



PAŁAC W PASZKÓWCE

Raj dla Par



Przyjęcie weselne
w prawdziwym pałacu

Pałac w Paszkówce – wyjątkowe miejsce



Pałac w Paszkówce - niemal 200 letni kompleks z oryginalnie zachowanym odremontowanym pałacem i otaczającym go parkiem w stylu angielskim. Zlokalizowany jest zaledwie 30 minut od Krakowa i 20 minut z Międzynarodowego Lotniska Kraków - Balice.

Od 15 lat wyraźnie oznaczone na mapie wyjątkowych miejsc na bajkowe wesele w kameralnej i zacisznej atmosferze prawdziwego Pałacu. Eleganckie wnętrza, wyśmienite menu naturalnej Kuchni Dworskiej oraz perfekcyjna obsługa spełnią oczekiwania najbardziej wymagających par.

Przyjęcia Ślubne organizowane w Pałacu w Paszkówce na długo zapadają w pamięć zarówno Gościom, jak i Młodej Parze.

Przed Państwem wyjątkowy czas przygotowań weselnych. To niewątpliwie jeden z najważniejszych dni w Waszym życiu, dzień w którym wszystko się zmieni. Cieszcie się tym wyjątkowym czasem i celebrujcie z rodziną i przyjaciółmi, a pełne radości pozostaną na dłużej w pamięci.

Pragnę Państwa zaprosić do Pałacu w Paszkówce, gdzie wyjątkowy klimat prawdziwego Pałacu, wspinały ogród, wyśmienita dworska kuchnia i profesjonalna obsługa są gwarancją niezapomnianego przyjęcia. Mam nadzieję, że będę miała ogromną przyjemność powitania Państwa w Pałacu w Paszkówce.

*Mariola Pacuła
Koordynator Imprez Pałacu w Paszkówce*

Pałac w Paszkówce – wyjątkowe miejsce

Niezapomnianą atmosferę uroczystości tworzą przede wszystkim Goście, ale nie bez znaczenia jest wyjątkowa sceneria. Przestronne wnętrza pozwalają na organizację wesel nawet dla 160 gości weselnych

Sale Bankietowe

W Pałacu w Paszkówce znajdują Państwo cztery sale bankietowe. Każda z nich zachwyca wyszukanym stylem i pozwala na indywidualną aranżację według indywidualnych upodobań. Wszystkie sale znajdują się w bezpośrednim sąsiedztwie w jednym skrzydle Pałacu

Sala Lustrzana pomieścić może do 46 osób. Z bogato zdobionym sufitem i oryginalną sztukaterią. Przestronny charakter Sali nadają piękne lustra.



Sala Galeria mieści do 90 osób. Jest to największa z sal pozwalająca na pełną aranżację zgodnie z Państwa oczekiwaniami.



Sala Kolumnowa mieści do 30 osób, jednak znacznie częściej Młoda Para decyduje się umieścić tu bufet zimnych przekąsek. Kameralna sala, w której przytulne wnętrza zachęca do rozmów i odpoczynku w wygodnych fotelach.

Sala Marmurowa o doskonałej akustyce i ścianach zdobionych marmurem. Drewniana podłoga idealna jest do zabawy przy muzyce. Dodatkowego uroku sali dodaje przyległy ganek oraz bezpośrednie zejście do ogrodu.

Ceremonia

Przypałacowy park angielski to idealne miejsce Ceremonii Zaślubin. Niemal 200-letnie lipy i graby tworzą naturalne tło. Śpiew ptaków nada wyjątkowej oprawy, podczas gdy Wy będziecie ślubowali sobie miłość w kameralnym gronie rodziny i przyjaciół.



Pałac w Paszkówce – wyjątkowe miejsce



Przyjęcie w ogrodzie

Pałacowy ogród pomoże Wam spełnić marzenie o przyjęciu na łonie natury. Zielone otoczenie, świeże powietrze i stoły ułożone na trawie stanowią doskonałe połączenie. Opcją dodatkową jest rozłożenie namiotu bankietowego dostosowanego do ilości gości.

Przyjęcie weselne

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Lampka wina (lub wina musującego)
Poczęstunek: Kanapki Hors d'oeuvre

Uroczysty obiad weselny serwowany:
przystawka
zupa
danie główne
deser

Bufet zimnych przekąsek

I danie gorące, serwowane

II danie gorące, serwowane

III danie gorące, serwowane

Ciasta, owoce

Kawa, herbata, woda mineralna soki 11/os



Przykładowe menu – 235 zł/os

Przystawki

Filet z drobiu marynowany w ziołach i occie
balsamicznym
Sałatka Caprese
Szynka wiejska z melonem
Śledź macerowany w oleju lnianym
Sałatka z grzankami i kurczakiem na ostro

Zupy

Krem z leśnych grzybów w chlebie
Rosół z domowym makaronem
Krem pomidorowy z bazylią i groszkiem
Krem brokułowy
Krem z zielonego groszku
Zupa szczawiowa (sezonowo)
Botwinka (sezonowo)
Chłodnik litewski (sezonowo)
Barszcz ukraiński (sezonowo)
Krem z dynii (sezonowo)

Dania główne

Polędwiczki wieprzowe w sosie bijou z młodymi ziemniakami (sezonowo) oraz bukietem sałatek
Polędwiczki wieprzowe w sosie tymiankowym z młodymi ziemniakami i bukietem surówek
Kaczka pieczona z jabłkami z młodymi ziemniaczkami i surówką z czerwonej kapusty
Łosoś w sosie cytrynowo – maślanym z kolorowym ryżem i brokułami blanszowanymi

Desery

Krem brulee
Naleśniki saskie z serem i owocami
Pucharek lodowy z owocami
Gruszka w sosie czekoladowym z gałką lodów
Sałatka owocowa z ajerkoniakiem
Szarlotka na ciepło z lodami

Wykwintny zimny bufet

Śledź w miodzie z rodzynkami/ śledź w buraczkach lub śmietanie
Rolada z indyka z owocami/ Rolada z łososia ze szpinakiem i serem dor blue
Półmisek zimnych mięs oraz wędlin
Schab faszerowany
Deska rozmaitych serów (pleśniowych, wędzonych, zielonych)
Sałatka dworska/ Sałatka bałkańska/ Sałatka wegetariańska
Pikle domowe
Sos paprykowy/ musztardowy/ cumberland/ andaluzyjski
Koszyk pieczywa, masło

I danie gorące

Łosoś w sosie cytrynowo – maślanym podawany z kolorowym ryżem i brokułami blanszowanymi
Polędwiczki wieprzowe w sosie tymiankowym z kluskami śląskimi i bukietem sałatek
Schab w sosie z sera pleśniowego z kluskami śląskimi (lub ziemniakami) i sałatką pekińską

II danie gorące

Zrazy staropolskie po myśliwsku z kaszą ryczaną i surówką z czerwonej kapusty
Boef strogonow
Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z kuskami śląskimi i buraczkami
Filet z kurczaka na zielono na sosie beszamelowym z ryżem i bukietem warzyw gotowanych

III danie gorące

Barszcz czerwony z krokietem
Barszcz czerwony z uszkami
Żur kwaszony z kiełbasą i jajkiem
Staropolska zupa chrzanowa



Przykładowe menu – 270 zł/os

Przystawki

Polędwica angielska z pistacjami
Duet Zatorski
Polędwiczki wieprzowe z pastą serową
Mus pasztetowy z konfiturą z brusznicą
Łosoś z musem paprykowym, kawiolem i sosem
ziołowym
Tatar

Zupy

Krem z leśnych grzybów w chlebie
Krem ze szparagów z płatkami migdałów
(sezonowo)
Rosół z domowym makaronem
Krem pomidorowy z bazylią i groszkiem
Krem brokułowy
Krem z zielonego groszku
Zupa szczawiowa (sezonowo)
Botwinka (sezonowo)
Chłodnik litewski (sezonowo)
Barszcz ukraiński (sezonowo)
Krem z dyni (sezonowo)

Dania główne

Polędwica wołowa z młodymi ziemniakami
(sezonowo) i bukietem sałatek
Karp w czerwonym winie z orzechami
Gęś faszerowana musiem z wątróbek
Polędwiczki wieprzowe saute na puree z batatów
Łosoś w sosie cytrynowo maślanym
Polędwiczki w sosie z zielonego pieprzu
Kuleczki z polędwicy wołowej z żurawiną

Desery

Krem brulee
Naleśniki saskie z serem i owocami
Pucharek lodowy z owocami
Gruszka w sosie czekoladowym z gałką lodów
Sałatka owocowa z ajerkoniakiem
Szarlotka na ciepło z lodami
Panna cotta z sosem malinowym
Carpaccio z melona
Karmelizowana brzoskwinia z lodami

Wykwintny zimny bufet

Śledź w miodzie z rodzynkami
Śledź w buraczkach lub śmietanie
Polędwiczki z pastą serową
Galantyna z kaczki
Rolada z indyka z owocami
Rolada z łososia ze szpinakiem i serem dor blue
Półmisek zimnych mięs oraz wędlin
Schab faszerowany
Deska rozmaitych serów (pleśniowych,
wędzonych i ziołowych)
Sałatka dworska/ Sałatka bałkańska/ Sałatka
wegetariańska
Pikle domowe
Sos paprykowy/ musztardowy cumberland/
andaluzyjski
Koszyk pieczywa, masło
Napoje gorące i zimne
Kawa, Herbata
Woda mineralna
Sok 1l/osobę
Ciasta, Świeże owoce

I danie gorące

Łosoś w sosie cytrynowo –maślanym podawany z
kolorowym ryżem i brokułami blanszowanymi
Polędwiczki wieprzowe w sosie tymiankowym z
kluskami śląskimi i bukietem sałatek
Schab w sosie z sera pleśniowego z kluskami
śląskimi (lub ziemniakami) i sałatką pekińską
Sandacz po staropolsku z ryżem i sałatkami

II danie gorące

Zrazy staropolskie po myśliwsku z kaszą
gryczaną i surówką czerwonej kapusty
Boef strogonow
Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z kluskami
śląskimi i buraczkami
Filet z kurczaka na zielono na sosie
beszamelowym z ryżem i bukietem warzyw
gotowanych

III danie gorące

Barszcz czerwony z krokietem
Barszcz czerwony z uszkami
Żur kwaszony z kiełbasą i jajkiem
Staropolska zupa chrzanowa

Poprawiny – od 105 zł/ os

Serwowane z grilla

- Żeberka w marynacie jabłkowo - tymiankowej
- Szaszyki marynowane w ziołach
- Kielbasa z rusztu
- Ziemniaki z folii

Serwowane z bufetu

- Zupa chrzanowa
- Sałatka pekińska
- Sałatka dworska
- Dip pomidorowy pikantny
- Dip musztardowy z curry

Krojone i podawane na oczach gości

- Pieczony prosiak
- Pieczony udziec

Napoje

- Kawa, herbata, woda mineralna, sok 1l/ osoba
- Piwo lane – beczka 30 l

Zakwaterowanie

W Zespole Hotelowo - Parkowym czeka na Państwa 13 eleganckich komnat pałacowych w standardzie ****. Urządzono je z wszelką dbałością o detale i autentyczny wygląd. Na Gości czeka także 26 komfortowych pokoi w hotelu należącym do całości kompleksu.



W standardowym ułożeniu pokoje kompleksu mieszczą 80 Gości. Istnieje jednak możliwość zwiększenia liczby miejsc noclegowych poprzez dostawki w wybranych pokojach – do 90 miejsc noclegowych.

Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy specjalne ceny oraz warunki pobytu, aby zapewnić Państwu i Gościom maksimum komfortu. Po niezapomnianej nocy pełnej wzruszających chwil i szampańskiej zabawy warto zaznać relaksu w pięknych pałacowych wnętrzach. Podarunkiem dla Pary Młodej jest komnata królewska ze śniadaniem serwowanym do łóżka.

Do dyspozycji gości jest również letni basen z jacuzzi. Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy specjalne ceny oraz warunki pobytu, aby zapewnić Państwu i Gościom maksimum komfortu.

Pałac w Paszkówce – wyjątkowe miejsce

Ważne informacje



- Dla wszystkich gości zapewniony jest bezpłatny parking
- Nie określamy godziny zakończenia przyjęcia
- Nie pobieramy dodatkowych opłat za wynajem Sali
- Zapewniamy profesjonalną obsługę kelnerską
- W cenie zawarta podstawowa dekoracja kwiatowa (trzy kwiaty w szklanym pucharze)
- Dzieci 3 do 12 lat – 50% zniżki, dzieci do 3 lat nie są kalkulowane

Przy wyborze menu za 235 zł **kolacja romantyczna przy świecach w rocznicę ślubu**. Prezentem przy wyborze menu za 270 zł jest **pakiet dla zakochanych** do wykorzystania w terminie otwartym. Dodatkowo oferujemy **10% rabatu** na wszystkie kolejne imprezy rodzinne dla Państwa Młodych (chrzciny, komunie, rocznice, imieniny i urodziny).

Usługi dodatkowe

- Dekoracje florystyczne stołów i wnętrz,
- Bukiety ślubne
- Samochody retro i limuzyny
- Organizacja przewozu gości
- Oprawa muzyczna uroczystości
- Pokazy sztucznych ogni
- Torty weselne
- Fryzjer i wizażysta
- Obsługa barmańska

