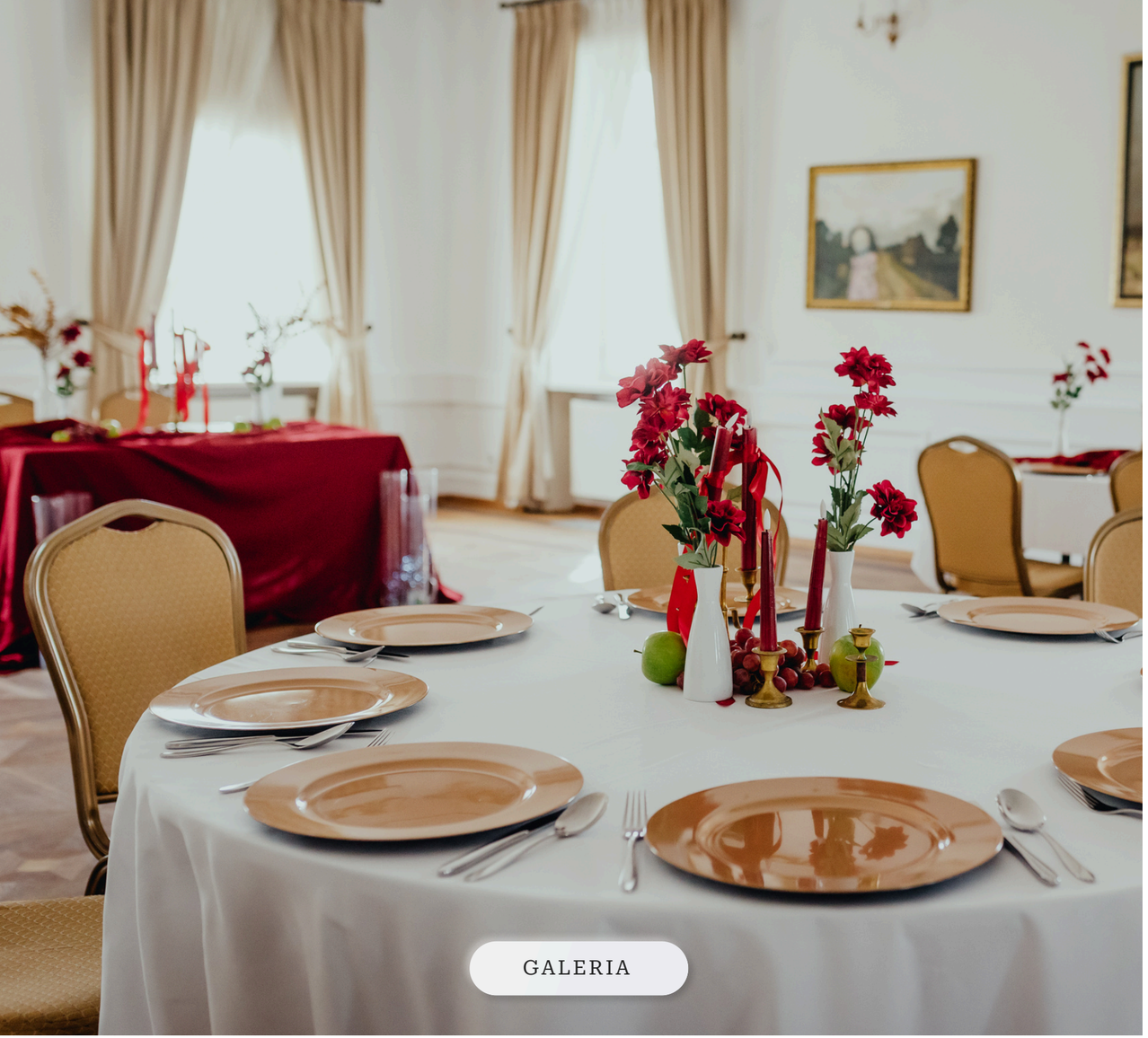

ARCHE
PAŁAC I FOLWARK
ŁOCHÓW
Wesele w Sercu Natury



SALA BALOWA W PAŁACU

80 osób

90 osób



KUCHNIA PAŁACOWA Z ORANŻERIĄ

140 osób

150 osób





SALA CEGLARZA

330 osób 350 osób

SALA KAFLARZA

330 osób 350 osób

WESELE W HALI NAMIOTOWEJ

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

Halę namiotową wyceniamy indywidualnie pod dane przyjęcie.



GALERIA



ŚLUB PLENEROWY I ŚLUB CYWILNY

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

W ramach naszej oferty przygotujemy:

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

Cena: 1500 zł



KOŚCIÓŁEK

Ślub kościelny obok sali sali weselnej?
Nie ma problemu!

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

W ramach naszej oferty przygotujemy:

- Miejsce ceremonii dla Pary Młodej
- Miejsca siedzące dla Gości (ok. 70 miejsc)
- Nagłośnienie i mikrofon

Cena: 1500 zł

Konieczne ustalenie godziny ślubu indywidualnie z Parafią w Łochowie
tel. +48 515 230 470


Menu

MENU

DO WYBORU W PAKIECIE I i II

ZUPA (DO WYBORU DWIE POZYCJE)
• Rosół z bażanta z pierogiem mięsnym z warzywami i lubczykiem
• Tradycyjne flaki wołowe po staropolsku LF
• Krem z pomidorów malinowych z mozzarellą i świeżą bazylią GF, VE
• Krem z białych warzyw z ziołowymi grzankami VE

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)
• 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 GF
• Policzki wieprzowe w sosie porto z kluseczkami gnocchi i masełkiem szałwiowym oraz buraczkami piklowanymi w miodowej glazurze
• Karmazyn z cytrynowym cassoulet, piklowanym buraczkiem i pesto z młodego jęczmienia LF
• Grillowany ser tofu z sałatką z pieczonej papryki i bakłażana VE, GF, LF

DESER (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)
• Tiramisu z mascarpone i amaretto VE
• Torcik bezowy z kremem pistacjowym, sosem malinowym i owocami GF, VE
• Chutney owocowy z sosem malinowym i miętą VN, GF, LF,
• Tarta z antonówek z lodami i sosem z owoców leśnych VE

DANIE CIEPŁE SERWOWANE (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)
• 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
• Makaron udon po kantońsku z warzywami i prażonym sezamem LF, VE

ZUPA W BUFECIE (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)
• Barszcz czerwony z pasztecikiem faszerowanym kapustą i grzybami VE
• Staropolski żurek na zakwasie chlebowym z białą kiełbasą i jajkiem

ZIMNY BUFET (ZGODNIE Z PAKIETEM DO WYBORU 8 LUB 10):
• Śledzie w trzech odsłonach GF, LF
• Łosoś gravlax z cytrusami i chrupiącą roszponką GF, LF
• Humus z mazurskich ryb wędzonych podany na grzance LF
• Mięsa pieczone z domowym pasztetem GF, LF
• Schab po warszawsku GF
• Półgęsek wędzony z brusznicą GF, LF
• Tradycyjne nóżki po staropolsku GF, LF
• Roladki z cukinii nadziewane serkiem naturalnym i papryką GF, VE
• Selekcja regionalnych serów z owocami i orzechami GF, VE
• Pieczone warzywa sezonowe z sosem słodko kwaśnym GL, LF, VN
• Tartinki z humusem w trzech smakach VE
• Sałata z wędzonym kurczakiem GL,LF
• Mix sałat z pleśniowym serem, orzechami i winegretem malinowym GF
• Sałatka wiosenne ogrody VE, GF, LG

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

MENU DLA DZIECI

ZUPA
• Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE
• Panierowane kotleciki drobiowe z frytkami i surówką Colesław

DESER
• Lody śmietankowe z ciepłym sosem malinowym GF

GALERIA

LF - LACTOSE FREE
GF - GLUTEN FREE
VE - VEGE
VN - VEGAN

MENU

DO WYBORU DODATKOWO W PAKIECIE III

PRZYSTAWKA (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)
• Palony, podwędzany łosoś z babką gryczaną, maślanką i musem z avocado
• Ceviche z dorsza z wasabi, limonkowe coulis i pumpernikiel [LF]
• Różowy rostbef z sałatką ziemniaczaną ze szparagami i pistacją [GF]
• Kozi ser pleśniowy z pszennym tostem, malinowymi pomidorami z bazylią i musem z pieczonej papryki [VE]
• Carpaccio z kaczki z gryczano-miodowym kiślem, buraczki w pomarańczowym occie i rukiew wodna [GF, LF]

ZUPA (DO WYBORU DWIE POZYCJE)
• Krem z borowików podany z łazankami, śmietaną czosnkowo koperkową i natką pietruszki
• Zupa cebulowa z kozim serem i ciastem francuskim [VE]
• Barszcz grzybowy z rydzami, batatem i chipsem z jarmużu [GF, VN]
• Krem z kopru włoskiego z kawiorem i salsą z ogórka małosolnego [GF]

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)
• Pierś z perliczki, podsmażane kluski leniwe, marynowana dynia z buraczkami i czekoladowy demi glace
• Polędwica wieprzowa w boczku, puree z pieczonych warzyw z musztarda francuską, młoda marchew, zielone szparagi, sos demi glace
• Policzek wołowy w sosie własnym z ziemniakami duphine i bukietem zielonych warzyw
• Pularda z cytrynowymi szparagami, puree z bobu i świeżym estragonem [GF]
• Pieczony filet z sandacza w sosie rakowym podany z puree z pieczonej pietruszki warzywami sezonowymi
• Ratatouille z tymiankiem i musem z pieczonego bakłażana

DESER (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)
• Tartaletka lemon curd z włoską bezą
• Tarta z kremem patissiere i leśnymi jeżynami z musem malinowym
• Beza z kremem chałwowym, czarną porzeczka i różą [LF]
• Eklerka pistacjowa z suszoną maliną i sorbetem z mango

DANIE CIEPŁE SERWOWANE (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)
• Dorsz atlantycki podany na placku ziemniaczanym z sosem porowym z ogrodem warzyw skropiony winegretem
• Gulasz warzywny z ciecierzycą i jarmużem podany z komosą ryżową [GF, LF, VN]
• Makaron orzo z kurczakiem i warzywami w sosie cytrynowo tymiankowym

ZUPA W BUFECIE (DO WYBORU JEDNA POZYCJA)
• Consome wołowe z pierożkami i chrustem z warzyw
• Krem z ogórka kiszonego z grzanką ziołową [VN]
• Letnia zupa Minestrone [VEGAN, GF, LF]

ZIMNY BUFET (ZGODNIE Z PAKIETEM DO WYBORU 12 POZYCJI)
• Vol-au-vent z tatarem z pstrąga wędzonego z kaparami z ogórkiem
• Terrina rybna na musie chrzanowym
• Terrina z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli i piklami [GF]
• Rostbeef wolno pieczony [GF, LF]
• Rolada szpinakowa [VN]
• Sałatka z wędzonymi rybami mazurskimi [GF, LF]
• Sałatka polska z serem korycińskim [GF. VE]
• Deska przekąsek wegańskich (humus z fasoli, pasta z pomidora i suszonego słonecznika, tatar z bakłażana) [GF, LF, VEGAN]
• Tatar wołowy z kremowym żółtkiem, majonez lubczykowy, chips ziemniaczany [GF]
• Krewetki w tempurze z salsą paprykowo-pomidorową z cytrusami

GALERIA

LF - LACTOSE FREE
GF - GLUTEN FREE
VE - VEGE
VN - VEGAN

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
- Biszkoptowe 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 (W PAKIECIE II I III W CENIE)
Szczegółowa oferta tortów znajduje się w drugim załączniku.

Istnieje możliwość serwisu tortu od Państwa - 8 zł/os.



OFERTA



NASZA OFERTA OBEJMUJE:

PAKIET I

360 PLN/OS.

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Toast powitalny z wina musującego
Apartament dla Pary Młodej
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.

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Toast powitalny z wina musującego
Apartament dla Pary Młodej
Dwa dodatkowe pokoje
10 przystawek w bufecie
Kolacja serwowana 3-daniowa:
dwie zupy do wyboru, 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.

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Toast powitalny z wina musującego
Apartament dla Pary Młodej
12 przystawek 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.**

Czas trwania przyjęcia do 10 godzin, jednak nie dłużej niż do godz. 05:00
Dzieci do 12 roku życia - 50% ceny podstawowej
Menu dla obsługi - 50% ceny podstawowej
20% rabatu w przypadku organizacji przyjęcia bezalkoholowego

OPEN BAR

	III	II	I
Brandy	✓		
Aperol	✓		
Gin	✓		
Rum	✓		
Wino musujące	✓		
Whisky	✓	✓	
Wódka czysta	✓	✓	✓
Wino białe, czerwone	✓	✓	✓
Piwo	✓	✓	✓
do 10 godzin	212	189	169
przedłużenie 1 godzina	37	32	29

Podane w ofercie ceny zawierają podatek VAT 23%.
Podana w ofercie cena jest ceną za osobę.

OPEN BAR

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

I	II	III
SEX ON THE BEACH	SEX ON THE BEACH	SEX ON THE BEACH
VODKA SOUR	JOHN COLLINS	WHISKY SOUR
BLUE LAGOON	BLUE LAGOON	NEGRONI
MANGO COOLER	MANGO COOLER	VODKA SOUR
COSMOPOLITAN	TIKI	BLUE LAGOON
NAMIĘTNA	WHISKY SOUR	APEROL SPRITZ
SZARLOTKA	NAMIĘTNA	PINA COLADA
TIKI	SZARLOTKA	GIMLET
	OLD FASHIONED	CAMPARI & ORANGE
		MOJITO
		CUBA LIBRE

LIVE COOKING I POLSKIE PRZYSMAKI



Stół wiejski
po staropolsku

Cena 40 zł/os.



Płonąca szynka z nogą serwowana
przez Szefa Kuchni

Cena 55 zł/os.



Tatar serwowany
do stołu na półmisku

Cena 55 zł/os.

STACJE TEMATYCZNE

Dla min. 80 os. | Czas trwania: do 1h | Cena 59 zł/os.



WŁOSKIE MAKARONY



CEVICHE



SUSHI



Z SIEKANYM TATAREM

ZAMÓWIENIA DODATKOWE

FORMA PRZYSTAWEK

Standardowa forma podania przystawek to bufet.
W przypadku przystawek w stołach obowiązuje dopłata + 20 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 - 500 zł/godzina
Przyjęcie 100-200 osób - 800 zł/godzina
Przyjęcie ponad 200 osób - 1400 zł/godzina



NOCLEGI



Pałac
13 pokoi



Wozownia
56 pokoi



Oficyna
12 pokoi



Folwark
142 pokoi



Kuchnia Pałacowa
3 pokoje



Domki
64 domków

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

GALERIA











POPRAWINY

ŚNIADANIE

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)

OBIAD SERWOWANY

ZUPA (1 DO WYBORU)
- Kwaśnica staropolska z żebrem wędzonym
- Rosół z kołdunami wołowymi i warzywami
- Żurek na wędzące z białą kiełbasą i jajkiem
- Flaki wołowe po staropolsku
- Gulaszowa na prędze wołowej z warzywami i papryką
- Krem z palonego pora i ziemniaków z chipsem bekonowym i grzankami
- Krem z pomidorów malinowych z mozzarellą i świeża 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 opiekanymi oraz ćwiartkami buraczków karmelizowanych i sosem własnym
- Filet z dorsza w sosie z suszonych pomidorów podany z purée 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 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

Cena za osobę

175 zł - obiad serwowany
195 zł - menu grillowe

Czas trwania przyjęcia
do 5 godz.

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 masełkiem ziołowym, koperkiem i cytryną
- Kiełbasa 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, roszponka, 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

Cena za osobę

175 zł - obiad serwowany
195 zł - menu grillowe

Czas trwania przyjęcia
do 5 godz.

KONTAKT



Pałac i Folwark Łochów

ul. Konopnickiej 1, 07-130 Łochów

tel. +48 570 457 027

e-mail: wesela@folwarklochow.pl

www.palacifolwarklochow.pl

ARCHE

PAŁAC I FOLWARK
ŁOCHÓW

