

ARCHE
PALACI FOLWARK
ŁOCHÓW

Przyjęcie Okolicznościowe



NASZA OFERTA OBEJMUJE:

MENU I

3-daniowy obiad
serwowany

Zimne przekąski,
ciasta i owoce

Napoje bezalkoholowe:
kawa, herbata, woda, soki

240 ZŁ/OS.

MENU II

3-daniowy obiad
serwowany

Zimne przekąski,
ciasta i owoce

Napoje bezalkoholowe:
kawa, herbata, woda, soki

260 ZŁ/OS.

MENU III

3-daniowy obiad
serwowany

Zimne przekąski,
ciasta i owoce

Bufet tematyczny

Napoje bezalkoholowe:
kawa, herbata, woda, soki

300 ZŁ/OS.

Przystawki podawane są w bufecie. Istnieje możliwość ustawienia przystawek w stole za dopłatą 20 zł/os.

Dzieci do 12 roku życia - 50% ceny podstawowej

Menu dla obsługi - 50% ceny podstawowej

20% rabatu w przypadku organizacji przyjęcia bezalkoholowego

W ramach oferty zapewniamy pokrowce na krzesła oraz obrusy na stoły w kolorze białym.

Łukasz Dzielanowski



SALA BALOWA W PAŁACU

 80 osób  90 osób



KUCHNIA PAŁACOWA

 140 osób  150 osób



ORANŻERIA

 130 osób  140 osób



SALA KAFLARZA I, II, III

 od 30 do 450 osób  od 30 do 450 osób



SALA KAWIARNIANA W PAŁACU

 30 osób  24 osób



SALA MUZYCZNA W PAŁACU

 35 osób  36 osób



RESTAURACJA U ZAMOYSKIEGO

 48 osób  48 osób



SALA CEGLARZA I, II, III

 od 30 do 450 osób  od 30 do 450 osób



MENU I

ZUPA (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

- Tradycyjny królewski rosół z trzema rodzajami mięs, domowym makaronem i lubczykowymi pulpecikami drobiowymi.
- Krem z pieczonego pasternaku i białych warzyw z oliwą truflową i prażonymi płatkami migdałów.
- Staropolskie flaki wołowe wolno gotowane z imbirem, majerankiem i gałką muszkatołową.
- Aksamitny krem z pieczarek brunatnych z oliwą truflową i maślanymi grzankami ziołowymi.
- Kremowa zupa cebulowa na białym winie z zapiekaną grzanką z regionalnym kozim serem.

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

- Polędwiczka wieprzowa sous-vide w owijce z szynki dojrzewającej, maślane puree ziemniaczane z chrzanem, glazurowana mini marchewka, sos z leśnych borowików.
- Pieczony schab z kością marynowany w rozmarynie, francuskie ziemniaki au gratin, bukiet chrupiących warzyw zielonych, sos z pieczonej szalotki.
- Roladka z kurczaka zagrodowego faszerowana szpinakiem i mozzarellą, chrupiące ziemniaki daphine, sos z pieczonej czerwonej papryki.
- Tradycyjne eskalopki z polędwiczki wieprzowej duszone w sosie kurkowym z dodatkiem lubczyku, podawane z domowymi kopytkami.
- Stek z kalafiora w przyprawie zatar (VEG), puree z ciecierzycy, sałatka z marynowanego ogórka z miętą i granatem.

DESER (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

- Tarta pistacjowa z musem z palonego masła, słonym karmelem i lodami z wanilii.
- Puszysty sernik nowojorski na spodzie z ciasteczek korzennych z gęstym sosem z leśnych jagód.
- Domowe brownie z belgijskiej czekolady z nutą chili, solą morską i lodami śmietankowymi.
- Lekki mus jogurtowy z białą czekoladą, kruszonką owsianą i relishem z owoców sezonowych.
- Klasyczna szarlotka na ciepło z domowym sosem waniliowym i lodami bakaliowymi.

SŁODKI BUFET

Słodki Stół: Wybór 3 rodzajów ciast

Owoce sezonowe filetowane i w całości

PRZYSTAWKI (W BUFECE):

- Selekcja mięs pieczystych: Szynka peklowana, boczek rolowany z czosnkiem, baleron, schab w ziołach, tradycyjny pasztet z kolorowym pieprzem.
- Śledziki w trzech odsłonach: W oleju lnianym z cebulką, w śmietanie z jabłkiem oraz w sosie korzennym.
- Roladki z tortilli: Z pastą z czerwonej fasoli, chrupiącymi warzywami i świeżą kolendrą.
- Klasyczne Caprese: Z soczystymi pomidorami malinowymi, mozzarellą di bufala, pesto bazyliowym i piniami.
- Roladki drobiowe: Nadziewane pistacjami, suszoną morelą i domową piklowaną kurką.
- Sałatka ziemniaczana z brokułami, chrupiącym boczkiem, domowymi piklami i wyrazistym dressingiem musztardowym.
- Sałatka Waldorf z selerem naciowym, chrupiącym jabłkiem, orzechami włoskimi i lekkim sosem majonezowym.

240 ZŁ/OS. (BUFET)
260 ZŁ/OS. (W STOLE)

GALERIA

MENU II

ZUPA (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

- Ekskluzywny consommé wołowo-kaczy z domowymi pierożkami wonton z farszem z kaczki i mikro ziołami.
- Zawieszisty żurek na zakwasie z wędzoną szynką, białą kielbasą i przepiórczym jajkiem.
- Aksamitny krem z pieczonej dyni piżmowej z mlekiem kokosowym, imbirem i prażonymi pestkami dyni w chili.
- Bulion z pieczonych warzyw z lanymi kluseczkami lubczykowymi i oliwą z zielonej pietruszki.
- Krem z pieczonego czosnku i ziemniaków z chrupiącym chipsem z boczku i dymką.

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

- Długo pieczony policzek wołowy w gęstym sosie z czerwonego wina (Porto), ziemniaki Gratin Dauphinois, blanszowany brokuł bimi i młody groszek cukrowy.
- Polędwica z dorsza w panko, aksamitne puree marchewkowe z nutą kardamonu, orzeźwiająca sałata z zielonego ogórka i koperku.
- Gulasz z dziczyzny (Jeleń lub Dziki) wolno duszony w jałowcu i trawie żubrowej, podawany z puszystymi kluskami śląskimi i modrą kapustą.
- Wolno pieczony mostek wołowy (Brisket) w domowym sosie BBQ, pieczone ziemniaczki w mundurkach z rozmarynem, Colesław z czerwonej kapusty.
- Grillowany filet z łososia w glazurze miodowo-sojowej, dziki ryż z ziołami, szparagi (sezonowo) lub mini cukinia z grilla.

DESER (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

- Mini beza Pavlova z puszystym kremem z białej czekolady i mascarpone, świeżym żelem z marakui i pudrem pistacjowym.
- Tradycyjny sernik krakowski z bakaliami i domową konfiturą ze skórek pomarańczy.
- Crème brûlée z wanilią z Madagaskaru, idealnie skarmelizowana skorupa z cukru trzcinowego, świeże borówki.
- Puszysty mus z ciemnej czekolady 70% z dodatkiem liofilizowanej wiśni i chrupiących pralinek.
- Ciepły fondant czekoladowy z płynnym wnętrzem, podawany z kwaśnym sorbetem malinowym.

SŁODKI BUFET

Słodki Stół: Wybór 3 rodzajów ciast

Owoce sezonowe filetowane i w całości

PRZYSTAWKI (W BUFECE):

- Selekcja mięs pieczystych: Szynka peklowana, boczek rolowany z czosnkiem, baleron, schab w ziołach, tradycyjny pasztet z kolorowym pieprzem.
- Śledziki w trzech odsłonach: W oleju lnianym z cebulką, w śmietanie z jabłkiem oraz w sosie korzennym.
- Roladki z tortilli: Z pastą z czerwonej fasoli, chrupiącymi warzywami i świeżą kolendrą.
- Klasyczne Caprese: Z soczystymi pomidorami malinowymi, mozzarellą di bufala, pesto bazyliowym i piniami.
- Roladki drobiowe: Nadziewane pistacjami, suszoną morelą i domową piklowaną kurką.
- Sałatka ziemniaczana z brokułami, chrupiącym boczkiem, domowymi piklami i wyrazistym dressingiem musztardowym.
- Sałatka Waldorf z selerem naciowym, chrupiącym jabłkiem, orzechami włoskimi i lekkim sosem majonezowym.

260 ZŁ/OS. (BUFET)
280 ZŁ/OS. (W STOLE)

GALERIA

MENU III

(BUFET TEMATYCZNY DO WYBORU)

ZUPA (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

- Krem z pieczonych pomidorów malinowych z aksamitną emulsją bazyliową, liofilizowaną maliną i chrupiącą grzanką z parmezanem.
- Wykwintny krem z pieczonego topinamburu z chipsem z jarmużu i oliwą z dymki.
- Aksamitny krem z zielonego groszku z miętą, puszystym musem z fety i prażonymi słonecznikami.
- Egzotyczna zupa tajska z kurczakiem zagrodowym, grzybami shitake, mlekiem kokosowym i świeżą kolendrą.
- Chłodnik z pieczonych botwinkowych buraków (sezonowo) z jajkiem przepiórczym, rzodkiewką i świeżym koperkiem.

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

- Konfitowane udo z kaczki, puszyste kopytka szalwiowe, buraczki z anyżem, francuski sos demi-glace z czarnej porzeczki.
- Pieczona polędwica z halibuta, puree z zielonego groszku z miętą, pieczone młode ziemniaczki, maślany sos z białego wina i kaparów.
- Policzek wieprzowy Iberico wolno duszony w ciemnym piwie rzemieślniczym, puree z selera i jabłka, pieczona brukselka z boczkiem.
- Królik w sosie śmietankowo-musztardowym z dodatkiem estragonu, domowe kluseczki kładzione, glazurowane warzywa korzeniowe.
- Wędzone tempeh w glazurze BBQ (VEG), chrupiące warzywa stir-fry z sezonem, czarny ryż jaśminowy.

DESER (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)

- Aksamitna Panna Cotta z tonką i białą czekoladą, żel z leśnych jagód, kruszonka z maślanych ciasteczek z kardamonu.
- Monoporcja musu mango-marakuja z kokosowym dakiem i chrupiącą białą czekoladą.
- Puszysty mus z awokado i limonki (VEG) na spodzie z daktyli i orzechów nerkowca z sosem malinowym.
- Pucharek lodów pistacjowych z oliwą z oliwek, solą morską i chrupiącym domowym ciasteczkiem.

SŁODKI BUFET

- Słodki Stół: Wybór 3 rodzajów ciast.
- Owoce sezonowe filetowane i w całości.

PRZYSTAWKI (W BUFEKIE):

- Tatar wołowy siekany z polędwicy, marynowane rydze, szalotka, emulsja z żółtka sous-vide.
- Łosoś gravlax marynowany w gin-ie i burakach, podawany z musem chrzanowym, świeżą roszką i kawiozem z limonki.
- Carpaccio z pieczonego buraka z puszystym musem z koziego sera, prażonymi orzechami włoskimi, rukolą i dressingiem malinowo-balsamicznym.
- Puszysty pasztet z kaczki i gęsich watóbek z galaretką z polskiego cydru i żurawiny, podawany na brioszce maślanej.
- Podlaski sękacz z musem z sera korycińskiego, plastrem miodu spadziowego i karmelizowanymi orzechami laskowymi.

300 ZŁ/OS. (BUFET)
320 ZŁ/OS. (W STOLE)

GALERIA

BUFETY TEMATYCZNE DO WYBORU:

DOTYCZY MENU III

BUFET WŁOSKI (ANTIPASTI MISTO)

- Vitello Tonnato: Cienkie plastry pieczonej cielęciny sous-vide, aksamitny sos z tuńczyka i anchois, kapary lilliput.
- Carpaccio z ośmiornicy: Delikatne dyski z ośmiornicy, aromatyczna oliwa cytrynowa, świeża rukola, konfitowana papryka.
- Prosciutto di Parma: Oryginalna szynka parmeńska parowana z puszystym kozim serem i świeżą, słodką figą.
- Insalata di Mare: Sałatka z blanszowanego fenkułu, krewetek tygrysich i małży w emulsji cytrynowo-kaparowej.
- Involtini z cukinii: Grillowane paski cukinii faszerowane kremową ricottą i wędzonym łososiem, czarne oliwki Leccino.
- Klasyczna Caponata: Tradycyjny sycylijski gulasz na zimno z bakłażana, pomidorów, selera naciowego, kaparów i oliwek z oliwą z oliwek i świeżą bazylią.
- Verdure Grigliate: śródziemnomorskie warzywa z patelni z czosnkiem i rozmarynem.
- Marynaty Pałacowe: Selekcja domowych pikli i marynowanych warzyw korzeniowych.

BUFET STAROPOLSKI (STÓŁ WIEJSKI)

- Wędliny z Pałacowej Wędzarni: Szynka z kopytem, polędwica sopocka dojrzewająca w dymie, tradycyjny baleron, domowa rolada z boczku z majerankiem.
- Wyroby rzemieślnicze: Kruche kabanosy wieprzowe, wiejska kiełbasa czosnkowa, domowy salceson ozorowy.
- Specjały Szefa Kuchni: Tradycyjny pasztet z dziczyzny z jałowcem, domowy smalec ze skwarkami.
- Dodatki: Chrupiące ogórki kiszzone i małosolne (sezonowo), wiejski chleb na naturalnym zakwasie, marynowane grzyby leśne i pałacowe pikle.

BUFET RYBNY

- Duet rybny: Filet z dorsza i sandacza marynowany w cytrusach z dodatkiem miodu lipowego i świeżego koperku.
- Łosoś Gravlax: Łosoś skandynawski marynowany w soku z buraków, ginu i kompozycji ziół.
- Roladka z sandacza: Delikatny mus z sandacza w formie roladki, podawany z aromatycznym chutneyem pomidorowo-kolendrowym.
- Śledź w dwóch odsłonach:
 - Tradycyjny śledź matias w oleju lnianym z cukrową cebulką i młodym szczypiorkiem.
 - Korzenny śledź w emulsji śmietankowej z chrupiącym jabłkiem Grannysmith i dziką żurawiną.
- Deska Ryb Wędzonych: Cztery szlachetne gatunki wędzone dymem olchowym – sielawa, pstrąg potokowy, sum oraz sieja.
- Dodatki: Kompozycja świeżych sałat ogrodowych z dressingiem winegret, wybór zimnych sosów (tatarski, chrzanowy, cumberland) oraz marynaty pałacowe.

BUFETY TEMATYCZNE DO WYBORU:

DOTYCZY MENU III

BUFET RETRO

- Galantyna z kurczaka: Tradycyjna galantyna drobiowa z musem z suszonych owoców i orzechów.
- Schab po warszawsku: Plastry pieczonego schabu przekładane musem chrzanowo-jajecznym w lśniącej galarecie.
- Tymbaliki: Mini galaretki z nóżek wieprzowych i warzyw, podawane z octem z czerwonego wina.
- Pasztet pieczony: Domowy pasztet dworski z glazurowanymi owocami leśnymi.
- Szynka w galarecie: Roladki z szynki konserwowej faszerowane chrupiącymi szparagami.
- Jajka garniowane: Połówki jaj kurzych na pierzynie z tradycyjnej sałatki jarzynowej, dekorowane szynką i kawiozem z kaparów.
- Indyk w maladze: Delikatna pierś z indyka duszona w słodkim winie Malaga z dodatkiem suszonych owoców.
- Ryba w galarecie: Tradycyjny sandacz faszerowany warzywami, podany w klarownym bulionie rybnym.
- Dodatki: Klasyczna sałatka jarzynowa w domowym majonezie, jajka faszerowane musem z pieczarek i ziół, pałacowe marynaty.

BUFET WEGE & BOTANICZNY (VEGAN/VEGE)

- Mini sajgonki: Chrupiące, orientalne mini sajgonki z warzywami julienne, podawane ze słodko-pikantnym sosem chilli.
- Ravioli ziołowe: Włoskie ravioli nadziewane pomidorami concassé, serwowane z tłoczoną oliwą ziołową i chrupiącą prażoną cebulką.
- Szaszłyki warzywne: Grillowane szaszłyki z kolorowych warzyw, słodkiego zielonego groszku i pomidorków cherry.
- Sałatka z tofu: Kompozycja świeżych liści sałat z chrupiącymi warzywami i marynowanym, grillowanym tofu.
- Sałatka z dzikim ryżem: Orzechowy dziki ryż połączony z marynowanym ogórkiem, szparagami i świeżym bukietem ziół.
- Wakame Tartlets: Kruche mini babeczki z pikantną sałatką z wodorostów wakame i sezamem.
- Pasztet z soczewicy: Pieczony pasztet z czerwonej soczewicy, podawany z domowymi piklami i konfiturą z żurawiny.
- Smarowidła rzemieślnicze: Puszysta pasta z białej fasoli z majerankiem oraz aksamitne smarowidło z awokado i kwaśnego jabłka.
- Słodkości botaniczne:
- Wegański raw-cake „Nerkownik” o smaku mango i zielonej herbaty matcha.
- Puszyste ciasto cytrusowe z wegańskim lukrem.
- Domowe chrupiące ciastka owsiano-kokosowe.
- Dodatki: Selekcja marynat pałacowych.

MENU DLA DZIECI

ZUPA (1 do wyboru):

- Domowy rosół z zacierkami lub makaronem.
- Krem z pomidorów z mini mozzarellą i grzankami.
- Krem z zielonych warzyw ze śmietanką i groszkiem ptysiowym.
- Krem z dyni i marchewki z paluszkami z ciasta francuskiego.
- Bulion z pulpecikami z indyka i koperkiem.

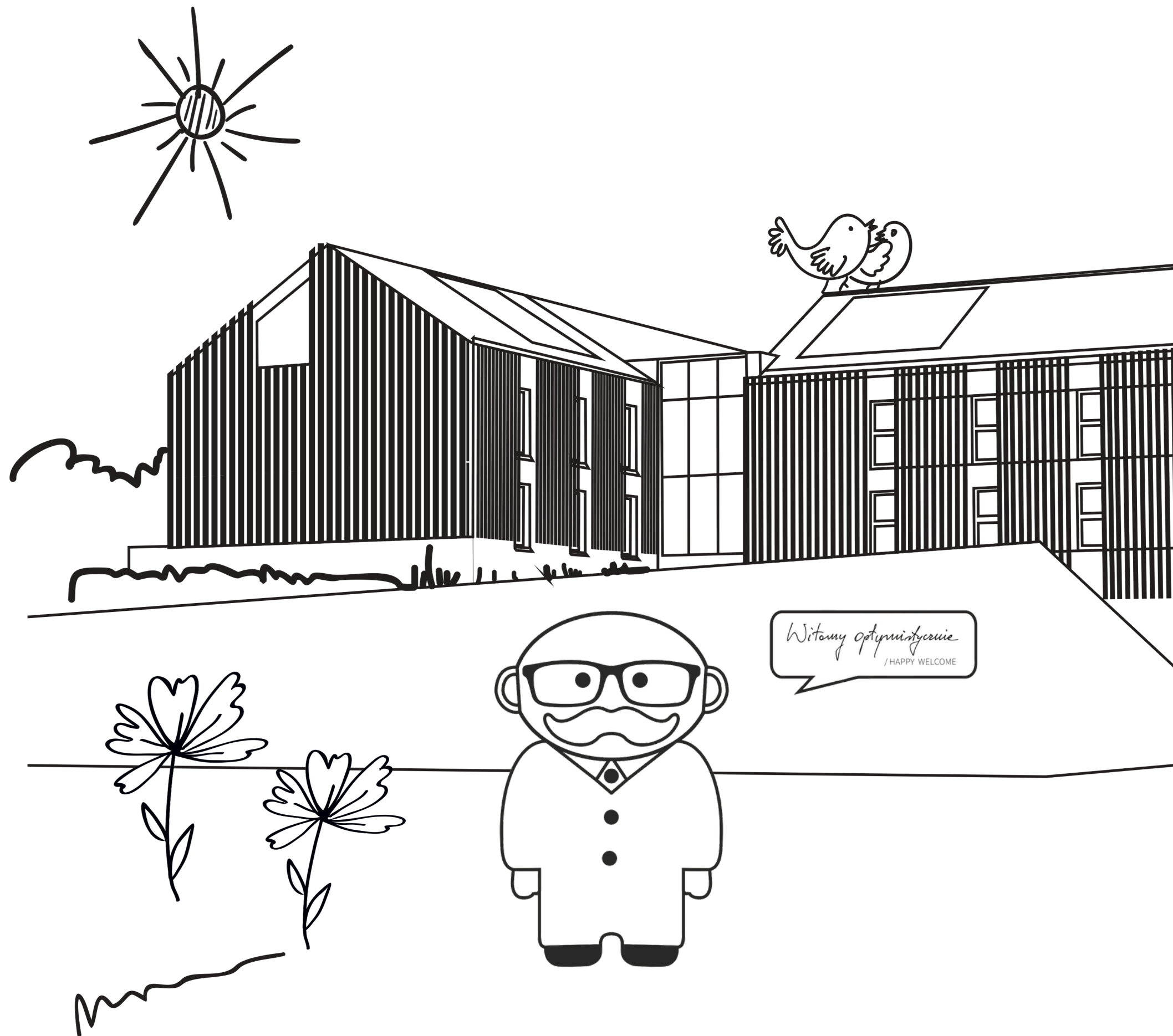
DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru):

- Nuggetsy w panko z frytkami i mini marchewką.
- Pulpety w sosie pomidorowym z makaronem i serem Grana Padano.
- Słodkie kopytka z musem owocowym i twarogiem waniliowym.
- Mini burger z kurczakiem w bułce brioche z łódeczkami ziemniaczanymi.
- Roladki z dorsza w panko z puree ziemniaczano-marchewkowym i surówką.

DESERY (1 do wyboru):

- Puchar lodów waniliowo-truskawkowych z gorącymi malinami.
- Mini pancakes z syropem klonowym i borówkami.
- Panna Cotta z galaretką truskawkową.
- Mus z mlecznej czekolady z truskawkami i ciasteczkiem.
- Mini gofr z bitą śmietaną i świeżymi owocami.

130 ZŁ/DZIECKO



ZAMÓWIENIA DODATKOWE

ZUPA DO WYBORU

Możliwość wyboru zupy podczas serwisu 15 zł/os.

MAŁE PRZYJĘCIE

Poniżej 20 osób obowiązuje opłata
500 zł brutto

NAPOJE GAZOWANE

Bez limitu podczas trwania przyjęcia 20 zł/os.

TORT

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

SŁODKA OFERTA

OPŁATA SERWISOWA

Obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 45 zł/os.
(przy wniesieniu własnego alkoholu).
Opłata zawiera: Przygotowanie dostarczonego
alkoholu do serwisu, szkło oraz serwis i rozliczenie
dostarczonego alkoholu.

PRZEDŁUŻENIE WYNAJMU SALI

od 500 zł/godzina

FORMA PODANIA PRZYSTAWEK

Przystawki podawane są w bufecie. Istnieje
możliwość ustawienia przystawek w stole za dopłatą
20 zł/os.

DODATKOWE DANIE GŁÓWNE

- Duszone eskalopki z polędwiczki wieprzowej
z kopytkami, zielonymi warzywami i sosem
kurkowym z lubczykiem **45 zł/os.**
- Pieczony schab podany z ziemniakami au gratin,
zielonymi warzywami i sosem z szalotki **45 zł/os**
- Roladka z kurczaka faszerowana szpinakiem,
mozzarellą i oliwkami podana z ziemniakami
duphine, bukietem sezonowych warzyw i sosem
z pieczonej papryki **45 zł/os.**
- Tradycyjny wołowy Strogonow **45 zł/os.**
- Polędwica z dorsza w panco podana z puree
marchewkowym z nutą kardamonu i sałatą z
zielonego ogórka **45 zł/os.**

DODATKOWA PRZYSTAWKA

- Deska serów z konfiturą z czerwonej cebuli i maliny **29 zł/os.**
- Roladki z cukinii z kremowym serkiem, suszonym
pomidorem i rukolą **19 zł/os.**
- Sałatka Waldorf **19 zł/os.**
- Sałatka Nicejska **19 zł/os.**
- Carpaccio z buraków z rukolą i kozim serem **19 zł/os.**
- Humus z wędzoną papryką **19 zł/os.**
- Pieczona marchew w przyprawie zatar z grillowaną
pieczarką i kolendrą **19 zł/os.**
- Tatar wołowy 33 **zł/os.**
- Tatar z makreli z piklowanym ogórkiem, cebulką perłową i
kolendrą **29 zł/os.**



NOCLEGI



Pałac

13 pokoi



Wozownia

56 pokoi



Oficyna

12 pokoi



Folwark

142 pokoi



Kuchnia Pałacowa

3 pokoje



Domki

64 domków

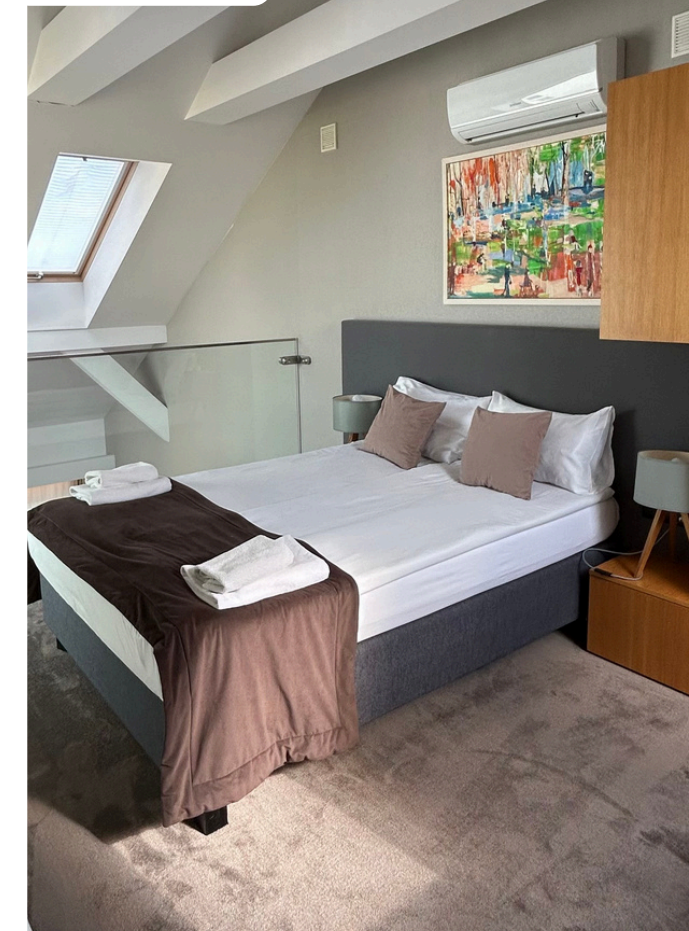
Specjalne warunki cenowe dla Gości weselnych.
Więcej informacji o pokojach znajdziesz na naszej stronie internetowej, a o cenach u opiekuna.

GALERIA

Kuchnia Pałacowa



Folwark



Domki



Wozownia



Folwark



KONTAKT



Pałac i Folwark Łochów

ul. Konopnickiej 1, 07-130 Łochów

tel. +48 570 457 027

e-mail: przyjecia@folwarklochow.pl

www.palacifolwarklochow.pl



ARCHE
PAŁAC I FOLWARK
ŁOCHÓW

