



# OFERTA WESELNA 2024

Drodzy Narzeczeni,

jest nam niezmiernie miło, że zainteresowaliście się Państwo naszą ofertą weselną. Pragniemy zapewnić, że dołożymy wszelkich starań, aby ten wyjątkowy dzień był pełen radości, uśmiechu oraz dobrej zabawy wśród najbliższych.

Wyjątkową oprawę Państwa przyjęcia zapewni Sala Balowa Ludwikowska, która jest jedną z najpiękniejszych w Polsce. My chętnie zaoferujemy Państwu pomoc przy wyborze odpowiedniego menu, oprawy muzycznej, programu artystycznego i dekoracji.

W przypadku jakichkolwiek pytań Dział Sprzedaży Bankietów i Konferencji Hotelu Polonia Palace pozostaje do Państwa dyspozycji.

---

## INFORMACJE OGÓLNE

---

Przyjęcie jest przygotowane w sali balowej Ludwikowska  
w ustawieniu w przy okrągłych stołach dla maksymalnie 120 osób.

### PAKIET WESELNY DLA NOWOŻEŃCÓW ZAWIERA:

- powitanie chlebem i solą
- kieliszek wina musującego na powitanie
- pakiet napojów bezalkoholowych
- bezpłatny wynajem sali przy minimum 80 dorosłych osobach
- kolację dla dwojga w rocznicę ślubu
- szatnię dla gości
- wydruk menu na stoły
- nocleg ze śniadaniem dla Młodej Pary podczas nocy poślubnej w apartamencie
- kolację próbną obejmującą dania serwowane z wybranego menu (do 4 osób)
- zastawa stołowa zgodnie z standardami Hotelu Polonia Palace
- obrusy, miodowe lub białe pokrowce na krzesła

### ZAPEWNIMY PAŃSTWU WSPARCIE W ORGANIZACJI

- usługi barmańskiej
- oprawy artystycznej - DJ
- dekoracji kwiatowych
- usług fryzjerskich

Wszystkie ceny w ofercie są podane brutto. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.

Kontakt: Biuro Sprzedaży Konferencji i Bankietów  
tel.: 48 22 31 82 811 | [sales.poloniapalace@syrena.com.pl](mailto:sales.poloniapalace@syrena.com.pl) | [PoloniaPalace.com](http://PoloniaPalace.com)

## WARUNKI REZERWACJI WSTĘPNEJ

- rezerwacja wstępna obowiązuje przez 14 dni
- potwierdzenie rezerwacji oznacza wpłatę bezwrotnego zadatku w wysokości 5000 PLN

---

### PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

nielimitowana konsumpcja zawarta w każdym pakiecie weselnym

---

kieliszek wina musującego  
woda mineralna  
wybór soków owocowych  
napoje gazowane  
świeżo parzona kawa  
wybór herbat

---

### PAKIET NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH

nielimitowana konsumpcja do 8 godzin  
145 PLN od osoby

---

wódka polska Czarna Żubrówka  
wino białe: Nos Racines Sauvignon Blanc  
wino czerwone: Nos Racines Merlot  
piwo Tyskie

---

### OPŁATA KORKOWA

---

Jeśli zdecydują się Państwo na własny alkohol  
opłata korkowa wynosi 40 PLN brutto od każdej otwartej butelki lub 55 PLN od osoby.

### **W przypadku przedłużenia przyjęcia obowiązuje dopłata za każdą rozpoczętą godzinę:**

- 3000 zł brutto (sala)
- 40 PLN od osoby: napoje bezalkoholowe oraz alkoholowe - wino białe i czerwone, wódka (minimum 50 osób).

Wszystkie ceny w ofercie są podane brutto. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.

Kontakt: Biuro Sprzedaży Konferencji i Bankietów  
tel.: 48 22 31 82 811 | [sales.poloniapalace@syrena.com.pl](mailto:sales.poloniapalace@syrena.com.pl) | [PoloniaPalace.com](http://PoloniaPalace.com)

---

## PAKIET ŻŁOTY

370 PLN od osoby (do 6 godzin)

---

### MINI KOKTAJL

Kieliszek wina musującego  
Wybór 3 mini kanapek koktajlowych

### MENU SERWOWANE DO STOŁU

Prosimy o wybór po jednej z pozycji  
(zupa, danie główne) na 14 dni przed przyjęciem

### ZUPA

Flaczki z boczniaka, imbir, soczewica beluga  
Kremowa zupa z białych szparagów, emulsja z lubczyka (w sezonie)  
Consommé z perliczki, lubczyk, naleśnik z ziołami

### DANIE GŁÓWNE

Policzki wołowe, Madera, puree z aromatem białej trufli, zielone szparagi (w sezonie)  
Piccata z indyka, szynka parmeńska, mus z bakłażana, gnocchi, cukinia z miętą  
Halibut, sos z rokitnika i młodych porów, czarny ryż, puree z salsefii, jarmuż

### BUFET ZIMNY

Indyk, pistacje, mus z dyni i mango, płatki suszonego ananasa  
Wolno pieczony schab w sosie z tuńczyka i kaparów, konfitura z czerwonej cebuli  
Tatar wołowy, borowik, kawior z kiszzonego ogórka, chipsy razowe  
Domowe marynaty: grzybki, buraczek, patison, korniszony  
Wybór domowych pasztetów, śliwka, dynia  
Sera Mozzarella, pomidory, kompresowany ogórek, bazylia  
Wybór serów międzynarodowych z kompresowanym jabłkiem i rabarbarem  
Tatar z matiasa, patison, burak, granat, kolendra, kwaśna śmietana  
Wegański smalec z fasoli, palona czarnuszka, chipsy z warzyw  
Antipasto z warzyw pieczonych na grillu, humus, czarny sezam

Wszystkie ceny w ofercie są podane brutto. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.

Kontakt: Biuro Sprzedaży Konferencji i Bankietów

tel.: 48 22 31 82 811 | [sales.poloniapalace@syrena.com.pl](mailto:sales.poloniapalace@syrena.com.pl) | [PoloniaPalace.com](http://PoloniaPalace.com)

### **BAR SAŁATKOWY**

Wybór sałat, pomidory, ogórki, marchewka,  
papryka, oliwki zielone i czarne, grzanki,  
oliwa extra virgin, ocet balsamiczny, dressing vinaigrette

### **SAŁATKI**

Sałatka z surimi z kraba, selera naciowego, jajka i chrzanu  
Sałatka Cezar, kurczak, pomidor koktajlowy, parmezan, croutons  
Sałatka z rukoli, avocado, papryka, boczniak  
Wybór świeżo wypiekanych bułeczek, masło, oliwy smakowe

### **DESERY**

Kremowy sernik z wiśniami  
Tarta z ciemnej czekolady z migdałami  
Szarlotka z kruszonką  
Tiramisu  
Panna cotta ze słonym karmelem, mango, marakuja  
Talerz krojonych owoców

### **DANIE SERWOWANE LUB W BUFECIE**

Żurek na żytnim zakwasie z pieczoną szynką i jajkiem przepiórczym

### **DODATKOWE DANIE GORĄCE SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW**

Udko z kaczki, sos z sycylijskich pomarańczy,  
kompresowany ananas z kurkumą, domowe kopytka, wężymord, cukinia  
**69 PLN**

Polędwiczki wieprzowe, Madera, borowik,  
antonówka i chrzan, kluski śląskie, brokuły  
**59 PLN**

Okoń morski, emulsja z szafranu, soczewica beluga,  
mus z topinamburu, zielone szparagi (w sezonie)  
**88 PLN**

Wszystkie ceny w ofercie są podane brutto. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.

---

**PAKIET LUDWIKOWSKI**  
**480 PLN od osoby (do 8 godzin)**

---

**MINI KOKTAJL**

Kieliszek wina musującego  
Wybór 3 mini kanapek koktajlowych

**MENU SERWOWANE DO STOŁU**

Prosimy o wybór po jednej z pozycji  
(przystawka, zupa, danie główne) na 14 dni przed przyjęciem

**PRZYSTAWKA**

**Trzy tataru na talerzu:**

Wołowina, pikle, borowik, kawior z ogórka  
Łosoś, limonka, kolendra, jabłka kaparowe  
Burak, kompresowany ogórek, granat

Carpaccio z wołowiny, bocznik mikołajkowy, chips z czarnuszką, sos z rukoli  
Sałatka z podwędzonym łososiem, warzywa, truskawki z octem balsamicznym,  
emulsja z szafranem i gorczycą

**ZUPA**

Consommé Célestine z ziołowym naleśnikiem  
Tom Yum Kung, tajska pikantna zupa z krewetkami  
Kremowa zupa z białych szparagów, emulsja z lubczyka (w sezonie)

**DANIE GŁÓWNE**

Polędwiczki wieprzowe, Madera, topinamburu z białą czekoladą i kawą, gnocchi, salsefia  
Wolno pieczona kaczka, żurawina, jabłko i rabarbar, domowe kopytka, purpurowe marchewki  
Łosoś, pesto z bazylii, czarny ryż, mus z palonego selera, cukinia z tymiankiem

**OFERTA DODATKOWA:**

**Surf and turf \***

Polędwica wołowa, krewetka jumbo, sos holenderski, sos rozmarynowy,  
ziemniaki au gratin, zielone szparagi (w sezonie) lub wybór warzywa z grilla

**\* dopłata 98 PLN**

**BUFET ZIMNY**

Schab, puree z antonówki i chrzanu, piklowana cebula, kiszony pomidor  
Rostbef, rukola, szparagi, chimichurri, ser grana padano  
Carpaccio z indyka z sosem z tuńczyka i kaparów  
Pikle i marynaty: grzybki, buraczek, patison, korniszony, rzodkiewki, ogórki  
Pomidor koktajlowy, burrata, oliwki, emulsja z bazylii

Wszystkie ceny w ofercie są podane brutto. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.

**Kontakt: Biuro Sprzedaży Konferencji i Bankietów**

tel.: 48 22 31 82 811 | [sales.poloniapalace@syrena.com.pl](mailto:sales.poloniapalace@syrena.com.pl) | [PoloniaPalace.com](http://PoloniaPalace.com)

Wybór serów międzynarodowych, winogrona, truskawki  
Tatar z matiasa, patison, burak, granat, kolendra, kwaśna śmietana  
Wybór ryb wędzonych, pstrąg, makrela, łosoś, karmazyn  
Wegański smalec z fasoli, palona czarnuszka, chipsy z warzyw  
Antipasto z warzyw pieczonych na grillu, humus, czarny sezam

**Bar sałatkowy:**

Wybór sałat, pomidory, ogórki, marchewka,  
papryka, oliwki zielone i czarne, grzanki,  
oliwa extra virgin, ocet balsamiczny, dressing vinaigrette

**Sałatki:**

Sałatka z selera naciowego, ananasa i rodzynek  
Sałatka orientalna z krewetkami, palony sezam  
Rukola, avocado, pieczona papryka, rozmaryn

Wybór świeżo wypiekanych bułeczek, masło, oliwy smakowe

**BUFET GORĄCY**

Kurczak z czterema serami, szpinak, suszone pomidory, emulsja z szafranu z młodymi porami  
Schab wieprzowy, w sosie hoi sin, karmelizowane śliwki, ananas z kurkuma i kolendrą

Dorsz, sos z białych winogron i wódki Grappa  
Młode ziemniaki, koper, mięta (w sezonie)  
Wegańskie curry z sezonowych warzyw z ciecierzycą  
Brokuły z masłem i palonymi migdałami

**Stacja kucharska do 2 godzin**

Paella z owocami morza i szafranem

**DESERY**

Sernik z białą czekoladą  
Tort bezowy, mus mascarpone z Cointreau, truskawki  
Tarta czekoladowa ze słonym karmelem  
Mini eklerki  
Crème brûlée  
Panna cotta ze słonym karmelem, maliny  
Talerz krojonych owoców

**DANIE SERWOWANE LUB W BUFECIE**

Żurek na żytnim zakwasie z pieczoną szynką i jajkiem przepiórczym

Wszystkie ceny w ofercie są podane brutto. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.

## DODATKOWO OFERUJEMY (ceny za osobę)

### STÓŁ WIEJSKI

Kiełbasy: myśliwska, wiejska, wędzona z rozmarynem **48 PLN**  
Pieczyste: schab, karkówka, szynka, piklowana słonina, boczek  
Smalec, pasztet, ogórki małosolna/kiszzone, chleb wiejski

### STACJE KUCHARSKIE

Dostępne dla Gości przez 2 godziny

Pasta: penne, spaghetti, linguine, **56 PLN**  
Owoce morza: krewetki, kalmary, mule, sosy: pesto, arrabiata, gorgonzola

Stacja meksykańska z quesadilla: kurczak, warzywa, guacamole, **48 PLN**  
domowa salsa, kwaśna śmietana

Stacja japońska z udonem: makaron udon, kurczak, krewetki, kalmary, tofu, **56 PLN**  
orientalne warzywa, sezam, kiełki, sos teriyaki, imbir, chili, zielone cebulki

Stacja polska z pierogami: kapusta z borowikami, kaczka, ser i szpinak **46 PLN**

Fontanna czekoladowa z owocami i słodkościami **1200 PLN**

Wszystkie ceny w ofercie są podane brutto. Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 10%.

Kontakt: Biuro Sprzedaży Konferencji i Bankietów

tel.: 48 22 31 82 811 | [sales.poloniapalace@syrena.com.pl](mailto:sales.poloniapalace@syrena.com.pl) | [PoloniaPalace.com](http://PoloniaPalace.com)