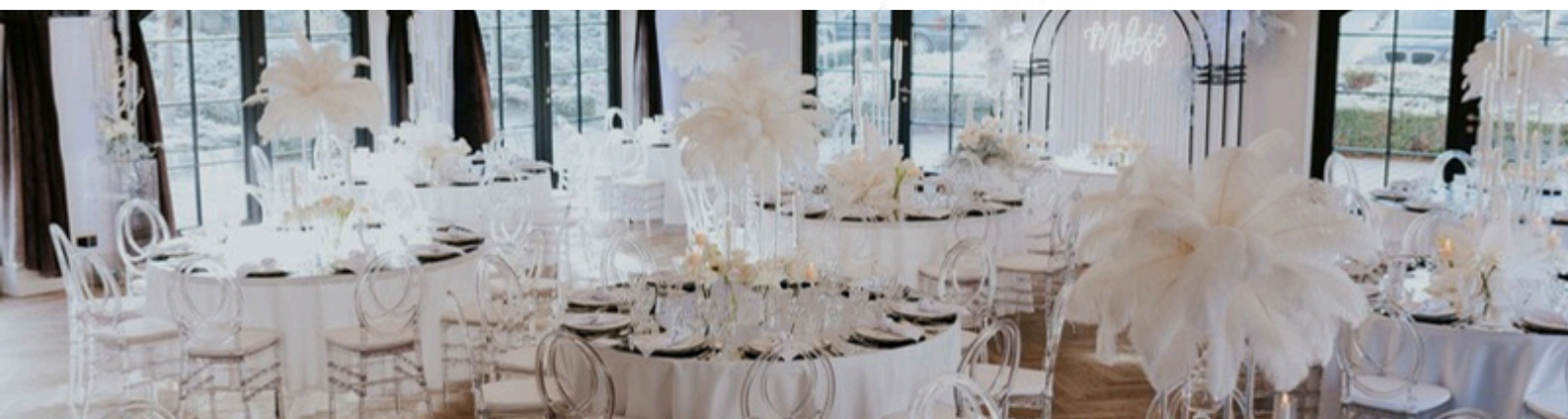
SAŁATKI

**do wyboru 2 pozycje*

- Grecka
- Nicejska z tuńczykiem
- Z kurczakiem
- Z kaczką i marynowaną dynią
- Z wędzonym twarogiem i pieczonym burakiem
- Tradycyjna jarzynowa
- Z wędzonym kurczakiem i winogronami
- Śledziowa z ziemniakami
- Bawarska z prażonym boczkiem
- Z wędzonym łososiem, mini mozzarellą i pomarańczą

DODATKOWE OPŁATY

- 10% serwis kelnerski





Dania wege

PRZYSTAWKA SERWOWANA INDYWIDUALNIE

**do wyboru 1 pozycja*

- Tatar z suszonych pomidorów z ciecierzycą z piklowanym burakiem
- Tarta warzywna z serkiem Philadelphia i marynowaną dynią
- Carpaccio z cukinii, awokado, grana padano, ajvar
- Pieczone okopowe warzywa z Polskim pesto

ZUPA SERWOWANA INDYWIDUALNIE

**do wyboru 1 pozycja*

- Krem z kalafiora, chipsy warzywne, ziemia jadalna
- Zupa minestrone
- Krem z kiszzonego ogórka z wędzonym łososiem
- Bulion warzywny z makaronem z cukinii i marchewką

DANIE GŁÓWNE SERWOWANA INDYWIDUALNIE

**do wyboru 1 pozycja*

- Pierogi z soczewicą i pieczarkami
- Kotlet z buraka i ciecierzycy, puree z batata, warzywa sezonowe
- Spaghetti z domowym pesto, pomidorkami koktajlowymi i pestkami słonecznika

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 camembert w złocistej panierce podany z selekcją sałat i sosem winegret oraz pieczonymi batatami

Dodatki do menu





2 danie kolacyjne, podane w bufecie

*do wyboru 1 pozycja:

- Barszcz z krokietem
- Bigos
- Zupa gulaszowa
- Podsmażane pierogi
- Gulasz z dzika
- Pieczone pałki z kurczaka
- Mini naleśniki z kurczakiem i szpinakiem zapiekane pod serem

**Każda propozycja w cenie
45 PLN/ 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 70 PLN/ OS

Dodatkowe ciasta

- Sernik własnego wypieku - 90 PLN/kg
- Mini eklerki z czekoladą 8 PLN/szt
- Muffinki owocowe z kremem śmietankowym - 11 PLN/szt.
- Ciasto Raffaello - 80 PLN/kg
- Jabłecznik - 75 PLN/kg
- Ciasto czekoladowe z musem owocowym - 90 PLN/szt.
- Mini tiramisu - 10 PLN/szt.

Tort

- Istnieje możliwość złożenia zamówienia na tort z zaprzyjaźnionej cukierni. Cena rozpoczyna się od 220 PLN za 1 kg.





Sowiogórski stół

- Mięso pieczone podane w całości lub porcjowane
- Salceson
- Mix kielbas wędzonych i kruchych
- Wędliny z własnej wędzarni
- Pasztet domowy
- Smalczyk ze skwarkami
- Domowy chleb na zakwasie
- Chrzan
- Pikle

CENA 90 PLN/ OS

Pakiet Młoda Para

- Nocleg dla Pary Młodej w dniu ślubu GRATIS z możliwością późniejszego wymeldowania do godziny 13:00
- Sesja w Pałacu w wybranym, dostępnym terminie GRATIS
- 10% rabatu przy organizacji kolejnego przyjęcia

Dzieci

- Biorąc pod uwagę naszych najmłodszych gości dzieci do 3 roku życia mają darmowe menu.
- Dla dzieci od 4 - 7 lat oferujemy 50% ceny za menu, podczas gdy dzieci powyżej 7 lat mają pełnopłatne menu.

Podwykonawcy

- Dla podwykonawców mamy przygotowane menu w specjalnej cenie. W przypadku samego obiadu 50% wartości menu, w przypadku pełnego menu 75%

Czas trwania

- Przyjęcia weselne trwają do 10 godzin
- Każda kolejna godzina jest płatna 30 zł za każdą zakontraktowaną dorosłą osobę





Alkohole

PIWA

Piwo rzemieślnicze butelkowe 0,5l - 17 PLN

Piwo Sowie lub Cieszyn keg 30l - 800 PLN

WINA

Włoskie wino bankietowe białe i czerwone, karafka 1l - 80 PLN

Wino musujące, lane, karafka 1l - 85 PLN

WÓDKI

Wódka Wyborowa 0,5l - 90 PLN

Wódka J.A Baczewski 0,5l - 140 PLN

WHISKY

Jack Daniel's, 0,7l - 240 PLN

Jameson 0,7l - 220 PLN

GIN

Beefeater 0,7l - 170 PLN

Lubuski 0,7l - 130 PLN

RUM

Havana Club Anejo 3yo, 0,7l - 120 PLN

Bacardi Carta Blanca 0,7l - 130 PLN

OPŁATA KORKOWA

Opłata korkowa wynosi 40 PLN/ os i obejmuje: przygotowanie szkła, serwis i schłodzenie alkoholu.

Opłata za mycie szkła barmana z zewnętrznej firmy wynosi 20 PLN/os

Wniesienia własnego alkoholu na przyjęcie weselne wyłącznie po okazaniu dowodu zakupu.

NAPOJE

- Domowa lemoniada w słoju (malinowa, cytrynowa arbuzowa) 5l - 140 PLN
- Domowa mrożona herbata 5l - 110 PLN

Open Bar

OPEN BAR STANDARD

Wódka - Wyborowa

Wino bankietowe, wytrawne białe i czerwone w karafkach

CENA 130 PLN/ OS

OPEN BAR PREMIUM

Piwo lane (do wyboru) - Sowie lub Cieszyn

Wódka - Wyborowa

Wino bankietowe, wytrawne białe i czerwone w karafkach

Gin - Beefeater

Whisky - Jameson

CENA 170 PLN/ OS

OPEN BAR DELUXE

Piwo lane (do wyboru) - Sowie lub Cieszyn

Wódka - Wyborowa

Wino bankietowe, wytrawne białe i czerwone w karafkach

Gin - Beefeater

Whisky (do wyboru) - Jameson lub Jack Daniel's

Rum (do wyboru) - Bacardi Carta Blanca lub Havana Club Anejo 3yo

CENA 200 PLN/ OS

OPEN BAR NA NAPOJE GAZOWANE

Coca - cola, fanta, sprite w buteleczkach 0,25 ml

CENA 30 PLN/ OS



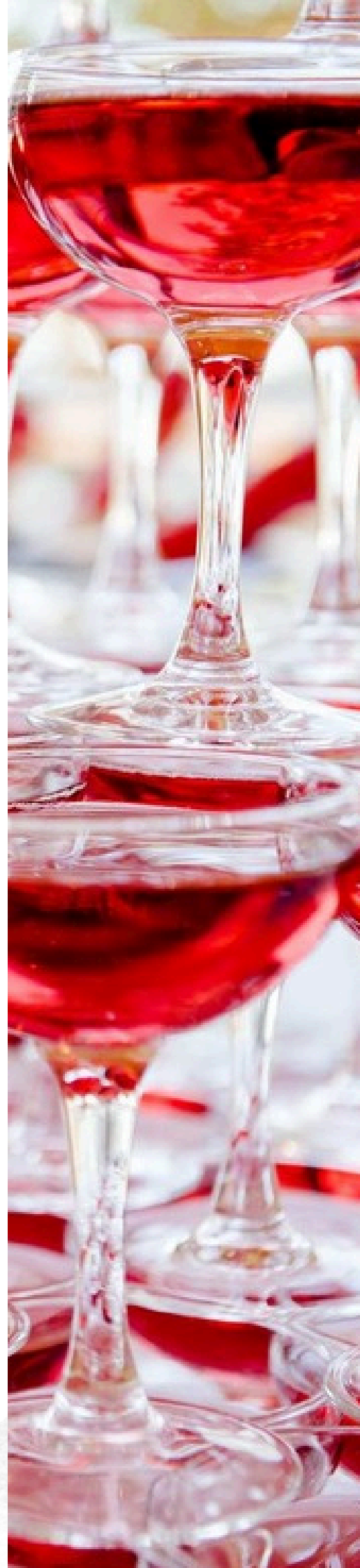
Wyjątkowy toast

Stwórzmy niezapomniany moment podczas weselnego przyjęcia dzięki efektownej wieży z Prosecco.

To atrakcja, która zachwyci zarówno wyglądem, jak i smakiem.

Para Młoda wznosi pierwszy toast w spektakularny sposób – rozlewają Prosecco od góry, a koktajl stopniowo spływa do niższych kieliszków, napełniając całą konstrukcję. To nie tylko elegancki rytuał, ale także doskonała okazja do uchwycenia niezapomnianych kadrów. Ekskluzywny akcent, który podkreśli wyjątkowy charakter wesela i zachwyci Waszych Gości.

CENA 2500 PLN





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 prostokątne, białe krzesła Napoleon, elegancką zastawę, szkło oraz serwety.

CENA WYNAJMU SALI 2500 PLN
powyżej 80 osób GRATIS

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.

Zapewniamy godło, nagłośnienie, stół dla urzędnika oraz krzesła.

**CENA ORGANIZACJI CEREMONII ZAŚLUBIN
W PLENERZE 2000 PLN.**

Poprawiny

Menu serwowane 129 pln / os

ZUPA SERWOWANA INDYWIDUALNIE LUB W WAZACH

*do wyboru 1 pozycja

- Szczawiowa z jajkiem sadzonym
- Żurek z białą kielbasą i jajkiem
- Kwaśnica na żeberkach

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE INDYWIDUALNIE

*do wyboru 1 pozycja

- Pierś z kurczaka supreme, gratin ziemniaczane, marynowana marchewka, sos tymiankowy
- Tradycyjny schabowy, puree ziemniaczane, kapusta zasmażana
- Dorsz w cieście piwnym, domowe frytki, colesław

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: w karafkach jabłkowy i pomarańczowy
- Kawa z ekspresu, wybór herbat





Poprawiny cd.

Menu grillowe 210 pln/ os

MENU GRILLOWE

- Żurek z jajkiem i kiełbasą 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
- Kiełbaski 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
- Zestaw sosów grillowych, ketchup i musztarda

NAPOJE

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

Pałac Jugowice

Noclegi

Do Państwa dyspozycji oddajemy 28 pokoi 2 osobowych, które dają możliwość zapewnienia noclegu dla 56 osób z opcją dołożenia dostawki. 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:

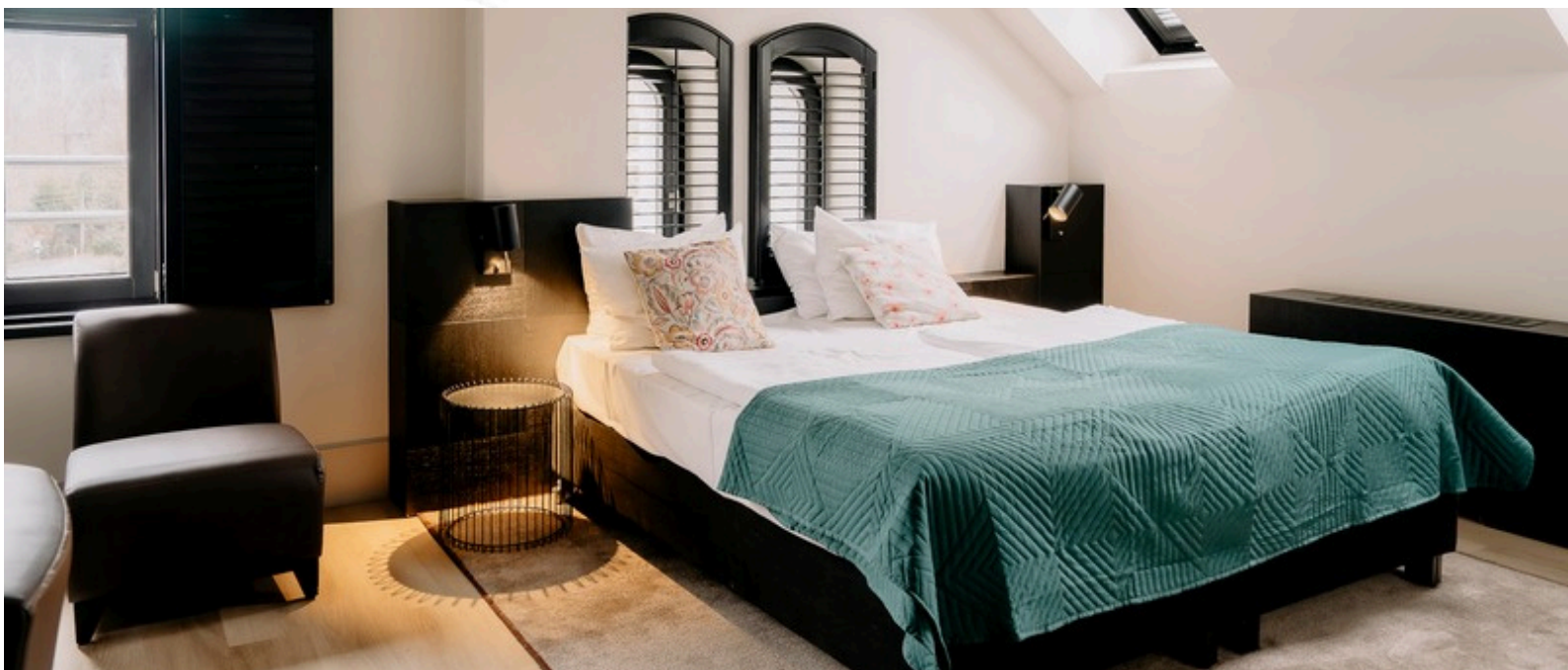
- bogate śniadania w formie bufetu szwedzkiego,
- nielimitowany dostęp do zewnętrznej strefy SPA: sauny (fińska, infrared, parowa) balie, zewnętrzny basen, jacuzzi oraz strefy do chillowania,
- miejsce parkingowe na kilkadziesiąt samochodów.

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

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.



ul. Główna 4, 58-321 Jugowice

+48 74 844 63 94

EVENTS@PALACJUGOWICE.COM

The logo features a stylized heart rate line on the left, followed by the word "Palac" in a large, elegant script font, and "HOTEL JUGOWICE" in a smaller, clean sans-serif font below it.

Palac
HOTEL JUGOWICE