



PAŁAC I FOLWARK
LOCHÓW

OFERTA WESELNA 2027



PAŁAC I FOLWARK
ŁOCHÓW

GRATULACJE

Serdeczne gratulacje z okazji Waszych zaręczyn!

Cieszymy się, że rozważacie nas, abyśmy byli częścią takiego wyjątkowego momentu w Waszym życiu jakim jest ceremonia ślubna. Nasza oferta weselna została stworzona z myślą o tym, aby ten dzień był pełen magii, radości i niezapomnianych chwil. Dokładamy wszelkich starań, aby spełnić Wasze marzenia i zapewnić Wam oraz Waszym gościom niezapomniane wspomnienia.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą.

Zespół Pałacu i Folwarku Łochów





⊕ NAS

Pałac i Folwark Łochów to klimatyczne miejsce, w którym historia łączy się z nowoczesnością. Kompleks pałacowo-parkowy w Łochowie historią sięga XIX wieku, a jego powstanie i rozwój był bezpośrednio związany z budową linii kolejowej Paryż – Petersburg. Wnętrza urządzone w typowym dla XIX wieku stylu neogotyckim. Jest to kompleks 6 budynków - Pałac, Kuchnia Pałacowa, Drewutnia, Wozownia, Oficyna, Galeria Leny Grochowskiej, staw, tereny zielone z dostępem do rzeki Liwiec oraz zabytkowy park z drewnianym kościołem.

W roku 2016 oddane zostały do użytku nowoczesne zabudowania Folwarku. To obiekt w pełni nowoczesny spełniający standard czterogwiazdkowy, a swoją nazwą oraz formą zabudowań nawiązuje do historycznych obiektów, znajdujących się na tym terenie. Przestrzeń ta daje wiele możliwości aranżacyjnych na przyjęcia. Cały obiekt pod wspólną nazwą Pałac i Folwark Łochów zajmuje powierzchnię wynoszącą 40 ha i położony jest zaledwie godzinę jazdy od Warszawy drogą S8, w sercu Nadbużańskiego Parku Krajobrazowego.



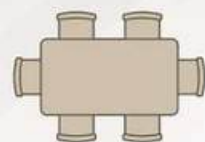
ODLEGŁOŚĆ OD MIAST:

| | |
|-----------|--------|
| WARSZAWA | 77 km |
| BIAŁYSTOK | 138 km |
| WYSZKÓW | 20 km |
| WĘGRÓW | 27 km |

SALA BALOWA W PAŁACU

W stylowych, zabytkowych wnętrzach Pałacu, pośród dzieł sztuki znamienitych polskich malarzy, organizowane są przyjęcia weselne do 100 osób.

Największa sala Balowa traktowana jako część jadalna oraz sala Muzyczna jako część taneczna. Dopełnieniem jest stylowa sala Kominkowa oraz taras z widokiem na ogrody Pałacu.



80 osób



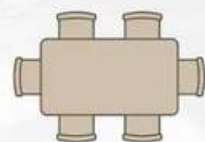
90 osób



KUCHNIA PAŁACOWA Z ORANŻERIĄ

W jej przestronnych wnętrzach organizowane są przyjęcia weselne do 150 osób. Goście mają do dyspozycji salę bankietową oraz przylegającą do niej oszkloną Oranżerię, za której oknami rozpościera się park pałacowy.

Jedna z sal jest częścią taneczną, a druga częścią jadalnianą.



140 osób



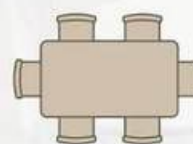
150 osób



SALA CEGLARZA

Nowoczesne miejsce, które oferuje szerokie spektrum opcji aranżacyjnych na przyjęcia dla maksymalnie 350 osób. Zaawansowane rozwiązania techniczne i otoczenie stymulujące kreatywność ułatwiają organizację dużych, unikalnych wydarzeń, przy zachowaniu dostępu do udogodnień hotelowych dla wszystkich Gości.

Sala bankietowa jest dostępna na przyjęcia powyżej 150 osób.



330 osób



350 osób



WESELE W HALI NAMIOTOWEJ

Organizacja przyjęcia w hali namiotowej otoczonej ogrodami pałacowymi jest jak podróż przez magiczne chwile, które pozostaną w Waszej pamięci na zawsze. To nie tylko wyjątkowa przestrzeń, ale również połączenie elegancji z harmonią natury, tworząca niezapomnianą scenerię.

Wielkość i położenie jest indywidualnie ustalana w zależności od potrzeb i wymagań. Wielkość hali namiotowej jest dostosowana do ilości Gości do maksymalnie 250 osób.

Halę namiotową wyceniamy indywidualnie pod dane przyjęcie.



KOŚCIÓŁEK

Ślub kościelny obok sali weselnej?

Nie ma problemu!

Zaplanuj wyjątkowy ślub w zabytkowym drewnianym Kościółku znajdującym się na terenie obiektu.

W ramach naszej oferty przygotowujemy:

- Miejsce ceremonii dla Pary Młodej
- Miejsca siedzące dla Gości
- Nagłośnienie i mikrofon

Cena: 1500 zł

Oferta nie obejmuje dekoracji kwiatowej i ustaleń z lokalną Parafią.



KOŚCIOŁY W OKOLICY

Poniżej przedstawiamy Kościoły
w naszej okolicy:

Kościół Rzymskokatolicki pw.

Niepokalanego Serca NMP

Długa 40, 07-130 Łochów



2 km

Kościół Rzymskokatolicki

Sanktuarium Matki Bożej

Loretańskiej

Loretto 1, 07-202 Wyszaków



9 km



ŚLUB PLENEROWY

Piękne przestrzenie nad stawami, Wyspa Poetów i Pisarzy oraz ogrody pałacowe, to wymarzone miejsce do organizacji ślubu plenerowego.

W ramach naszej oferty przygotowujemy:

- Miejsce dla Urzędnika USC/Celebranta
- Miejsce ceremonii dla Pary Młodej
- Miejsca siedzące dla Gości – drewniane ławy
- Nagłośnienie i mikrofon

Cena: 1500 zł

Dekoracja kwiatowa na indywidualne zamówienie. Oferta nie obejmuje opłat urzędowych.



URZĘDY STANU CYWILNEGO

Poniżej przedstawiamy najbliższe
Urzędy Stanu Cywilnego:

Urząd Miejski w Łochowie
Aleja Pokoju 75, 07-130 Łochów



2 km

Urząd Miejski w Wyszku
Aleja Róż 2, 07-200 Wyszki



20 km

Urząd Stanu Cywilnego w Węgrów
Gdańska 2, 07-100 Węgrów



28 km



NOCLEGI

Pałac

W Pałacu znajduje się 13 pokoi, w tym 3 Apartamenty. Aranżacja wnętrza wykorzystuje oryginalne, drewniane elementy konstrukcyjne, tworząc niepowtarzalny klimat pokoju. Dodatkowym atutem jest widok na zabytkowy Park lub dziedzińiec pałacowy.

Oficyna

W oficynie znajduje się 12 pokoi, w tym 2 rodzinne. Oficyna jest malowniczo położonym budynkiem z widokiem na stawy i Wyspę Pisarzy i Poetów. Pokoje są utrzymane w stylowym klimacie. Charakteru nadają odkrytki oryginalnej cegły i piękne parkiety.

Domki

Do Państwa dyspozycji oddajemy całoroczne domki, łączące w sobie prosty skandynawski styl i klasyczną elegancję. W domkach znajdują się niezależne pokoje oraz salon z aneksem kuchennym.

Wozownia

W wozowni znajduje się 57 pokoi. Estetyka wystroju nawiązuje do podlaskiej sztuki ludowej. Niektóre elementy wyposażenia zostały wykonane ręcznie w pracowni ceramicznej. W każdym pokoju elementy konstrukcyjne nadają niepowtarzalny klimat, którego dopełnieniem jest drewniana podłoga.

Folwark

To główny budynek naszego obiektu spełniający standard czterogwiazdkowy. Znajduje się tutaj 142 pokoi, w tym 4 apartamenty dwupoziomowe i 12 Superiorów





MENU

MENU CLASSIC

DO WYBORU W PAKIECIE I, II W SALI BALOWEJ ORAZ KUCHNI PALACOWEJ



PALAC I FOLWARK
LOCHÓW

KOLACJA UROCZYSTA

ZUPA

- Rosół z bażanta z pierogiem mięsnym z warzywami i lubczykiem
- Tradycyjne flaki wołowe po staropolsku
- Krem z borowików podany z łazankami, śmietaną czosnkowo - koperkową i natką pietruszki
- Krem z pomidorów malinowych z mozzarellą i świeżą bazylią

DANIE GŁÓWNE

- Udo kaczki confit serwowane z maślanymi kluseczkami i natką, czerwoną kapustą zasmażaną i karmelizowanym jabłkiem grójeckim oraz sosem rabarbarowo - różanym
- Kurczak kukurydziany faszerowany szpinakiem i ricottą, młode warzywa z puree z batatów i sos karmelowy
- Pieczony filet z sandacza w sosie rakowym podany z puree z pieczonej pietruszki warzywami sezonowymi
- Grillowany ser tofu z sałatką z pieczonej papryki i bakłażana

DESER

- Tiramisu z mascarpone i amaretto
- Torcik bezowy z kremem pistacjowym, sosem malinowym i owocami
- Chutney owocowy z sosem malinowym i miętą
- Tarta z antonówek z lodami i sosem z owoców leśnych

DANIA CIEPŁE

DANIE CIEPŁE SERWOWANE

- Udo kurczaka faszerowane pieczarką oraz serem mozzarellą z sosem pieczonej papryki ziemniak gratin, trio surówek
- Sztuka mięsa wołowego w sosie myśliwskim z młodymi ziemniakami z koperkiem i fasolką szparagową w polskim stylu
- Dorsz atlantycki podany na placku ziemniaczanym z sosem porowym z ogrodem warzyw skropiony winegretem
- Cukinia faszerowana kaszą orkiszową zapiekana serem Bursztyn
- Gulasz warzywny z ciecierzycą i jarmużem podany z komosą ryżową

ZUPA W BUFECIE

- Barszcz czerwony z pasztecikiem faszerowanym kapustą i grzybami
- Staropolski żurek na zakwasie chlebowym z białą kiełbasą i jajkiem
- Consome wołowe z pierożkami i chrustem z warzyw
- Letnia zupa Minestrone
- Krem z ogórka kiszzonego z grzanką ziołową

ZIMNY BUFET

- Vol-au-vent z tatarem z pstrąga wędzonego z kaparami z ogórkiem
- Śledzie w trzech odstonach
- Łosoś gravlax z cytrusami i chrupiącą roszką
- Humus z mazurskich ryb wędzonych podany na grzance
- Terrina rybna na musie chrzanowym
- Mięsa pieczone z domowym paszтетem
- Schab po warszawsku
- Terrina z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli i piklami
- Półgęsek wędzony z brzoszczyną
- Tradycyjne nóżki po staropolsku
- Rostbeef wolno pieczony
- Roladki z cukinii nadziewane serkiem naturalnym i papryką
- Selekcja regionalnych serów z owocami i orzechami
- Pieczone warzywa sezonowe z sosem słodko kwaśnym
- Tartinki z humusem w trzech smakach
- Rolada szpinakowa
- Sałata z wędzonym kurczakiem
- Mix sałat z pleśniowym serem, orzechami i winegretem malinowym
- Sałatka wiosenne ogrody
- Sałatka z wędzonymi rybami mazurskim
- Sałatka polska z serem korycińskim

DODATKI

- Wybór sosów do mięs i ryb (tatarski, chrzanowy, ogórkowo-jogurtowy)
- Marynaty i kiszonki
- Wybór świeżego pieczywa, masło
- Owoce sezonowe w całości i filetowane w bufecie deserowym

Z dań serwowanych i ciepłych należy wybrać jedno wspólne menu dla wszystkich Gości

W przypadku Gości mających różnego rodzaju diety prosimy o ich określenie i podanie ilości osób.

MENU CLASSIC

DO WYBORU W PAKIECIE III W SALI BALOWEJ ORAZ KUCHNI PALACOWEJ



PALAC I FOLWARK
LOCHÓW

KOLACJA UROCZYSTA

PRZYSTAWKA

- Palony, podwędzany łosoś z babką gryczaną, maślanką i musem z avocado
- Ceviche z dorsza z wasabi, limonkowe coulis i pumpernikiel
- Różowy rostbef z sałatką ziemniaczaną ze szparagami i pistacją
- Mus z kaczych wątróbek z galaretką z porto, brioche i malinami
- Kozi ser pleśniowy z pszennym tostem, malinowymi pomidorami z bazylią i musem z pieczonej papryki
- Wegańska kaszanka z szalotką, mozzarellą i antonówką

ZUPA (2 do wyboru)

- Krem z kopru włoskiego z kawiozem i salsą z ogórka małosolnego
- Krem z homara z kiszonymi ziemniakami i mazurskim rakiem
- Barszcz grzybowy z rydzami, batatem i chipsem z jarmużu

DANIE GŁÓWNE

- Pierś z perliczki, podsmażane kluski leniwe, marynowana dynia z buraczkami i czekoladowy demi glace
- Udziec jagnięcy z czarnym ryżem, pomidory san marzano z fasolką edamame, rozmarynowy jous
- Polędwica z dorsza marynowana w cydrze, sałatka z boczniaków, jarmużu i wakame, pure z groszku i juzu
- Ratatouille z tymiankiem i musem z pieczonego bakłażana

DESER

- Mus z białej czekolady z truskawkowa galaretką i kruszonką
- Tarta z kremem patissiere i leśnymi jeryzynami z musem malinowym
- Beza z kremem chałwowym, czarną porzeczką i różą

DANIA CIEPŁE

DANIE CIEPŁE SERWOWANE

- Udo kurczaka faszerowane pieczarką oraz serem mozzarellą z sosem pieczonej papryki ziemniak gratin, trio surówek
- Sztuka mięsa wołowego w sosie myśliwskim z młodymi ziemniakami z koperkiem i fasolką szparagową w polskim stylu
- Dorsz atlantycki podany na placku ziemniaczanym z sosem porowym z ogrodem warzyw skropiony winegretem
- Cukinia faszerowana kaszą orkiszową zapiekana serem Bursztyn
- Gulasz warzywny z ciecierzycą i jarmużem podany z komosą ryżową

ZUPA W BUFECIE

- Barszcz czerwony z pasztecikiem faszerowanym kapustą i grzybami
- Staropolski żurek na zakwasie chlebowym z białą kiełbasą i jajkiem
- Consome wołowe z pierożkami i chrustem z warzyw
- Letnia zupa Minestrone
- Krem z ogórka kiszzonego z grzanką ziołową

ZIMNY BUFET

- Vol-au-vent z tatarem z pstrągą wędzonego z kaparami z ogórkiem
- Śledzie w trzech odsłonach
- Łosoś gravlax z cytrusami i chrupiącą rozszponką
- Humus z mazurskich ryb wędzonych podany na grzance
- Terrina rybna na musie chrzanowym
- Mięsa pieczone z domowym paszтетem
- Schab po warszawsku
- Terrina z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli i piklami
- Półgęsek wędzony z brzosznicą
- Tradycyjne nóżki po staropolsku
- Rostbeef wolno pieczony
- Roladki z cukinii nadziewane serkiem naturalnym i papryką
- Selekcja regionalnych serów z owocami i orzechami
- Pieczone warzywa sezonowe z sosem słodko kwaśnym
- Tartinki z humusem w trzech smakach
- Rolada szpinakowa
- Sałata z wędzonym kurczakiem
- Mix sałat z pleśniowym serem, orzechami i winegretem malinowym
- Sałatka wiosenne ogrody
- Sałatka z wędzonymi rybami mazurskim
- Sałatka polska z serem korycińskim

DODATKI

- Wybór sosów do mięs i ryb (tatarski, chrzanowy, ogórkowo-jogurtowy)
- Marynaty i kiszunki
- Wybór świeżego pieczywa, masło
- Owoce sezonowe w całości i filetowane w bufecie deserowym

Z dań serwowanych i ciepłych należy wybrać jedno wspólne menu dla wszystkich Gości

W przypadku Gości mających różnego rodzaju diety prosimy o ich określenie i podanie ilości osób.

MENU MODERN

DO WYBORU W PAKIECIE I, II W SALI KAFLARZA I CEGLARZAJ



PAŁAC I FOLWARK
LOCHÓW

KOLACJA UROCZYSTA

ZUPA

- Bażant w rosole z tortelini prawdziwkowym i kapustą włoską w tempurze
- Krem z pokrzywy z kaczym jajem i maślanką z młodym żytem
- Biały barszcz z ziemniaczano – grzybowym krokietem i chrustem z botwiny
- Barszcz grzybowy z rydzami, batatem i chipsem z jarmużu

DANIE GŁÓWNE

- Karmazyn z cytrynowym cassoulet, piklowanym buraczkami i pesto z młodego jęczmienia
- Pierś z perliczki, podsmażane kluski leniwe, marynowana dynia z buraczkami i czekoladowy demi glace
- Pularda z cytrynowymi szparagami, puree z bobu i świeżym estragonem
- Ratatouille z tymiankiem i musem z pieczonego bakłażana

DESER

- Tartaletka lemon curd z włoską bezą
- Mus z białej czekolady z truskawkowa galaretką i waniliowa kruszonką
- Tarta z kremem patissiere i leśnymi jeżynami z musem malinowym
- Beza z kremem chałwowym, czarną porzeczką i różą

DANIA CIEPŁE

DANIE CIEPŁE SERWOWANE

- Cassoulet z wołowiny z fasolką
- Gnocchetti sardi z pulpecikami wołowo wieprzowymi w sosie z pieczonych pomidorów z serem dojrzewającym
- Makaron orzo z kurczakiem i warzywami w sosie cytrynowo tymiankowym

ZUPA W BUFECIE

- Staropolski żurek na zakwasie chlebowym z białą kiełbasą i jajkiem
- Consome wołowe z pierożkami i chrustem z warzyw
- Flaki z boczniaka z pulpetami jagnięcymi, imbirem i papryką
- Krem z ogórka kiszzonego z grzanką ziołową

ZIMNY BUFET

- Sałatka z wędzonego pstrąga tęczowego z szparagami, kremowym jajkiem i sosem anchois kaparowym
- Marynowany bałtycki śledź podany na sałatce z wędzonych francuskich ziemniaków
- Domowe regionalne wędliny z sezonowanymi piklami
- Terina drobiowa z sosem chrzanowo jabłkowym
- Grilowane pomidory z cukinią na musie paprykowym z chrupiącym boczniakiem
- Deska serów regionalnych z domowymi konfiturami owocowymi
- Krucze sałaty z ziołami z kolorowymi burakami, fetą i dresingiem imbirowo miodowym
- Deska przekąsek wegańskich (humus z fasoli, pasta z pomidora i suszonego słonecznika, tatar z bakłażana)
- Tatar wołowy z kremowym żółtkiem, majonez lubczykowy, chips ziemniaczany
- tatar z łososia na rosti ziemniaczanym z palonym masłem
- Tosty tramezzino (włoską szynką i mozzarellą, mozzarellą i pastą z pomidorów i bazyli)
- Sałatka z pieczonych kolorowych buraków, awokado z cytrusami z orzechowym dresingiem
- Mini krokietki z kaszy jaglanej z warzywami i ricottą, ranch z pikantnego ogórka
- Krewetki w tempurze z salsą paprykowo pomidorowej z cytrusami
- Grilowane szparagi z maślanym winegretem koperkowym z kruszonką z jajka

DODATKI

- Wybór sosów do mięs i ryb (tatarski, chrzanowy, ogórkowo-jogurtowy)
- Marynaty i kiszunki
- Wybór świeżego pieczywa, masło
- Owoce sezonowe w całości i filetowane w bufecie deserowym

Z dań serwowanych i ciepłych należy wybrać jedno wspólne menu dla wszystkich Gości

W przypadku Gości mających różnego rodzaju diety prosimy o ich określenie i podanie ilości osób.

MENU MODERN

DO WYBORU W PAKIECIE III W SALI KAFLARZA I CEGLARZAJ



PAŁAC I FOLWARK
LOCHÓW

KOLACJA UROCZYSTA

PRZYSTAWKA

- Rostbef różowy z kartofel salat z zielonymi szparagami i pistacją
- Carpaccio z kaczki z gryczano-miodowym kiślem , buraczki w pomarańczowym occie i rukiew wodna
- Palony, podwędzany łosoś z babką gryczaną, maślaną i musem z avocado
- Sałata maślana z młodym bobem, suszonymi pomidorami i jogurtowo miodowym vinegret
- Vege pate z żurawiną, tartym chrzanem i piklami
- Kozi ser pleśniowy z pszennym tostem, malinowymi pomidorami z bazylią i musem z pieczonej papryki

ZUPA

- Bażant w rosole z tortellini prawdziwkowym i kapustą włoską w tempurze
- Krem z pokrzywy z kaczym jajem i maślaną z młodym żytem
- Krem z kopru włoskiego z salsą z ogórka małosolnego i kawiozem
- Krem z homara z kiszonymi ziemniaczkami i mazurskim rakiem
- Flaki z boczniaka z pulpetami jagnięcymi , imbiem i papryką

DANIE GŁÓWNE

- Łosoś sous-vide z miętowym rabarbarem , młodym szpinakiem i czarną soczewicą
- Udziec jagnięcy z czarnym ryżem, pomidory san marzano z fasolką edamame, rozmarynowy juss
- Polędwica z dorsza marynowana w cydrze, sałatka z boczniaków, jarmużu i wakame, pure z groszku i juzu.
- Risotto ze szparagami , jarmuż z dymką i ser pecorino
- Ratatouille z tymiankiem i musem z pieczonego bakłażana

DESER

- Szampan z truskawką i śmietanowym musem
- Eklerka pistacjowa z suszoną maliną i sorbetem z mango
- Mus z białej czekolady z truskawkowa galaretką i waniliowa kruszonką
- Tarta z kremem patissiere i leśnymi jeżynami z musem malinowym
- Beza z kremem chałwowym, czarną porzeczką i różą

DANIA CIEPŁE

DANIE CIEPŁE SERWOWANE

- Cassoulet z wołowiny z fasolką
- Gnocchetti sardi z pulpecikami wołowo wieprzowymi w sosie z pieczonych pomidorów z serem dojrzewającym
- Makaron orzo z kurczakiem i warzywami w sosie cytrynowo tymiankowym

ZUPA W BUFECIE

- Staropolski żurek na zakwasie chlebowym z białą kielbasą i jajkiem
- Consome wołowe z pierożkami i chrustem z warzyw
- Flaki z boczniaka z pulpetami jagnięcymi , imbiem i papryką
- Krem z ogórka kiszzonego z grzanką ziołową

ZIMNY BUFET

- Sałatka z wędzonego pstrąga tęczowego z szparagami, kremowym jajkiem i sosem anchois kaparowym
- Marynowany bałtycki śledź podany na sałatce z wędzonych francuskich ziemniaków
- Domowe regionalne wędliny z sezonowanymi piklami
- Terina drobiowa z sosem chrzanowo jabłkowym
- Grilowane pomidory z cukinią na musie paprykowym z chrupiącym boczniakiem
- Deska serów regionalnych z domowymi konfiturami owocowymi
- Krucze sałaty z ziołami z kolorowymi burakami, fetą i dresingiem imbirowo miodowym
- Deska przekąsek wegańskich (humus z fasoli, pasta z pomidora i suszonego słonecznika, tatar z bakłażana)
- Tatar wołowy z kremowym żółtkiem, majonez lubczykowy, chips ziemniaczany
- tatar z łososia na rosti ziemniaczanym z palonym masłem
- Tosty tramezzino (włoską szynką i mozzarellą, mozzarellą i pastą z pomidorów i bazyli)
- Sałatka z pieczonych kolorowych buraków, avokado z cytrusami z orzechowym dresingiem
- Mini krokietki z kaszy jaglanej z warzywami i ricottą ,ranch z pikantnego ogórka
- Krewetki w tempurze z salsą paprykowo pomidorowej z cytrusami
- Grilowane szparagi z maślanym winegretem koperkowym z kruszonką z jajka

DODATKI

- Wybór sosów do mięs i ryb (tatarski, chrzanowy, ogórkowo-jogurtowy)
- Marynaty i kiszunki
- Wybór świeżego pieczywa, masło
- Owoce sezonowe w całości i filetowane w bufecie deserowym

Z dań serwowanych i ciepłych należy wybrać jedno wspólne menu dla wszystkich Gości

W przypadku Gości mających różnego rodzaju diety prosimy o ich określenie i podanie ilości osób.

NA SŁODKO

CIASTA 4 do wyboru

- Orzechowe z kajmakiem
- Jabłecznik ze złocistej Renety
- Brownie z masłem orzechowym
- Sernik na zimno z owocami i galaretką
- Makowiec z serem lukrowany
- Leśny mech – ciasto szpinakowe z kremem
- Metrowiec z kremem budyniowym
- Biskoptowe z owocami i galaretką
- Sernik wiedeński
- Czekoladowa opera

MINI DESERY 3 do wyboru

- Mus czekoladowy z orzechową chrupką
- Mus z sezonowych owoców
- Panna cotta
- Crème brûlée
- Mini babeczki z kremem i owocami

TORT

Szczegółowa oferta tortów znajduje się w drugim załączniku.

Dostępna w pakiecie II i III

Istnieje możliwość serwisu tortu od Państwa - 15 zł / os.



LIVE COOKING

LIVE COOKING ORAZ BUFETY TEMATYCZNE

Szukasz wyjątkowej atrakcji, która uczyni Twoje przyjęcie niezapomnianym i wyjątkowym? Nasza oferta Live Cooking to idealna atrakcja, która z pewnością przyciągnie uwagę i dostarczy wyjątkowych wrażeń kulinarnej sztuki

STACJA Z SIEKANYM TATAREM

Tatar wołowy - klasyczny, pełen smaku tatar przygotowany z najwyższej jakości mięsa wołowego, podkreślony odpowiednimi dodatkami
Tatar z łososia/tuńczyka - delikatny, świeży tatar z dodatkami
Tatar wegetariański - idealna propozycja dla osób niejedzących mięsa

STACJA SUSHI

Zapraszamy na orientalną podróż kulinarną z naszym sushi masterem. Na żywo, przed Twoimi Gośćmi, przygotowujemy najświeższe i najsmaczniejsze rolki sushi. Oferujemy klasyki, jak i nowatorskie połączenia, które zachwycą każdego miłośnika japońskiej kuchni. (menu ustalane indywidualnie)

STACJA CEVICHE

Na oczach gości przygotowujemy wykwintne ceviche z najświeższych składników. To doskonała okazja, aby doświadczyć kulinarnej magii i zasmakować w oryginalnych, egzotycznych kompozycjach przygotowanych przez naszych doświadczonych kucharzy.

STACJA WŁOSKIE MAKARONY

Stacja live cooking, gdzie na oczach gości przygotowujemy autentyczne włoskie makarony z najwyższej jakości składników. To świetna atrakcja dla Goście podczas której mogą zobaczyć, jak powstają klasyczne dania kuchni włoskiej i zasmakować w świeżo przygotowanych, aromatycznych potrawach.

Czas trwania: do 1h / cena 50 zł/os

Możliwość dokupienia w pakiecie I i II (minimalne zamówienie 100 os.)



PALAC I FOLWARK
LOCHÓW

POLSKIE PRZYSMAKI

Stół wiejski po staropolsku

Wybór przekąsek, wędlin, wędzonych kielbas to doskonały wybór dla tych, którzy pragną wprowadzić do swojej uroczystości nutę sielskiego uroku.

Cena 35 zł/os.

Dla min. 80 os.



Tatar serwowany

Tradycyjny tatar wołowy podawany z piklami, grzybkami marynowanymi, francuską musztardą i świeżym pieprzem.

Cena 49 zł/os.

Dla min. 80 os.



Płonąca szynka z nogą serwowana przez Szefa Kuchni

Podana z ziemniakami opiekаныmi lub kaszą gryczaną z borowikami i sosem myśliwskim.

Cena 49 zł/os.

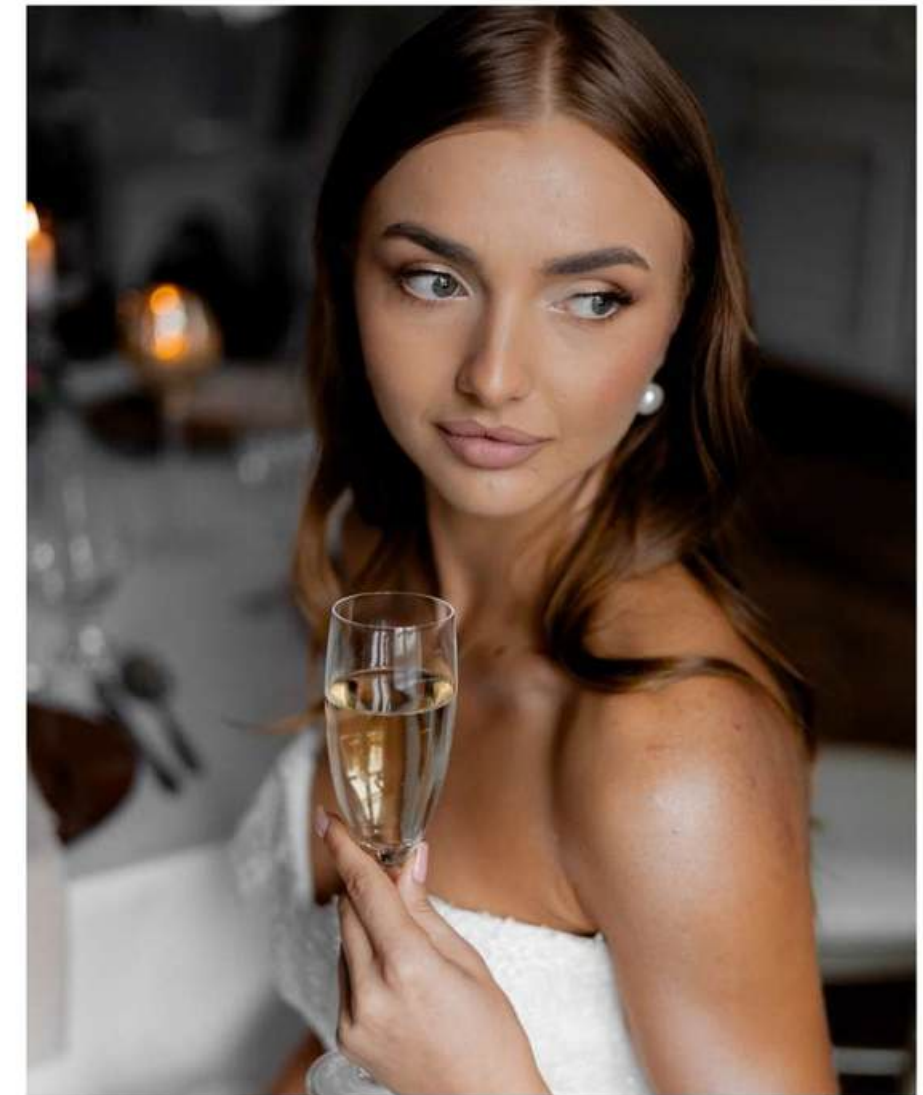
Dla min. 80 os.



⊕ OPEN BAR

| | III | II | I |
|------------------------|-----|-----|-----|
| Brandy | ✓ | | |
| Aperol | ✓ | | |
| Gin | ✓ | | |
| Rum | ✓ | | |
| Wino musujące | ✓ | | |
| Whisky | ✓ | ✓ | |
| Wódka czysta | ✓ | ✓ | ✓ |
| Wino białe, czerwone | ✓ | ✓ | ✓ |
| Piwo | ✓ | ✓ | ✓ |
| do 10 godzin | 210 | 189 | 169 |
| przedłużenie 1 godzina | 35 | 30 | 25 |

Podane w ofercie ceny zawierają podatek VAT 23%.



OPEN BAR

Proponujemy pakiety alkoholi dedykowane dla przyjęć weselnych. Nasza obsługa barmańska przygotuje dla Was fantastyczne koktajle, które sprawią, że przyjęcie będzie jeszcze przyjemniejsze.

OPEN BAR LISTA DRINKÓW

I

SEX ON THE BEACH
VODKA SOUR
BLUE LAGOON
MANGO COOLER
COSMOPOLITAN
NAMIĘTNA SZARLOTKA
TIKI

II

SEX ON THE BEACH
JOHN COLLINS
BLUE LAGOON
MANGO COOLER
TIKI
WHISKY SOUR
NAMIĘTNA SZARLOTKA
OLD FASHIONED

III

SEX ON THE BEACH
WHISKY SOUR
NEGRONI
VODKA SOUR
BLUE LAGOON
APEROL SPRITZ
PINA COLADA
GIMLET
CAMPARI & ORANGE
MOJITO
CUBA LIBRE



ZAMÓWIENIA DODATKOWE

FORMA PRYZYSTAWEK

Standardowa forma podania przystawek to bufet.
W przypadku przystawek w stołach obowiązuje dopłata + 20 zł/os.

TORT

od 25 zł / os.
Możliwość serwisu tortu od Państwa - 8 zł / os.

OPŁATA SERWISOWA

Obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 40 zł/os. (przy wniesieniu własnego alkoholu).
Opłata zawiera: Przygotowanie dostarczonego alkoholu do serwisu, szkło oraz serwis i rozliczenie dostarczonego alkoholu.

PRZEDŁUŻENIE WYNAJMU SALI

Przyjęcie do 100 osób - 400 zł/godzina
Przyjęcie 100-200 osób - 800 zł/godzina
Przyjęcie ponad 200 osób - 1250 zł/godzina





NASZA OFERTA

Wesele marzeń w Pałacu i Folwarku Łochów to gwarancja profesjonalnej obsługi, wykwintnego menu i niezapomnianych wrażeń. Nasz zespół doświadczonych koordynatorów ślubnych jest do dyspozycji, aby doradzić i pomóc w realizacji najbardziej wyrafinowanych przyjęć.

Oferta uwzględnia:

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Toast powitalny z wina musującego
- Apartament dla Pary Młodej
- 2 pokoje dodatkowe w pakiecie II i III
- Białe pokrowce na krzesła
- Obrusy, serwetki flizelinowe, zastawa
- Stoły okrągłe lub podłużne, krzesła
- Złote podtalerze

Czas trwania przyjęcia do 10 godzin, jednak nie dłużej niż do godz. 05:00

Dzieci do 12 lat 50% ceny podstawowej

Menu dla obsługi - 50% ceny podstawowej

Ceny pakietów obowiązują dla przyjęć powyżej 80 osób pełnopłatnych



PALAC I FOLWARK
ŁOCHÓW



PAKIETY WESELNE

PAKIET I

360 PLN/OS.

8 przystawek w bufecie

Kolacja serwowana 3-daniowa:

zupa, danie główne, deser

Danie ciepłe serwowane

Zupa w bufecie

Napoje bezalkoholowe (kawa, wybór herbat,
woda mineralna, soki owocowe, napoje
gazowane)

PAKIET II

400 PLN/OS.

10 przystawek w bufecie

Kolacja serwowana 3-daniowa:

zupa, danie główne, deser

Danie ciepłe serwowane

Zupa w bufecie

Tort

Napoje bezalkoholowe (kawa, wybór herbat,
woda mineralna, soki owocowe, napoje
gazowane)

PAKIET III

470 PLN/OS.

12 przystawek przystawki w bufecie

Kolacja serwowana 4-daniowa:

przystawka, zupa, danie główne, deser

Danie ciepłe serwowane

Zupa w bufecie

Live cooking - jedna opcja do wyboru

Tort

Napoje bezalkoholowe (kawa, wybór herbat,
woda mineralna, soki, napoje gazowane)

SPECJALNE CENY NA PRZYJĘCIA ORGANIZOWANE W DNI TYGODNIA NIEDZIELA - CZWARTEK

340 PLN/OS.

380 PLN/OS.

450 PLN/OS.





POPRAWINY

OBIAD SERWOWANY

ZUPA (1 do wyboru)

- Kwaśnica staropolska z żebrem wędzonym
- Rosół z kołdunami wołowymi i warzywami
- Żurek na wędzące z białą kielbasą i jajkiem
- Flaki wołowe po staropolsku
- Gulaszowa na przędze wołowej z warzywami i papryką
- Krem z palonego pora i ziemniaków z chipsem bekonowym i grzankami
- Krem z pomidorów malinowych z mozzarellą i świeżą bazylią

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Pierś kurczaka z kostką w sosie śmietanowo kaparowym podany z młodymi ziemniakami i koprem oraz bukietem surówek
- Żeberka wieprzowe w glazurze BBQ podane z ziemniakami opiekany oraz ćwiartkami buraczków karmelizowanych i sosem własnym
- Filet z dorsza w sosie z suszonych pomidorów podany z puree ziemniaczanym z nutą wasabi oraz bukietem sezonowych warzyw w emulsji maślanej
- Kotlet schabowy z kostką podany z puree chrzanowym oraz białą kapustą duszoną z pomidorami i koperkiem

DESER (1 deser do wyboru)

- Sernik z białą czekoladą oraz sosem z owoców leśnych
- Krem czekoladowy z wiśniami, świeżymi owocami i galaretką marakuja
- Torcik bezowy z kremem waniliowym i świeżymi owocami z sorbetem truskawkowym
- Szarlotka na ciepło z kruszonką oraz lodami śmietankowymi i miętą

Napoje

Kawa, wybór herbat, woda, soki

OBIAD GRILLOWY

DANIA Z GRILLA

- Żeberka wieprzowe w sosie BBQ
- Karkówka marynowana z ziołach i czosnku
- Kaszanka domowa z cebulką i majerankiem
- Ryba z rusztu z masetkiem ziołowym, koperkiem i cytryną
- Kielbasa grillowa
- Grillowane udo z kurczaka w marynacie teriyaki
- Szaszłyki warzywne z serem toffu
- Ziemniaki grillowane, masło czosnkowe
- Sosy do grilla: musztarda, ketchup, sos czosnkowy

BUFET ZIMNY

- Mix kolorowych sałat: rukola, lodowa, lollo rosso, lollo bianda, rzymska, rozspanka, radicchio, masłowa, frise, cykoria, dębowa
- Sosy do sałat: klasyczny winegret, czosnkowy, tzatziki, balsamiczny, pesto z suszonych pomidorów, oliwa z oliwek
- Dodatki: czerwona cebula, kolorowe papryki marynowane, papryka jalapeno, pomidory cząstki, ogórek zielony, ogórek konserwowy, rzodkiewka, kapary, oliwki marynowane czarne i zielone, pomidory suszone, pestki dyni, pestki słonecznika, cząstki cytryny
- Sałatka ziemniaczana z chrupiącym brokułem i boczkiem
- Surówka z młodej białej kapusty z marchewką i jabłkiem
- Sałatka Grecka z serem feta
- Smalec staropolski z ogórkiem małosolnym
- Wybór pieczywa świeżo wypiekanego, masło
- Stacja z deserami: jabłecznik, ciasto jogurtowe z owocami i kruszonką, owoce

Napoje

Kawa, wybór herbat, woda, soki

CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA DO 5 GODZ.



PAŁAC I FOLWARK
ŁOCHÓW



CENA ZA OSOBE
175 ZŁ - OBIAD SERWOWANY
195 ZŁ - MENU GRILLOWE



PALAC I FOLWARK
LOCHÓW

ŚNIADANIE POPRAWIONOWE

Śniadanie w sali na wyłączność do 3h

Oferujemy możliwość zorganizowania śniadania w sali na wyłączność, idealnej do celebracji poranka po weselu. To doskonała okazja, aby w kameralnej atmosferze spędzić czas z najbliższymi, delektując się wykwintnym śniadaniem.

Czas trwania: do 3h cena 69 zł/os
(maksymalnie do godziny 12:00)





PROPONOWANY HARMONOGRAM WASZEGO PRZYJĘCIA

- 15:00 PRZYGOTOWANIA W APARTAMENCIE
- 17:00 CEREMONIA ZAŚLUBIN I ŻYCZENIA
- 18:30 STAROPOLSKIE POWITANIE I APERITIF
- 19:00 UROCZYSTA KOLACJA
- 20:00 OFICJALNE ROZPOCZĘCIE CZĘŚCI TANECZNEJ
- 22:00 LIVE COOKING
- 24:00 SERWIS TORTU
- 2:00 SERWIS BUFETOWY DANIA CIEPŁEGO
- 5:00 ZABAWA DO RANA



KROKI REZERWACJI

KROK 1

Zapoznaj się z naszą ofertą, która obejmuje wszystkie najważniejsze elementy potrzebne do organizacji przyjęcia. koordynatorzy ślubni pomogą dobrać odpowiedni pakiet oraz odpowiedzą na wszystkie pytania.

KROK 2

Jesteście na tak? Kordynator zarezerwuje wybraną datę oraz przygotuje umowę do podpisu.

KROK 3

Po wszystkich formalnościach otrzymacie checklistę, która pomoże zaplanować wasz dzień. przy ustalaniu szczegółów możecie liczyć na pomoc i doświadczenie koordynatora.

KROK 4

Potwierdzenie harmonogramu, wybór menu oraz zaplanowanie rozmieszczenia gości.

KROK 5

To wasz wielki dzień. Bawcie się, a my zadbamy o resztę.

KROK 6

Podsumujmy przebieg przyjęcia, chętnie poznamy waszą opinię. Zostawcie dla nas zdjęcia na pamiątkę.





PAŁAC I FOLWARK
ŁOCHÓW

KONTAKT

Pałac i Folwark Łochów

Ul. Konopnickiej 1, 07-130 Łochów

Tel. +48530423929 lub +48530978338

e-mail: wesela@folwarklochow.pl

www.palacifolwarklochow.pl

