

OFERTA ŚWIĘTA 2025



PAŁAC MAŁA WIEŚ
HOTEL & SPA

HOTEL & SPA

ŚWIĘTA DLA FIRM

w Pałacu Mała Wieś





Doskonała lokalizacja Pałacu Mała Wieś

40 MIN OD WARSZAWY



Najpiękniejsze święta to radość z chwil z bliskimi

DOSKONAŁE PROPOZYCJE HOTELU PAŁAC MAŁA WIEŚ

- » Zestawy prezentowe
- » Menu świąteczne
- » Warsztaty kuchni świątecznej
- » Sylwester i Święta dla całej rodziny



Wybierz miejsce, gdzie poczujesz świąteczną atmosferę

HOTEL PAŁAC MAŁA WIEŚ TO NAJLEPSZA
PRZESTRZEŃ DO ORGANIZACJI
ŚWIĄTECZNYCH SPOTKAŃ FIRMOWYCH

- » Elegancka Oranżeria
- » Rustykalna Szklarnia
- » Klimatyczna Restauracja Stara Wozownia



Zestawy prezentowe

PRODUKTY RZEMIEŚLNICZE
Z MAŁEJ WSI

ZESTAWY

Zapoznaj się z naszą ofertą eleganckich zestawów prezentowych, które łączą w sobie wyjątkowe wina z Winnicy Pałacu Mała Wieś oraz starannie dobrane dodatki. To doskonały wybór na upominek biznesowy – każdy zestaw został przygotowany z dbałością o detale, aby podkreślić prestiż i elegancję chwili.

[ZOBACZ KATALOG](#)



Świąteczne menu

PROPOZYCJE SZEFA KUCHNI HOTELU PAŁAC MAŁA WIEŚ
NA WYJĄTKOWĄ, ŚWIĄTECZNĄ UCZTĘ



Przerwa kawowa



Wszystkie nasze sale konferencyjne oraz przerwy kawowe posiadają dekorację świąteczną, aby poczuć magiczny nastrój świąt

MENU BASIC

- » Kawa
- » Mineralna woda gazowana/niegazowana
- » Wybór herbat
- » Sok jabłkowy z sadu książęcego
- » Korzenne ciasteczka, kruche pierniczki
- » Piernik z powidłami, makowiec, ciasto marchewkowe

15 min | 49 zł

4 h | 70 zł

8 h | 109 zł

MENU STANDARD

- » Kawa i syropy zimowe do kawy
- » Wybór herbat
- » Mineralna woda gazowana/niegazowana
- » Sok jabłkowy z sadu książęcego
- » Korzenne ciasteczka, kruche pierniczki
- » Jabłka z sadu książęcego
- » Piernik z powidłami, makowiec, ciasto marchewkowe
- » Mini kanapki: z rostbefem wołowym, z twarogiem i rzodkiewką, z hummusem i warzywami

15 min | 59 zł

4 h | 89 zł

8 h | 129 zł

MENU CHRISTMAS

- » Kawa i syropy zimowe do kawy
- » Wybór herbat
- » Mineralna woda gazowana/niegazowana
- » Sok jabłkowy z sadu książęcego
- » Korzenne ciasteczka, kruche pierniczki
- » Jabłka z sadu książęcego
- » Piernik z powidłami, makowiec, ciasto marchewkowe
- » Tarteletka z kremem mascarpone z makiem i kandyzowaną pomarańczą, panna cotta pomarańczowa, pudding z tapioki z mlekiem kokosowym z sosem malinowym z cynamonem

15 min | 69 zł

4 h | 95 zł

8 h | 145 zł



Tradycyjna kolacja



Czas trwania
kolacji 2 h

MENU WIGILIJNE SERWOWANE

MENU

- » Barszcz czerwony z uszkami nadziewanymi grzybami
- » Filet z Sandacza z puree z pietruszki, czarną soczewicą beluga z migdałami i karmelizowaną brukselką
- » Piernik z powidłami śliwkowymi i bakaliami
- » Kompot z suszu owocowego

135 zł netto | osoba

MENU II

- » Pierogi z kapustą i grzybami z tradycyjną okrasą
- » Barszcz borowikowy z łazankami
- » Smażony filet z karpia w sosie piernikowym z pieczonymi ziemniakami i kapustą z grzybami
- » Cynamonowa panna cotta z konfitowanymi pomarańczami
- » Kompot z suszu owocowego

167 zł netto | osoba

MENU III

- » Terrina z pstrągą tęczowego z jajkiem przepiórczym i sałatką z rzepy i kopru włoskiego
- » Zupa rybna a la bouillabaisse
- » Konfitowana noga z kaczki w pomarańczach z goździkami, gratine truflowe, glazurowane buraki, sos żurawinowy z winem rose
- » Beza dacquoise z orzechami, daktylami i kremem mascarpone
- » Kompot z suszu owocowego

199 zł netto | osoba



Tradycyjna kolacja

219 zł / os.

MENU WIGILIJNE BUFETOWE



Czas trwania kolacji
bufetowej 4h

Czas uzupełniania bufetów 2h
Oferta dla grup od 20 osób.

PRZEKĄSKI ZIMNE

- » Terrina rybna z sosem tatarskim i sałatką z kompresowanego ogórka
- » Selekcja dojrzewających wędlin, mięs pieczonych i pasztetów
- » Sałatka z cykorią, wędzoną makrelą i pomidorkami koktajlowymi
- » Sałatka z jabłkiem i wędzoną piersią kaczki i borówką
- » Rillettes z kaczki z pomarańczami i roszponką

ZUPA

- » Krem z pieczonego podgrzybka z grzankami

DESERY

- » Mus pomarańczowy z kruszonką migdałową
- » Piernik z powidłami śliwkowymi i migdałami
- » Strucla makowa

DANIA GŁÓWNE

- » Filet z pstrąga z migdałami
- » Pieczona kaczka w jabłkach w sosie piernikowym
- » Pierogi z kapustą i grzybami
- » Gnocchi dyniowe z masłem szałwiowym
- » Ziemniaki pieczone z ziołami
- » Buraki w emulsji malinowej

DODATKI DO BUFETU

- » Wiejski chleb na zakwasie gryczanym
- » Chleb jabłkiem, Francuska bagietka pszenna
- » Wegańskie smarowidło z białej fasoli
- » Wiejskie maselko makowe
- Kremowe masło z solą morską
- » Selekcja sosów i dresingów



Tradycyjna kolacja

239 zł / os.

MENU WIGILIJNE BUFETOWE



Czas trwania kolacji
bufetowej 4h

Czas uzupełniania bufetów 2h
Oferta dla grup od 20 osób.

PRZEKĄSKI ZIMNE

- » Karp po żydowsku z rodzynkami i prażonymi migdałami
- » Selekcja ryb wędzonych z zimnymi sosami i marynowanymi grzybami
- » Pieczony rostbef wołowy z sosem chrzanowym i piklami
- » Sałatka jarzynowa tradycyjna
- » Pieczony rostbef wołowy z sosem chrzanowym
- » Sałatka ziemniaczana ze śledziem, piklami i pieczonym burakiem
- » Sałatka nicejska z tuńczykiem, warzywami i jajkiem

ZUPA

- » Barszcz czerwony z uszkami z grzybami

DESERY

- » Tarta z makiem i kremem pistacjowym
- » Sernik baskijski
- » Beza z kremem cytrynowym i daktylami

DANIA GŁÓWNE

- » Smażony karp w sosie grzybowym
- » Polik wołowy w czerwonym winie z rozmarynem i gorczycą
- » Pierogi z kapustą i grzybami
- » Warzywa z masłem ziołowymi i migdałami
- » Kapusta wigilijna z grzybami
- » Zapiekanek ziemniaczany z tymiankiem z serem gruyer

DODATKI DO BUFETU

- » Wiejski chleb na zakwasie gryczanym
- » Chleb jabłkiem, Francuska bagietka pszenna
- » Wegańskie smarowidło z białej fasoli
- » Wiejskie masło makowe
- » Kremowe masło z solą morską
- » Selekcja sosów i dressingów



Bufety uzupełniające 69zł/os.

KOLACJA BUFETOWA LUB SEROWANA

OPCJA I

PRZYSTAWKI ZIMNE:

- » Rilletes z kaczki z musztardą francuską i wiśniówką
- » Pieczony dorsz z warzywami w pomidorach i cytryną
- » Śledź litewski musem z borowika i kwaśniej śmietany, kawior z troci
- » Mus z grochu i fasoli w buraczanej babeczce cebulką marynowaną i ziołami

SAŁATKI:

- » Tradycyjna sałatka jarzynowa z ogórkiem kiszonym i porem
- » Sałatka z buraków, kozim serem i orzechami

DODATKI DO BUFETU:

- » Wiejski chleb na zakwasie gryczanym
- » Chleb jabłkiem
- » Francuska bagietka pszenna
- » Wegańskie smarowidło z białej fasoli
- » Wiejskie maselko makowe
- » Kremowe masło z solą morską
- » Selekcja sosów i dresingów

OPCJA II

PRZYSTAWKI ZIMNE:

- » Roladka z szarpanego indyka z konfiturą z jeżyny i jabłka
- » Śledź litewski z jabłkiem i musztardą francuską, ziemniaki w popiele
- » Tatar z łososia z awokado i kaparami na toście
- » Sałatka z pieczonego buraka z fetą i orzechami włoskimi na serowym placuku

SAŁATKI:

- » Sałatka z kurczakiem, ananasem i selerem naciowym
- » Sałatka z brokułami, serem pleśniowym i orzechami

DODATKI DO BUFETU:

- » Wiejski chleb na zakwasie gryczanym
- » Chleb jabłkiem
- » Francuska bagietka pszenna
- » Wegańskie smarowidło z białej fasoli
- » Wiejskie maselko makowe
- » Kremowe masło z solą morską
- » Selekcja sosów i dresingów

OPCJA III

PRZYSTAWKI ZIMNE:

- » Gravlax z łososia z musztardowym sosem miodowym
- » Mus z wędzonego pstrąga, jajkiem przepiórczym i szczypiorkiem w babeczce
- » Pieczone mięsa i wędliny z zimnymi sosami i piklami

SAŁATKI:

- » Sałatka z krewetek z mango i kolendrą
- » Sałatka Waldorff z jabłkami, orzechami włoskimi i selerem naciowym
- » Sałatka śledziowa z burakami i korniszonem

DODATKI DO BUFETU:

- » Wiejski chleb na zakwasie gryczanym
- » Chleb jabłkiem
- » Francuska bagietka pszenna
- » Wegańskie smarowidło z białej fasoli
- » Wiejskie maselko makowe
- » Kremowe masło z solą morską
- » Selekcja sosów i dresingów



Napoje do kolacji



MENU BASIC

» Napoje bezalkoholowe
» Piwo Cieszyn Browar
Zamkowy

» wino białe
» wino czerwone

2h | 70 zł
4 h | 100 zł
6 h | 140 zł

ZESTAW NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH DO KOLACJI

» Sok jabłkowy z sadu
książęcego
» Woda
» Kawa i herbata
» Kompot z suszu

4 h | 40 zł
6 h | 55 zł

MENU PREMIUM

» Napoje bezalkoholowe
» Aperol
» Piwo Cieszyn Browar
Zamkowy

» wino białe
» wino czerwone

» Wódka ziemniaczana - Walicki

» Gin Seagram's
» Tequilla Sierra Silver
» Rum Bacardi Blanca
» Ballantine's

2h | 110 zł
4 h | 170 zł
6 h | 250 zł

W tym grzane piwo i wino
oraz obsługa barmańska

KOKAJLE

» Grzaniec jabłkowy | 25 zł
» Grzane wino | 25 zł
» Grzane piwo | 25 zł
» Moscow Mule | 30 zł
» Kawa po irlandzku | 30 zł

ALKOHOLE NA BUTELKI

» Wino białe/czerwone
Nos Racines
| 100 zł
» Wino musujące
Frederic Chopin | 100 zł
» Wino polskie Dwórzno | 160 zł
» Wino Sauvignon
Blanc Nowa Zelandia | 180 zł
» Wino Primitivo Włochy | 180 zł
» Szampan Moet Chandon
| 460 zł
» Wódka Baczewski | 160 zł
» Whisky Jameson | 180 zł
» Whisky Glenmorangie
10 YO | 360 zł

Wina z Winnicy Pałac Mała Wieś

Przedstawiamy wina z Winnicy Pałac Mała Wieś, które charakteryzują się elegancją i lokalnym charakterem nawiązującym do historycznego dziedzictwa tego miejsca.

Każda butelka to połączenie tradycyjnych metod winiarskich z nowoczesnym podejściem, odzwierciedlające pasję twórców i bogactwo mazowieckiej ziemi. Idealne do degustacji podczas spotkań towarzyskich, jak i bardziej formalnych okazji.

WINA BIAŁE PREMIUM

- » Wino Johanniter - 180 zł
- » Wino Sauvignier - 180 zł
- » Wino Riesling - 210 zł

WINA BANKIETOWE

- » Wino Blanc - 120 zł
- » Wino Rouge - 130 zł

WINA CZERWONE PREMIUM

- » Wino Regent - 230 zł

WINA MUSUJĄCE

- » Wino Vicu Flora - 110 zł
- » Wino Vicu Medusa - 110 zł
- » Wino Vicu Faun - 110 zł

Zapytaj sprzedawcę o dostępność



Atrakcje świąteczne w Hotelu Pałac Mała Wieś

ZOSTAŃ MISTRZEM KUCHNI
ŚWIĄTECZNEJ W TRAKCIE WARSZTATÓW
KULINARNYCH Z SZEFEM KUCHNI!

MENU 359 ZŁ /OS.

- » Pierogi z kapustą i grzybami z tradycyjną okrasą
- » Zupa grzybowa z lanymi kluskami
- » Sandacz w panierce migdałowej z puree z selera oraz karmelizowanymi warzywami
- » Blok czekoladowy
lub
- » Warsztaty z dekorowania pierników i pakowania świątecznego

W RAMACH UATRAKCYJNIENIA KOLACJI
WIGILIJNEJ OFERUJEMY RÓWNIEŻ:

- » Warsztaty tworzenia dekoracji świątecznych
- » Organizacja Świętego Mikołaja do wręczania prezentów
- » Ognisko z grzańcem przy dźwiękach gitary
- » Zabawa z DJ-em
- » Relaks w luksusowym SPA



Na Państwa życzenie dokonamy
wyceny powyższych atrakcji.





Święta dla Twojej rodziny oraz Bal Sylwestrowy



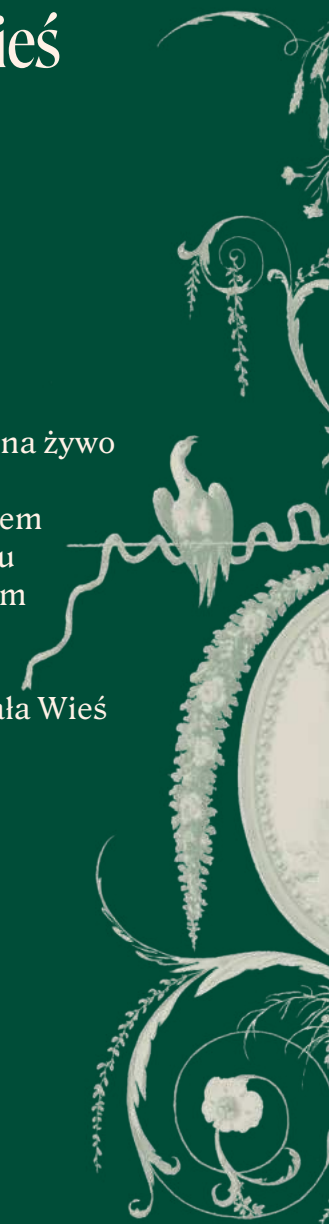
SPĘDŹ Z NAMI JESZCZE
WIĘCEJ CZASU NA
WSPANIAŁEJ ZABAWIE



Oferta indywidualna Hotelu Pałac Mała Wieś

SPĘDŹ RODZINNE ŚWIĘTA
W HOTELU PAŁAC MAŁA WIEŚ
POD WARSZAWĄ

- » Luksusowy nocleg
- » Wykwintne śniadania
- » Świąteczne obiadokolacje
- » Uroczystą kolację wigilijną
- » Wspólne kolędowanie przy muzyce na żywo
- » Warsztaty świąteczne
- » Warsztaty z Pałacowym Cukiernikiem
- » Świąteczną niespodziankę w pokoju
- » Rodzinną sesję zdjęciową ze Świętym Mikołajem
- » Klimatyczne zimowe ognisko
- » Degustację win z Winnicy Pałac Mała Wieś



Oferta indywidualna Hotelu Pałac Mała Wieś

SYLWESTER POD WARSZAWĄ -
FIESTA MEXICANA

W ramach pakietu oferujemy:

- » 2 noclegi
- » Open bar – no limit!
- » Muzyczna Fiesta:
 - DJ + wokół
 - Mariachi Los Amigos Poland – goście specjalni prosto z Meksyku!
- » Live Cooking w klimacie meksykańskim !
- » Wyjątkowe tematyczne menu
- » Bufet Słodkości
- » Candy Bufet
- » Foto budka 360°
- » Kolorowe drinki tematyczne
- » Pokaz fajerwerków o północy – niebo rozbłyśnie na powitanie 2025 roku

SPRAWDŹ
NASZĄ
OFERTĘ
I KLIKNIJ



OFERTA ŚWIĘTA 2025

HOTEL & SPA



PAŁAC MAŁA WIEŚ
HOTEL & SPA

DO ZOBACZENIA W TE ŚWIĘTA W MAŁEJ WSI

TEL. +48 782 40 40 40 MAŁA WIEŚ

40 | 05-622 BELSK DUŻY

E-MAIL: BIURO@PALACMALAWIES.PL

