

		A	B	C	
		PERŁOWY	SZAFIROWY	DIAMENTOWY	Uwagi
PAŁAC ROMANTYCZNY					
Pakiety weselne					
Przystawki	1			x	Dotyczy: C x 1 przystawka / osobę
	2			x	
	3			x	
	4			x	
Zupy	5	x	x	x	Dotyczy: A, B, C x 1 zupa / osobę do wyboru
	6	x	x	x	
	7	x	x	x	
	8	x	x	x	
	9	x	x	x	
	10	x	x	x	
	11	x	x	x	
	12	x	x	x	
	13	x	x	x	
	14	x	x	x	
	15		x	x	
	16		x	x	
	17			x	
	18			x	
19			x		
Dania główne	20	x	x	x	Dotyczy: A, B, C x 3 porcje / osobę do wyboru
	21	x	x	x	
	22	x	x	x	
	23	x	x	x	
	24	x	x	x	
	25	x	x	x	
	26	x	x	x	
	27	x	x	x	
	28	x	x	x	
	29	x	x	x	
	30	x	x	x	
	31		x	x	

Twój Ślub w Kapliczce Parkowej

		A	B	C		
Dania główne c.d.	32	Zrazy wołowe w aromacie grzybów leśnych		x	x	Dotyczy: A, B, C x 3 porcje / osobę do wyboru
	33	Połądniczki wieprzowe otulone boczkiem, podane z sosem cafe de Paris (sos maślano-ziółoty)		x	x	
	34	Połądniczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu		x	x	
	35	Kaczka pieczona z suszonymi owocami (1/4 kaczki)		x	x	
	36	Sztufada wołowa (pieczeń wołowa z udźca z boczkiem wędzonym i czosnkiem)		x	x	
	37	Łosoś w szynce szwarcwaldzkiej		x	x	
	38	Łosoś w sosie mango i chilli		x	x	
	39	Poliki wołowe w sosie z czerwonego wina i warzyw		x	x	
	40	Dziczyzna w sosie jałowcowym z rozmarynem			x	
	41	Filet z gęsi w sosie z suszonych owoców			x	
	42	Delikatny sandacz w migdałach			x	
	43	Duet łososia i soli z suszonymi pomidorami i mozzarellą			x	
44	Okoń nilowy w sosie koperkowym			x		
Dodatki skrobiowe	45	Ziemniaki gotowane z koperkiem	x	x	x	Dotyczy: A, B, C x 3 dodatki / osobę
	46	Ziemniaki pieczone w ziołach	x	x	x	
	47	Kluski śląskie	x	x	x	
	48	Ryż smażony z dodatkami	x	x	x	
	49	Kasza gryczana	x	x	x	
	50	Rosti ziemniaczane	x	x	x	
Dodatki warzywne	51	Surówka z kapusty białej lub pekińskiej	x	x	x	Dotyczy: A x 3 porcje / osobę
	52	Surówka z kapusty czerwonej	x	x	x	
	53	Surówka z buraczków, papryki konserwowej i cebuli	x	x	x	
	54	Surówka z selera z rodzynkami	x	x	x	Dotyczy: B, C x 4 porcje / osobę
	55	Surówka z marchewki i ananasa	x	x	x	
	56	Zasmażana kapusta z boczkiem	x	x	x	
	57	Kulki buraczane w miodzie i wiśniówce, aromatyzowane cynamonem	x	x	x	
	58	Fasolka szparagowa z masłem	x	x	x	
	59	Warzywa gotowane na parze	x	x	x	
Desery	60	Pałacowa kompozycja lodów i owoców z ciastkiem rumowym	x	x	x	Dotyczy: A, B, C x 1 deser / osobę do wyboru
	61	Sernik z brzoskwiniami, podany z frużeliną wiśniową aromatyzowaną cynamonem, anyżem i wanilią	x	x	x	
	62	Parfait cytrynowe z sera mascarpone, podane z sosem malinowym	x	x	x	
	63	Panna cotta waniliowa, polana sosem truskawkowym	x	x	x	
	64	Mus z mango	x	x	x	
	65	Mus truskawkowy z pistacjami		x	x	
	66	Mus czekoladowy z Baileys podany w tulipanie		x	x	
	67	Mus szampański z truskawkami		x	x	
68	Gruszka Pięknej Heleny z gałką lodu waniliowego i śmietaną skropioną ajerkoniakiem (brak - czerwiec, lipiec)			x		
Zimne zakąski	69	Patera pasztetów z marynatami	x	x	x	Dotyczy: A, B, C x 5 zakąsek / osobę do wyboru
	70	Szynka szwarcwaldzka z melonem	x	x	x	
	71	Połądniczka wieprzowa z krewetką	x	x	x	
	72	Łosoś po kapitańsku w zalewie słodko-kwaśnej z warzywami	x	x	x	

Twój Ślub w Kapliczce Parkowej

		A	B	C		
Zimne zakąski c.d.	73	Łosoś wędzony z musem ziołowym na sałatach z sosem czosnkowym	x	x	x	Dotyczy: A, B, C x 5 zakąsek / osobę do wyboru
	74	Tymbaliki z pstrąga	x	x	x	
	75	Ruloniki z szynki konserwowej z musem chrzanowym	x	x	x	
	76	Roladki z polędwiczki wieprzowej z kurkami i szpinakiem	x	x	x	
	77	Indyk sous-vide w sosie z tuńczyka	x	x	x	
	78	Sandacz w galarecie		x	x	
	79	Filet z kaczki, podany na rukoli z sosem limonkowym, żurawiną, marynowaną dynią i serem Bursztyn		x	x	
	80	Rostbef pieczony z sosem remoulade		x	x	
	81	Tatar z wołowiny z jajkiem przepiórczym		x	x	
	82	Tatar z łososia marynowanego z ricottą i czarnym kawioem		x	x	
	83	Koktajl z avocado, szparagów i krewetek, w sosie "Tysiąca wysp"		x	x	
	84	Cielęcina w sosie z tuńczyka		x	x	
	85	Gravlaks (łosoś marynowany) z sosem musztardowo-koperkowym		x	x	
	86	Carpaccio z wędzonej gęsi kołudzkiej z sosem żurawinowym, winogronem i rukolą, posypane serem Bursztyn			x	
	87	Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą, kaparami i pieczarkami, polane oliwą ziołową i obsypane Grana Padano			x	
88	Carpaccio z ośmiornicy z rukolą i limonką			x		
89	Węgorz w zalewie słodko kwaśnej			x		
Sałatki	90	Z grillowanym kurczakiem (mix sałat, uszony pomidor, pomidor koktajlowy, wędzony ser, vinegrett ziołowy)	x	x	x	Dotyczy: A, B, C x 2 sałatki / osobę do wyboru
	91	Z makaronem penne (sałami, papryka, pesto bazyliowe, parmezan)	x	x	x	
	92	Grecka (mix sałat, ogórek, papryka, pomidory, oliwki, cebula, feta, sos vinaigrett)	x	x	x	
	93	Toskańska (mix sałat, szynka włoska, ogórek, pomidor, oliwki, parmezan, mozzarella, sos vinaigrett)	x	x	x	
	94	Sałaty z roladkami z rostbefu z musem pieprzowym		x	x	
	95	Ze świeżym szpinakiem (ser pleśniowy, gruszka, melon, owoc granatu, vinegrett miodowy)		x	x	
Kolacja gorąca	96	Strogonow z polędwicy wieprzowej	x	x	x	Dotyczy: A, B x 2 dania / osobę do wyboru
	97	Żur na zakwasie z jajkiem i białą kietbasą	x	x	x	
	98	Zupa arabska (kotleciki wołowo – jagnięce, ryż, soczewica, pomidory, papryka)	x	x	x	
	99	Węgierska zupa gulaszowa z kluseczkami	x	x	x	
	100	Zupa orientalna (grzyby moon, warzywa krojone w paski, chilli, kmin rzymski, makaron sojowy, kapusta pekińska)	x	x	x	
	101	Barszcz czerwony z pasztecikiem	x	x	x	
	102	Szaszłyk drobiowy z ryżem	x	x	x	
	103	Polędwiczki wieprzowe owinięte szynką dojrzewającą z pomidorami i kozim serem	x	x	x	
	104	Golonka z ziemniakami pieczonymi	x	x	x	
	105	Żeberka w sosie barbecue z pieczonymi ziemniakami	x	x	x	
	106	Eskalopki z polędwiczki wieprzowej z borowikami		x	x	
	107	Krewetki panierowane w sosie „Tysiąca wysp” (5 szt./os.)		x	x	
	108	Szaszłyk Kozacki (polędwica wołowa, polędwica wieprzowa, kurczak, papryka, cebula i boczek) z ryżem			x	
	109	Sandacz w sosie z szyjek rakowych			x	
	110	Cielęcina w sosie camembert z winogronem			x	
	111	Jagnięcina sous-vide w sosie rozmarynowym z czosnkiem			x	

Twój Ślub w Kapliczce Parkowej

		A	B	C	
Ekstra	112	x	x	x	Ekstra dla wszystkich pakietów (A, B, C)
	113	x	x	x	
	114	x	x	x	
	115	x	x	x	
Atrakcje kulinarne	116			x	1000,00 zł
	117				Na zamówienie
	118			x	1600,00 zł
	119			x	800,00 za sztukę
	120				2500,00 zł
	121				1500,00 zł
	122				500,00 zł
	123				2500,00 zł
	124				1500,00 zł
Inne atrakcje	125				900,00 zł
	126				500,00 zł
	127			x	200,00 zł
	128			x	6,00 zł/szt.
	129				1000,00 zł
	130			x	6,00 zł/szt.
	131				7,00 zł/szt.
	132				85,00 zł/os.
	133				85,00 zł/os.

Alkohole i napoje - CENNIK (dotyczy: A, B, C)

1	Wódki białe: Bols, Sobieski, Czerwony Smirnoff, Wyborowa - 0,5 l				49,00 zł/but
2	Wódki białe: Absolut, Finlandia - 0,5 l				69,00 zł/but
3	Wino domu białe i czerwone - 0,75 l				40,00 zł/but
4	Alkohole inne (40%, wina, piwa) <i>(patrz zestawienie 3)</i>				
5	Soki owocowe - 1 litr				10,00 zł/ litr
6	Woda gaz/niegaz - butelka 0,33l				3,00 zł/but
7	Pepsi, 7up, Mirinda - butelka 0,2 l				4,00 zł/but
8	Pakiet napoi (z wyłączeniem alkoholu) bez limitu spożycia na cały wieczór				30,00 zł/os.
9	Open bar 1 (pakiet napoi bezalkoholowych, wódka biała, wino domu, piwo)				90,00 zł/os.
10	Open bar 2 (pakiet napoi bezalkoholowych, wódka biała, wino domu, piwo, whisky, rum, gin) oraz serwis barmański				180,00 zł/os.

A- PERŁOWY - 260 ZŁ

sezon wysoki (kwiecień - październik)

B- SZAFIROWY - 300 ZŁ

C - DIAMENTOWY 350 ZŁ

A- PERŁOWY - 240 ZŁ

sezon niski (listopad - marzec)

B- SZAFIROWY - 290 ZŁ

C - DIAMENTOWY 350 ZŁ

Stół Wiejski (wyroby domowe) (zestawienie 1)

Lp.	Asortyment	100 osób	50 osób
1	Szynka wieprzowa gotowana	16 kg	8 kg
2	Szynka wieprzowa wędzona		
3	Boczek wędzony parzony		
4	Kiełbasy - szeroki asortyment		
5	Kaszanka	12 kg	6 kg
6	Salcesony		
7	Pasztety		
8	Pierogi domowe (trzy rodzaje: ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami)	Uzupetniamy przez całą imprezę	Uzupetniamy przez całą imprezę
9	Flaki wołowe lub żurek staropolski		
10	Bigos staropolski ze śliwkami i grzybami		
11	Ogórki kiszzone		
12	Marynaty		
13	Powidła		
14	Chleb wiejski		



Stół wiejski na 50 osób

FINGER FOOD

(zestawienie 2)

Lp.	Asortyment	100 osób	50 osób
1	Ośmiornica skropiona oliwą z oregano	40 szt.	30 szt.
2	Terina z łososia z kawiozem	40 szt.	
3	Chłodnik z melona z grissini owiniętym szynką parmeńską	30 szt.	30 szt.
4	Szynka szwarcwaldzka z musem chrzanowym i grissini	30 szt.	
5	Tatar z łososia z ricottą	40 szt.	30 szt.
6	Koktajl z awokado, szparąg i krewetek w sosie 1000 wysp	30 szt.	
7	Grillowana cukinia z fetą i suszonym pomidorem	35 szt.	30 szt.
8	Babeczki z musem z sera pleśniowego i z czereśnią koktajlową	40 szt.	30 szt.
	Łyżeczki :		
9	Pomidorek koktajlowy i kulki mozzarelli polane pesto bazyliowym	36 szt.	
10	Krewetka na sałatce mango	36 szt.	27 szt.
11	Małże św. Jakuba na musie z awokado	36 szt.	27 szt.
12	Śledź w sosie musztardowym na sałatce ziemniaczanej	36 szt.	27 szt.
13	Kolba kukurydzy owinięta wędzonym łososiem	36 szt.	27 szt.
14	Serce karczocha z musem chrzanowym i wachlarzem z krewetek	36 szt.	



Porównanie cen alkoholi wysokoprocentowych (zestawienie 3)

	NAZWA	J.o.	Wesele ceny po rabacie	Restauracja wg Lobby Bar
1	Wódka Bols	0.5l	49,00 zł	100,00 zł
2	Wódka Sobieski	0.5l	49,00 zł	100,00 zł
3	Wódka Czerwony Smirnoff	0.5l	49,00 zł	100,00 zł
4	Wódka Wyborowa	0.5l	49,00 zł	100,00 zł
5	Wódka Absolut	0.5l	69,00 zł	125,00 zł
6	Wódka Finlandia	0.5l	69,00 zł	125,00 zł
7	Wino musujące Frederic Chopin demi sec	0.75l	50,00 zł	60,00 zł
8	Wino Sendas wytrawne	0.75l	50,00 zł	60,00 zł
9	Wino Santa Alvara wytrawne łagodniejsze	0.75l	50,00 zł	60,00 zł
10	Wino Villa Rosale półstodkie	0.75l	50,00 zł	60,00 zł
11	Piwo butelkowe Lech	0.5l	8,00 zł	10,00 zł
12	Whisky J. W. Red label	0.7l	150,00 zł	262,50 zł
13	Whisky J. W. Black Label	0.7l	280,00 zł	385,00 zł
14	Whisky Grants czerwony	0.7l	150,00 zł	262,50 zł
15	Whisky Ballantines Finest	0.7l	150,00 zł	262,50 zł
16	Tequila Olmeca Silver	0.7l	200,00 zł	332,50 zł
17	Rum Bacardi Carta Blanca	0.7l	150,00 zł	227,50 zł
18	Gordons's Gin	0.7l	150,00 zł	210,00 zł
19	Bourbon Jim Beam	0.7l	150,00 zł	262,50 zł
20	Jack Daniels Tennessee	0.7l	200,00 zł	315,00 zł
21	Jack Daniels Gentleman	0.7l	280,00 zł	402,50 zł
22	Gin Hendricks	0.7l	280,00 zł	472,50 zł
23	Malibu	0.7l	200,00 zł	280,00 zł

	NAPOJE ZIMNE	J.o.	Wesele ceny po rabacie	Restauracja wg Lobby Bar
1	Sok owocowy	1 l	10 zł	30 zł
2	Woda gazowana / niegazowana	0.33l	3 zł	5 zł
3	Pepsi / Mirinda / 7Up	0.2l	4 zł	7 zł

Ślub kościelny w Pałacu Romantycznym

Pałac Romantyczny w Turznie to jedno z niewielu miejsc na „weselnej” mapie Polski, gdzie organizowane są nie tylko przyjęcia weselne, ale także ceremonie ślubne. W pięknej, neogotyckiej kaplicy znajdującej się w zabytkowym parku pary mówią sobie sakramentalne „tak” przy akompaniamencie najpiękniejszych odgłosów natury – szumu drzew i śpiewu ptaków.



Ślub w Kapliczce Parkowej



Namiot dla gości przy Kapliczce Parkowej

Ślub cywilny w Pałacu Romantycznym

Pałac Romantyczny w Turznie to idealne miejsce na zorganizowanie ślubu cywilnego. Tak ważna uroczystość może mieć miejsce w eleganckiej Sali Chopina przy akompaniamentcie Marszu Mendelsoyna lub w parkowym plenerze. To właśnie niepowtarzalna lokalizacja Pałacu tworzy niezapomniany klimat ceremonii.



Sala Chopina



Ślub cywilny w plenerze

Twoje wesele w Pałacu Romantycznym

W zależności od liczby Gości planowanych na przyjęciu proponujemy

Państwu 2 możliwości wyboru Sal.

Sala Marconi

Sala Chopin



Sala Chopin (do 70 os.)



Sala Marconi (od 70 do 150 os.)