



Przyjęcia weselne w Pałacu Mortęgi



PAŁAC MORTĘGI
HOTEL & SPA
★★★★

Kaplica

Ślub cywilny w plenerze

Dysponujemy:

Restauracja Szlachecka -
200 os.

Taras z bankietowym
namiotem - 80 os.

Restauracja Herbowa -
90 os.

Sala Balowa - 40 os.

Szlachecki styl przenikający się z nowoczesną elegancją sprawiają, że Pałac Mortęgi Hotel & SPA to idealny wybór na organizację przyjęć weselnych na najwyższym poziomie.

Restauracja Szlachecka mieści się w odrestaurowanym dworku. Jej wielkim atutem jest stylowy wystrój oraz taras wychodzący na pomost i staw.

Parom Młodym pragnącym zorganizować ceremonię ślubną w unikalnej scenerii polecamy zabytkową, odrestaurowaną kaplicę sąsiadującą z Pałacem.

Stylowe wnętrza urządzone z wyczuciem, oryginalna architektura kompleksu odtworzonego z pieczołowitością oraz XIX-wieczny park otaczający Pałac i rozległe tereny zielone oferują idealne warunki dla bajkowych sesji fotograficznych. W pałacowych podziemiach na Gości czeka basen, jacuzzi, sauna sucha, mokra i infrared oraz kameralne SPA złożone z 3 gabinetów. Można tu zorganizować wieczór panieński dla koleżanek lub zrelaksować się przed czy po weselu.

Nasza stajnia dysponuje pięknymi, zadbanymi końmi oraz stylowymi bryczkami, które możemy oddać do dyspozycji Państwa Młodych i ich Gości. W czasie rodzinnych spotkań proponujemy wiele atrakcji również dla najmłodszych. Na terenie posesji znajduje się mini zoo, sala sportowa oraz Dom Magdalenki, w którym organizowane są zabawy i animacje dla dzieci. Na życzenie Gości możemy zorganizować opiekę profesjonalnych animatorek, które sprawią, że najmłodsi uczestnicy imprezy będą się bawili doskonale.

Nasza kuchnia zapewni wszystkim uczestnikom odbywających się u nas imprez okolicznościowych niezapomniane doznania kulinarne. Serwowane przez nas dania są inspirowane nurtem slow food. Kuchnia bazuje na tradycji kulinarnej regionu i wykorzystuje najwyższej jakości składniki pozyskiwane od ekologicznych, lokalnych producentów. Nasi szefowie kuchni stworzą dla Państwa niezwykle potrawy dopasowane do indywidualnego charakteru uroczystości.

KONFERENCJE
TEL. 665 160 541
KONFERENCJE@PALACMORTEGI.PL

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE
TEL. 785 056 301
RECEPCJA@PALACMORTEGI.PL



Wariant srebrny-400 zł/ os.



PAŁAC MORTEGI
HOTEL & SPA
★★★★

Apartament dla
Nowożeńców gratis

Przystawka

Szparagi w szynce, ciastko francuskie, mus holenderski

Zupa

Krem z grzybów leśnych, groszek ptysiowy, ziołowa śmietanka

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe, sos kurkowy, zapiekanka ziemniaczana, trufle
warzywne w panko

Danie gorące I bufet 1h

Dorsz zapiekany w ziołach/ Karkówka w sosie winno maślanym/
Filet z kurczaka w jogurcie i curry/ Pieczone warzywa z ziołach/Puree
z batatów/Ryż z Pesto i bazylią

Danie gorące II bufet 1h

Filet z tilapi na pomidorach/ Steki wieprzowe w sosie własnym/
Roladki z kurczaka z suszonym pomidorami i szpinakiem / Pieczone warzywa z
ziołach/ Puree z batatów/ Ryż z Pesto i bazylią

Danie gorące III bufet 1h

Strogonow wołowy/ Krem pomidorowy/ Łódzka zalewajka

Zimny bufet

Wyborne swojskie wędliny i pasztet z ćwikłą i chrzanem / Karczek na miodzie
opiekany/ Schab ze śliwka w galarecie/ Filet z indyka pieczony w ziołach/
Galantyna z drobiu/ Tymbaliki z drobiu /Ryba a'la grek/ Śledź trio/ Sandacz w
galarecie/ Sałatka grecka/ Sałatka szefa kuchni/ Faszerowane papryczki
mięsem cynamonowym/ Marynaty:(ogórki, śliwka ,papryka ,grzybki, cebulka,
buraczki ,chrzan ,ćwikła)

Bufet słodki

Mix ciast / Owoce filetowane

KONFERENCJE
TEL. 665 160 541
KONFERENCJE@PALACMORTEGI.PL

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE
TEL. 785 056 301
RECEPCJA@PALACMORTEGI.PL



Wariant perłowy- 400 zł/os.



PAŁAC MORTEGI
HOTEL & SPA
★★★★

Powitanie chlebem
i solą

Przystawka

Pieczona cielęcina, mus z tuńczyka, pieczywo, masło

Zupa

Krem z grzybów leśnych, groszek ptysiowy, ziołowa śmietanka

Danie główne

Roladki drobiowe na sosie a'la diabolo, puree ziemniaczane, fasolka szparagowa w boczku

Deser

Beza z musem mascarpone

Kolacja bufet I 1h

Filet z pstrąga / Indyk w sosie cytrynowym/ Polędwiczki wieprzowe w grzybach

Dodatki

Ryż z pomidorami i lubczykiem /Kluski śląskie/ Brokuł i kalafior z migdałami

Kolacja bufet II 1h

Szczupak na palonym porze / Roladki drobiowe na sosie a'la diabolo/ Schab sous vide z tymiankiem

Dodatki

Ryż dziki / Młode ziemniaki z koperkiem/ Pierogi z warzywami / Brokuł i kalafior z migdałami

Kolacja bufet III 1h

Barszcz biały z cielęcą kielbasą/ Gulasz drobiowy/ Kwaśnica

Zimny bufet

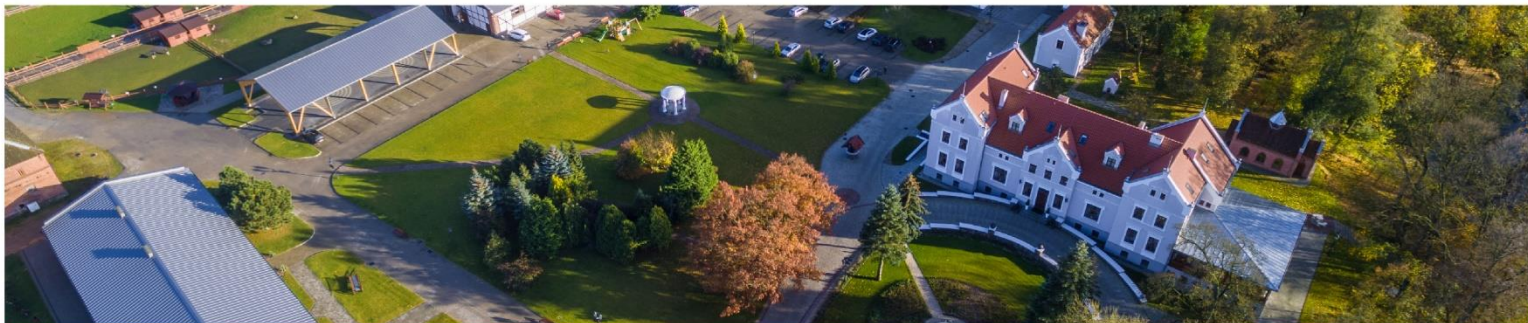
Półmisek swojskich wędlin i mięs pieczystych/ Łosoś w zalewie cytrusowej na rukoli/ Burak pieczony z serem feta i oliwkami/ Sałatka z indykiem w sosie ziołowym / Tymbaliki cielęce/ Sałatka grecka / Sandacz pod koperkową galareta/ Sałatka caprese/ Pickle i marynaty/Sosy żurawinowy i chrzanowy/ Kosz świeżego pieczywa, masło

Bufet deserowy

mix ciast/ mix owoców/ musy w kieliszkach

KONFERENCJE
TEL. 665 160 541
KONFERENCJE@PALACMORTEGI.PL

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE
TEL. 785 056 301
RECEPCJA@PALACMORTEGI.PL



Wariant szafirowy- 450 zł/os.



PAŁAC MORTEGI
HOTEL & SPA
★★★★

Przystawka

Łosoś gravlax, zalewa cytrusowa, pierzynka z nowalijek, pieczywo, masło

Zupa

Bursztynowy bulion z lubczykiem, pierożki z gęsiną

Danie główne

Udko kaczki z musem owocowym, grantina ziemniaczana, ciastko warzywne

Deser

Mus waniliowy, biszkopt z owocowym sosem

Kolacja II

Medaliony z polędwicy wieprzowej, puree z ziemniaków, trufla, ser pleśniowy, sos borowikowy, na szparagi

Kolacja III

Sandacz na szparagach, ziemniak z ogniska, sos holenderski z cytryną

Danie po północy

Gulasz barani

Zimny bufet

Półmisek swojskich wędlin/ Półmisek wędzonych ryb z musem chrzanowym i cytryną (łosoś, węgorz, pstrąg,)/ Koktajl z krewetek na sałatach / Sałatka szopska/ Sałatka z wędzonym kurczakiem koprem włoskim i marynowanym greckim serem/ Tymbaliki z indyka w jabłkowej galaretkie/ Roladki ze schabu z musem sera pleśniowego/ Sałatka caprese z grillowana pomarańczą/ Śledź w burakach/ Łosoś w naleśniku z serkiem/ Pickle i marynaty/ Sosy żurawinowy i chrzanowy/ Kosz świeżego pieczywa, masło

Bufet deserowy

mix ciast/ mix owoców/ musy w kieliszkach

KONFERENCJE

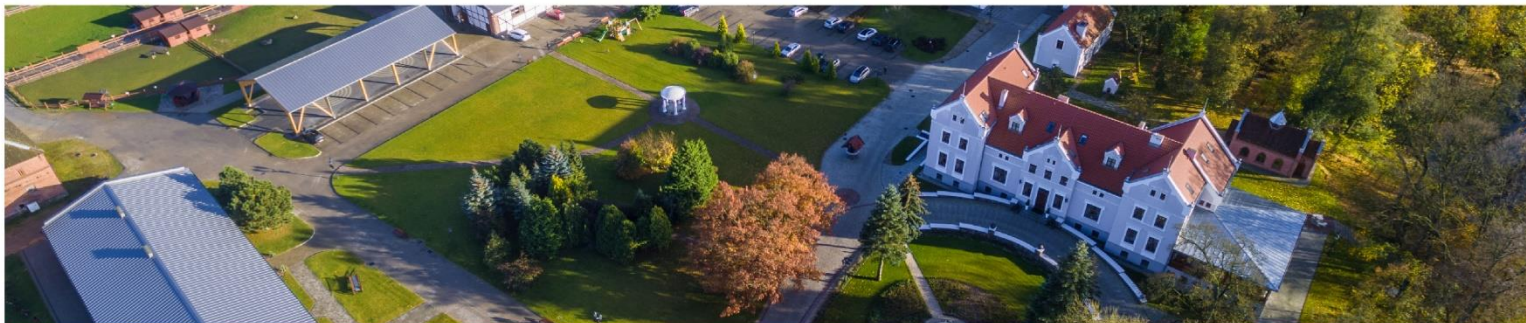
TEL. 665 160 541

KONFERENCJE@PALACMORTEGI.PL

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

TEL. 785 056 301

RECEPCJA@PALACMORTEGI.PL



Wariant złoty- 450 zł/os.



PAŁAC MORTEGI
HOTEL & SPA
★★★★

Kaplica

Ślub cywilny w plenerze

Dysponujemy:

Restauracja Szlachecka-
200 os.

Taras z bankietowym
namiotem- 80 os.

Restauracja Herbowa –
90 os.

Sala Balowa- 40 os.

KONFERENCJE
TEL. 665 160 541
KONFERENCJE@PALACMORTEGI.PL

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE
TEL. 785 056 301
RECEPCJA@PALACMORTEGI.PL

Przystawka

Półgęska wędzona, kozi ser, karmelizowana cebula na rukoli, pieczywo,
masło

Zupa

Krem z pieczonego buraka z fetą

Danie główne

Półówka kaczki, jabłka prażone, kopytka buraczane, żurawina

Deser

Beza z marakują

Kolacja II bufet

Filet z kurczaka zagrodowego/medaliony wieprzowe/ sum w panierce/
ciastko z kuskusu/ zapiekanka warzywna/ gratina serowa/ fasolka
szparagowa

Kolacja III bufet

Łosoś w cieście francuskim/ gulasz z dziczyzny/ steki z polędwicy wołowej/
udko kaczki/ selekcja warzyw z wody/puree z selera/ryż dziki

Danie po północy bufet

Barszcz czerwony z pasztecikami

Zimny bufet

Półmisek swojskich wędlin/ Półmisek wędzonych ryb z musem chrzanowym
i cytryną (łosoś, węgorz, pstrąg,)/ Koktajl z krewetek na sałatach/ Sałatka
szopska/ Sałatka z wędzonym kurczakiem koprem włoskim i marynowanym
greckim serem/ Tymbaliki z indyka w jabłkowej galaretkie/ Roladki ze
schabu z musem sera pleśniowego/ Sałatka caprese z grillowana
pomarańczą/ Śledź w burakach/ Łosoś
w naleśniku z serkiem/ Pickle i marynaty/ Sosy żurawinowy
i chrzanowy/ Kosz świeżego pieczywa, masło

Bufet deserowy

mix ciast/ mix owoców/ musy w kieliszkach



Przy organizacji przyjęć weselnych,
Polecamy usługi poniższych firm



Kwiaciarnia

San Alberto, tel. 501 851 042

Agnieszka Socha Florystyka, tel. 5153 459 924



Animacje

Barbara Szram Animacje z Basią, tel. 605 432 321



DJ, Zespoły muzyczne

DJ Mazur Event, tel. 606 622 226

DJ Teofilak, tel. 508 063 921

Nocny Koncert Cover Band, tel. 604 191 141



Dekoracja

Art Story Fotolustro, tel. 504 469 779

Dekoracja światłem/Napisy ledowe, tel. 606 622 226



Słodki bufet, torty

Cukiernia Amaretti



Projektowanie i drukowanie winietek i zaproszeń

MDesigner, tel. 574 410 136

KONFERENCJE
TEL. 665 160 541
KONFERENCJE@PALACMORTEGI.PL

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE
TEL. 785 056 301
RECEPCJA@PALACMORTEGI.PL



Pakiet usług dodatkowych



PAŁAC MORTEGI
HOTEL & SPA
★★★★

Pieczone prosię- 2000zł

Patery ryb, mięs wędzonych-2000zł

Fontanna czekoladowa-1500zł

Bufet sushi- 3000zł

Gęś pieczona w całości-

Jesiotr w całości-700zł

Wiejski stół- 3500zł

Piwo beczka 20l-400zł

Prosecco Van- 3380zł - 5330zł

Podest dla orkiestry-300zł

Pokazy pirotechniczne- w plenerze-2000zł-5000zł

Pokaz kuchni molekularnej-4000zł

Bryczka do ślubu-800zł

Sesja ślubna z końmi- 200zł

KONFERENCJE

TEL. 665 160 541

KONFERENCJE@PALACMORTEGI.PL

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

TEL. 785 056 301

RECEPCJA@PALACMORTEGI.PL



Open bar menu propozycja



PAŁAC MORTEGI
HOTEL & SPA
★★★★

Open bar menu

Wino białe
Wino czerwone
Piwo Keg
Soki owocowe
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana
Kawa/herbata
Cena do 5h – 114,00 pln/os
Cena do 7h – 127,00 pln/os
Cena do 9h – 135,00 pln/os

Open bar menu

Wódka żubrówka, Bold, lub Wyborowa
Wino białe
Wino czerwone
Piwo
Soki owocowe
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana
Kawa/herbata
Cena do 5h – 126,00 pln/os
Cena do 7h – 140,00 pln/os
Cena do 9h – 180,00 pln/os

Open bar menu

Whisky JW Red Label
Gin Gordon's
Campari
Tequila
Martini Dry, Bianco
Wódka
Wino białe
Wino czerwone
Piwo
Soki owocowe
Pepsi, Mirinda, 7up
Woda gazowana i niegazowana
Kawa/herbata
Cena do 5h – 148,00 pln/os
Cena do 7h – 164,00 pln/os
Cena do 9h – 190,00 pln/os

Open bar bezalkoholowy

Woda
Soki (jabłko/pomarańcza)
Napoje gazowane
Kawa
Herbata
Cena do 4h – 50,00 pln/os
Cena do 6h – 57,00 pln/os
Cena do 9h – 75,00 pln/os

KONFERENCJE
TEL. 665 160 541
KONFERENCJE@PALACMORTEGI.PL

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE
TEL. 785 056 301
RECEPCJA@PALACMORTEGI.PL

Dopłata za każdą rozpoczętą godzinę open baru bezalkoholowego – 18 zł/os
Dopłata za każdą rozpoczętą godzinę w opcjach alkoholowych – 30 zł/os