



WESELA W BIAŁYM PAŁACU

PALCZEW PARCELA 19, 05-660 WARKA
WWW.PALACPALCZEW.PL

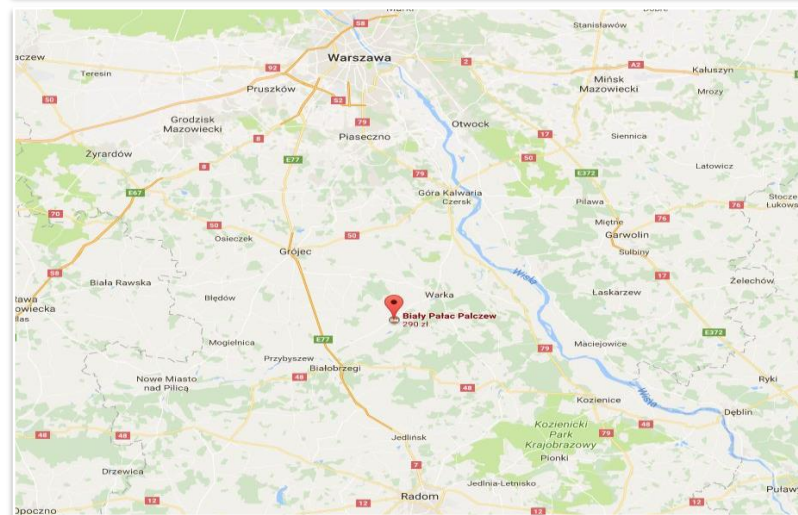
O BIAŁYM PALACU

Biały Pałac w Palczewie to zespół pałacowo-parkowy, którego sercem jest XIX-wieczny pałacyk otoczony starym parkiem o powierzchni 5 hektarów.

W parku jest 5 stawów, połączonych kanałami, nad którymi przerzucone są malownicze mostki. Na terenie kompleksu znajduje się też elegancki Pawilon Parkowy z dwiema salami. Na terenie ośrodka jest obszerny parking, a cały teren jest ogrodzony.

Do dyspozycji naszych gości oddajemy w pałacu: salę jadalną, salę taneczno-jadalną, duży hall recepcyjny, taras oraz zadaszoną werandę z bezpośrednim zejściem do parku. W Pawilonie Parkowym mieści się duża sala taneczna oraz barek. W pałacu do dyspozycji Gości jest 15 pokoi 1-, 2-osobowych, również z możliwością dostawek, razem 35 miejsc noclegowych. Do dyspozycji gości oddajemy także kameralną Strefę SPA z sauną oraz wanną z hydromasażem oraz gabinet odnowy biologicznej

Ośrodek położony jest na skarpie doliny Pilicy w odległości ok. kilometra od rzeki. Całość otoczona jest sadami, z których słyną okolice Warki i Grójca. Dużą zaletą Białego Pałacu jest jego centralne położenie na mapie Polski i niewielka odległość od Grójca, Radomia i Warszawy (60 km) oraz szybki dojazd dzięki bliskości trasy S7.



PROPOZYCJA WESEL I PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH W BIAŁYM PAŁACU

- ❖ planowanie i doradztwo na każdym etapie organizacji przyjęcia
- ❖ pomoc w urzędzeniu sali
- ❖ organizację ślubu cywilnego/ kościelnego w plenerze
- ❖ pełną organizację i obsługę gastronomiczną
- ❖ bogate doświadczenie w organizacji przyjęć
- ❖ wysokiej klasy wyroby własne i wypieki bazujące na lokalnych produktach
- ❖ bogate i różnorodne menu z możliwością dowolnych modyfikacji
- ❖ przyjęcia zasiadane do 60 osób w Pałacu
- ❖ przyjęcia zasiadane do 100 osób w Sali Parkowej
- ❖ przyjęcia zasiadane do 160 osób w Sali Parkowej z opcją dostawianego namiotu z drewnianym parkietem do tańca (cena wynajęcia namiotu zależy od ilości osób)
- ❖ atrakcyjne ceny, dogodne formy rozliczeń
- ❖ 50% rabatu dla dzieci do lat 10
- ❖ atrakcyjne ceny na poprawiny
- ❖ możliwość zorganizowania transportu dla gości do Pałacu i z powrotem
- ❖ parking na terenie ośrodka, zamykany na noc
- ❖ dekoracje sal i namiotu

CENY ZA PRZYJĘCIE WESELNE / BANKIET

- ❖ Pakiet Szafirowy – od **195 zł** / osoba
- ❖ Pakiet Perłowy – od **230 zł** / osoba
- ❖ Pakiet Diamentowy – od **280 zł** / osoba
- ❖ Ślub w plenerze – **2000 zł** / uroczystość (szczegóły na stronie 4)

ZAKWATEROWANIE

- ❖ Na miejscu 35 miejsc noclegowych w 15 pokojach 1- i 2-osobowych, również z możliwością dostawek
- ❖ Pokój dla nowożeńców wraz z niespodzianką – GRATIS.
- ❖ Pokój dla mam z małymi dziećmi



CENA PAKIETÓW ZAWIERA

- ❖ wynajem sali + media
- ❖ stoły okrągłe lub prostokątne
- ❖ białe tkaniny – obrus, serwetki
- ❖ pełna zastawa stołowa, szkło
- ❖ stojak na czerwone wino oraz kubek z lodem na wino białe oraz wódkę na każdym stole
- ❖ świeczniki i świece na każdym stole
- ❖ sztaluga na listę Gości
- ❖ specjalny rabat na pokoje hotelowe dla gości

CENNIK USŁUG DODATKOWYCH

- ❖ dekoracje kwiatowe: cena do uzgodnienia w zależności od potrzeb
- ❖ specjalna chłodziarka dwu strefowa na alkohole: **250 zł**
- ❖ girlanda świetlna (40 żarówek w kolorze ciepłym białym) w parku przed salą: **250 zł**
- ❖ pokrowiec tkaninowy na krzesło w kolorze białym: **6 zł / osoba**
- ❖ stół wiejski: **25 zł / osoba** (szczegóły oferty poniżej)
- ❖ szef sali: **500 zł / uroczystość**
- ❖ osoba do roznoszenia alkoholi: **500 zł / uroczystość**
- ❖ dodatkowe oświetlenie Sali – w zależności od ilości punktów świetlnych: 300 i 600 zł
- ❖ barman / open bar: do uzgodnienia
- ❖ dodatkowy bufet słodki / lodowy: do uzgodnienia
- ❖ zespół / dj / nagłośnienie: do uzgodnienia
- ❖ pokaz sztucznych ogni: od 2000 zł

STÓŁ WIEJSKI – 25 ZŁ / OSOBA

Goście weselni zazwyczaj bardzo chętnie korzystają ze swojskich specjalów z wiejskiego stołu. Oferujemy Państwu wyroby najwyższej jakości, które przypomną smaki dzieciństwa, a do tego będą się doskonale prezentować na przyjęciu.

W ramach Wiejskiego Stołu serwujemy :

- ❖ szynkę z nogą, salceson, kabanosy, bekon, baleron, boczek wędzony, roladę, golonkę wędzoną z kością, pasztet, kaszankę, kielbasę, smalec ze skwarkami, słoninę wędzoną, wiejskie pieczywo, ogórki kiszane



ŚLUB W PLENERZE – 2000 ZŁ / UROCZYSTOŚĆ

Zachęcamy Państwa do zorganizowania zaślubin w uroczym plenerze, jakim jest zabytkowy park Białego Pałacu w Palczewie. Jest to miejsce wyjątkowe i ze wszelkich miar godne jako tło wyjątkowego wydarzenia.

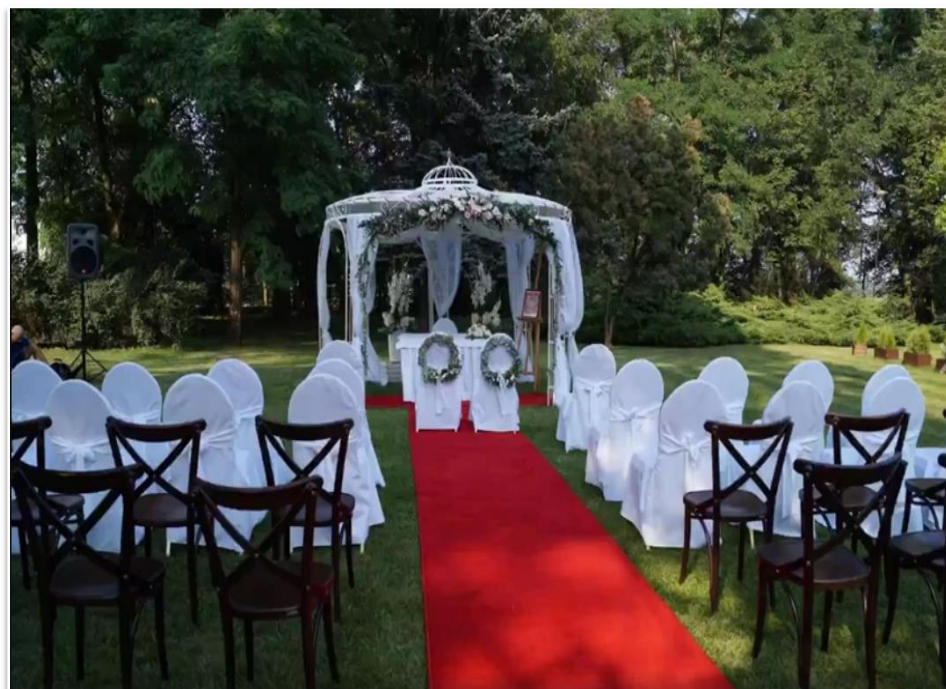
Zielona przestrzeń przed pałacem z figurką Matki Boskiej z Dzieciątkiem w tle jest sceną wymarzoną dla takich uroczystości.

W ramach organizacji zaślubin w plenerze zapewniamy :

- ❖ *elegancką altanę, w której Para Młoda powie sobie „tak” w obecności urzędnika Stanu Cywilnego*
- ❖ *2 rzędy krzeseł bankietowych (20 szt.) z pokrowcami w kolorze białym*
- ❖ *czerwony dywan biegnący pomiędzy rzędami krzeseł od kolumn do altany)*
- ❖ *dwa eleganckie stojaki na świece i kwiaty wraz z dekoracją*
- ❖ *dwie klasyczne kolumny z wazą na kwiaty (kwiaty w opcji)*
- ❖ *sztaluga na zdjęcie Młodej Pary lub Księżkę Gości*
- ❖ *nagłośnienie uroczystości (1 głośnik i 2 mikrofony bezprzewodowe)*

Dodatkowo możemy zorganizować :

- ❖ *lampkę szampana dla Pary Młodej i Gości podaną tuż po uroczystości zaślubin*
- ❖ *akompaniament muzyczny*
- ❖ *dekoracje kwiatowe (altana, kolumny, aleja z dywanem)*



PROPOZYCJE MENU WESELNEGO

MENU – PAKIET PERŁOWY : CENA 195ZŁ /OS

Danie gorące I

- ❖ Domowy rosół ze świeżą pietruszką i makaronem
- ❖ Flaki wołowe po staropolsku
- ❖ Rolada drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami i twarogiem
- ❖ Zraz wieprzowy pod pierzynką z pieczonej cebulki i sera
- ❖ Pałeczki kurczaka marynowane w czosnku i rozmarynie
- ❖ Ziemniaki z wody z koperkiem
- ❖ Bukiet surówek

Danie gorące II

- ❖ Klarowny barszcz czerwony serwowany z pierogami z mięsem oraz ptysiami faszerowanymi pieczarkami

Danie gorące III (dania serwowane na półmiskach)

- ❖ Rolada z indyka faszerowana papryką i ziołami
- ❖ Karczek pieczony w sosie z suszonych borowików
- ❖ Kluski śląskie
- ❖ Marchew karotka z masłem czosnkowym
- ❖ Buraczki zasmażane

Danie gorące IV

- ❖ Zupa gulaszowa z pieconą papryką i kleksem kwaśnej śmietany

Przystawki (8 sztuk)

- ❖ Schab faszerowany pastą chrzanowo-jajeczną w galarecie
- ❖ Opiekana miruna w sosie słodko kwaśnym
- ❖ Terrina z kurczaka z nutą pietruszki polana klarowną galaretą
- ❖ Jaja podane z łososiem, delikatnym sosem majonezowym i koperkiem
- ❖ Półmisek domowych mięs pieczonych i wędlin (schab, karkówka, boczek, szynka wędzona)
- ❖ Własnej roboty pasztety (z żurawiną, marynowanym pieprzem) serwowane z chrzanem i marynowanymi grzybkami
- ❖ Tortilla z szynką i pastą z suszonych pomidorów
- ❖ Tatar wołowy z dodatkami serwowany w trakcie przyjęcia

Salatki i dodatki

- ❖ Brokułowa z płatkami migdałowymi, rzodkiewką i kukurydzą w delikatnym sosie czosnkowym
- ❖ Klasyczna jarzynowa
- ❖ Mix chrupiących салат z grillowanym kurczakiem, pomidorkami cherry oraz sosem chilli
- ❖ Pomidor i ogórek
- ❖ Domowe marynaty
- ❖ Wybór pieczywa

Desery

- ❖ Metrowiec - aromatyczne ciasto czekoladowo-waniliowe
- ❖ Tarta z białą czekoladą i owocami sezonowymi
- ❖ Jabłecznik ze świeżych jabłek z nutą cynamonu
- ❖ Eklerki lub ptysie
- ❖ Patera owoców krojonych (arbuz, ananas, winogrona, pomarańcze, kiwi, melon oraz owoce sezonowe)

MENU – PAKIET SZAFIROWY : CENA 230 ZŁ/OS

Danie gorące I

- ❖ Aromatyczny rosół z domowym makaronem i natką pietruszki
- ❖ Zupa krem (sezonowa)
- ❖ Roladki z indyka z bekonem i bazylią
- ❖ Zraz ministerski z ziołami i pieczonymi pieczarkami
- ❖ Grillowana polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym
- ❖ Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- ❖ Surówki i sałaty

Danie gorące II

- ❖ Klarowny barszcz czerwony serwowany z pierogami z mięsem ,
krokietami i ptysiami faszerowanymi pieczarkami

Danie gorące III

- ❖ Rolada wołowa pikowana słonią i ogórkiem kiszonym
- ❖ Aromatyczny gulasz z trzech rodzajów mięs (wołowina,
wieprzowina, drób)
- ❖ Kluski łyżką kładzione na bazie zsiadłego mleka
- ❖ Warzywa z pary z masłem czosnkowym (brokuł, kalafior,
marchew - karotka)

Danie gorące IV

- ❖ Żur staropolski z kielbasą i jajkiem na twardo

Przystawki (10 sztuk)

- ❖ Wybór domowych mięs pieczonych i wędlin (schab, karkówka,
boczek, szynka wędzona, kabanosy)
- ❖ Schab pieczony w jogurcie i kminku
- ❖ Polędwiczki wieprzowe faszerowane grzybami
- ❖ Indyk z morelami polany słodką malagą
- ❖ Własnej roboty pasztety (z żurawiną, marynowanym pieprzem)
serwowane z chrzanem i marynowanymi grzybkami
- ❖ Śledź marynowany serwowany z kwaśną śmietaną dosmaczany
jabłkiem oraz śledź w oleju ze świeżo zmielonym pieprzem
- ❖ Półmiski ryb wędzonych
- ❖ Schab faszerowany pastą chrzanowo-jajeczną w galarecie
- ❖ Tortilla z szynką i pastą z suszonych pomidorów
- ❖ Tatar wołowy z dodatkami serwowany w trakcie przyjęcia

Salaty i sałatki

- ❖ Sałatka z wędzonego kurczaka z owocami w delikatnym majonezie
- ❖ Tradycyjna sałatka jarzynowa podana w jabłkach
- ❖ Mix sałat z serem pleśniowym, suszonymi pomidorami i oliwkami w
sosie vinegrette
- ❖ Pomidor i ogórek , domowe marynaty, wybór pieczywa

Desery

- ❖ Aksamitny sernik z sosem czekoladowym
- ❖ Babeczki z owocami
- ❖ Tarta z białą czekoladą i owocami sezonowymi
- ❖ Jablecznik ze świeżych jabłek z nutą cynamonu
- ❖ Eklerki lub ptysie
- ❖ Patera owoców krojonych (arbuz, ananas, winogrona, pomarańcze,
kiwi, melon oraz owoce sezonowe)

MENU – PAKIET DIAMENTOWY : CENA 280 ZŁ/OS

Danie gorące I

- ❖ Aromatyczny rosół Królewski z kawałkami mięsa, makaronem i natką pietruszki
- ❖ Zupa borowikowa podana z łazankami
- ❖ Kaczka pieczona z majerankiem i żurawiną
- ❖ Dziczyzna marynowana w czosnku i cząbrze, polana sosem leśnym z nutą jałowca
- ❖ Grillowane przepiórki marynowane w miodzie, rozmarynie i ziarnach kawy
- ❖ Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- ❖ Bukiety surówek oraz sałaty

Danie gorące II

- ❖ Zupa gulaszowa z pieczoną papryką i kleksem kwaśnej śmietany

Danie gorące III

- ❖ Faszerowany sezonowymi warzywami udziec z indyka
- ❖ Polędwiczka wieprzowa w sosie rozmarynowo-truflowym
- ❖ Kolorowe kopytka lub kluski łyżką kładzione na bazie zsiadłego mleka
- ❖ Warzywa z pary z masłem czosnkowym (brokuł, kalafior, marchew – karotka)

Danie gorące IV

- ❖ Żurek na suszonych borowikach, z jajkiem na twardo oraz smażonym boczkiem

Przystawki (12 sztuk)

- ❖ Wybór domowych mięs pieczonych i wędlin (schab, karkówka, boczek, szynka wędzona, kabanosy)
- ❖ Pstrąg pieczony z puree z zielonego groszki i chrzanu
- ❖ Terrina z łososia w wianku z zielonego ogórka
- ❖ Szynka parmeńska z melonem i musem malinowym
- ❖ Deska serów z dodatkami
- ❖ Indyk z morelami polany słodką malagą
- ❖ Własnej roboty pasztety (z żurawiną, marynowanym pieprzem) serwowane z chrzanem i marynowanymi grzybkami
- ❖ Śledź marynowany serwowany z kwaśną śmietaną dosmaczany jabłkiem oraz śledź w oleju ze świeżo zmielonym pieprzem
- ❖ Półmiski ryb wędzonych
- ❖ Caprese z mozzarellą, pomidorami i bazyliowym pesto
- ❖ Tortilla z szynką i pastą z suszonych pomidorów
- ❖ Tatar z polędwicy wołowej z dodatkami serwowany w trakcie przyjęcia

Sałaty i dodatki

- ❖ Sałatka z wędzonego kurczaka z owocami w delikatnym majonezie
- ❖ Mix sałat z serem pleśniowym, glazurowaną gruszką i karmelizowanymi orzechami
- ❖ Domowe marynaty, wybór pieczywa

Desery

- ❖ Aksamitny sernik z sosem czekoladowym
- ❖ Babeczki z owocami
- ❖ Aromatyczny fondant czekoladowy polany musem z malin
- ❖ Tarta cytrynowa
- ❖ Delikatny tort bezowy z masą mascarpone oraz świeżymi malinami i borówkami lub tort bezowy mocca
- ❖ Patera owoców krojonych (arbuz, ananas, winogrona, pomarańcze, kiwi, melon oraz owoce sezonowe)

PROPOZYCJE MENU NA POPRAWINY

POPRAWINY 1: CENA 70 ZŁ / OS

- ❖ *Rosół z makaronem i świeżą natką pietruszki*
- ❖ *Tradycyjny kotlet schabowy, ziemniaki z koperkiem, młoda kapusta lub kapusta zasmażana*
- ❖ *Na stołach przekąski weselne*
- ❖ *Deska serów z dodatkami*
- ❖ *Wybór herbat, kawa, woda z lodem i cytryną, 100 % soki owocowe, różne smaki*

POPRAWINY 2: CENA 80 ZŁ / OS

- ❖ *Żurek z jajkiem na twardo i podpiekaną kielbasą*
- ❖ *Medaliony z indyka w sosie pieczarkowym, ziemniaki z koperkiem, surówka wiosenna*
lub
Kurczak w warzywnej tempurze serwowany z ryżem i sosem słodko-kwaśnym z ananasem
- ❖ *Na stołach przekąski weselne*
- ❖ *Deska serów z dodatkami*
- ❖ *Wybór herbat, kawa, woda z lodem i cytryną, 100 % soki owocowe, różne smaki*

POPRAWINY GRILL: CENA 90 ZŁ / OS

- ❖ *Karczek marynowany*
- ❖ *Żeberka*
- ❖ *Kurczak*
- ❖ *Kielbasa*
- ❖ *Kaszanka*
- ❖ *Dodatki : grzanki czosnkowe, sałata szopska, wybór pieczywa, sosy, domowy smalec ze skwarkami i jabłkiem, ogórki*
- ❖ *Wybór herbat, kawa, woda z lodem i cytryną, 100 % soki owocowe, różne smaki*

Możliwość organizacji grilla w plenerze lub na sali

Czas trwania poprawin – do 5 godzin. Każda kolejna rozpoczęta godzina zabawy płatna 100 zł.

Powyższe zestawy menu są propozycjami, istnieje możliwość skomponowania własnego menu.

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU !



Białe Pałac Palczew
Palczew Parcela 19, 05-660 Warka
tel. 48 667 14 71 / 885 04 7000
mail : kontakt@palacpalczew.pl
www.palacpalczew.pl