



OFERTA WESELNA





„Pałac Krotoszyce” to XVII-wieczna posiadłość z zabudowaniami folwarcznymi i zabytkowym, sześćohektarowym parkiem. Obiekt jest malowniczo położony w Dolinie Kaczawy. Atutem Pałacu Krotoszyce jest dogodne położenie: 12 km od Legnicy, 5 km od autostrady A4 i 80 km od Wrocławia, niedaleko drogi krajowej nr 3.

Dzień ślubu i wesela pozostaje w pamięci wszystkich uczestników przez wiele lat. W tym wyjątkowym, nie tylko dla Młodej Pary dniu, zapraszamy do skorzystania z oferty „Pałacu Krotoszyce”. Organizując wesele mają Państwo do wyboru dwie sale: stylową salę balową dla 71-180 Gości i elegancką salę restauracyjną do 70 Gości. Zapewniamy wyśmienitą kuchnię z menu dobieranym indywidualnie, w zależności od życzeń Pary Młodej.

Gościom weselnym oferujemy trzygwiazdkowy Hotel Krotoszyce, który dysponuje 140 miejscami noclegowymi. Relaks najwyższej jakości zapewni Państwu BASEN&SPA.

Chwile wytchnienia przy szampańskiej zabawie znajdą Państwo w rozległym, zabytkowym parku. Na jego obszarze rosną wiekowe platany, kasztanowce oraz dęby. Na szczególną uwagę zasługują liczący około 350 lat platany klonolistny.

Dysponujemy szeroką bazą kontaktów niezbędnych podczas organizacji wyjątkowego przyjęcia: poczynając od dekoratorów, fotografów, a na cukiernikach kończąc. Na Państwa życzenie zorganizujemy teatr ognia, pokaz barmański, pływające lampiony wodne, uroczyste serwowanie tortu z zimnymi ogniami na ogródku, fotobudkę, stół staropolski, pieczone prosię i wiele innych atrakcji.

Chętnie podzielimy się naszą wiedzą dotyczącą stworzenia scenariusza idealnego przyjęcia weselnego. Zapraszamy Państwa do organizacji wesela, pobytu i wypoczynku w „Pałacu Krotoszyce”. Nasi pracownicy zadbają o Państwa ciepłe przyjęcie oraz bezpieczny i komfortowy pobyt.

Właściciele i Kierownictwo Zespołu Pałacowo-Parkowego w Krotoszycach.





SALA BALOWA

Wesele do 180 osób. Powierzchnia: 400 m².

Sala balowa o powierzchni 400 m² wyróżnia się sklepieniami łukowymi i oryginalnymi kolumnami. Elementy cegły barokowej i piękne oświetlenie tworzą magiczny klimat.

Sala jest elegancka, przestronna i klimatyzowana. Wesele może odbywać się przy tradycyjnych stołach prostokątnych lub okrągłych. W sali znajduje się scena dla orkiestry i ozdobna rama na dekoracje Pary Młodej. Dzięki elektronicznej regulacji oświetlenia możliwe jest stworzenie odpowiedniej atmosfery na czas zabawy, posiłków czy innych atrakcji weselnych. Dodatkowym atutem jest kolorowe oświetlenie LED-owe w podłodze sali. Wejście na salę znajduje się od strony Pałacu, gdzie zlokalizowany jest ogródek.





SALA RESTAURACYJNA

Wesele do 70 osób. Powierzchnia: 200 m².

Sala restauracyjna łączy nowoczesność z przeszłością Pałacu. Historyczny wygląd nadają sklepienia krzyżowe i duże kolumny je podtrzymujące. Na jednej ścianie widnieje fototapeta przedstawiająca stary złotoryjski mur obronny. Nowoczesne łóża w kolorze maliny i bar z pikowanym frontem nadają sali romantyczny klimat.

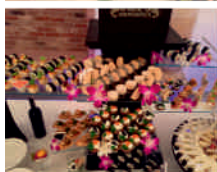
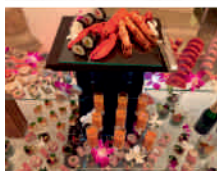
Sala jest wyposażona w elektroniczną regulację oświetlenia. Dzięki temu możliwe jest stworzenie odpowiedniej atmosfery na czas zabawy, posiłków czy innych atrakcji weselnych. Wesele może odbywać się przy tradycyjnych stołach prostokątnych lub okrągłych.

Do sali restauracyjnej należy ogródek z widokiem na zabytkowy park. Wejście do restauracji znajduje się od strony parkingu.





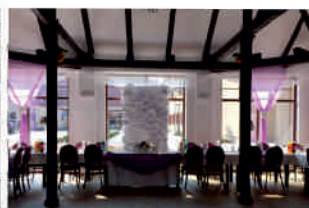
LOBBY



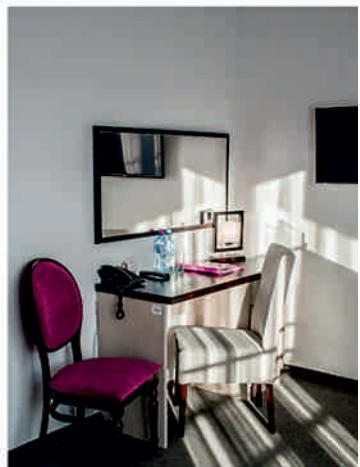
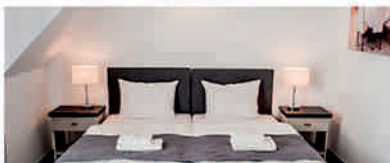
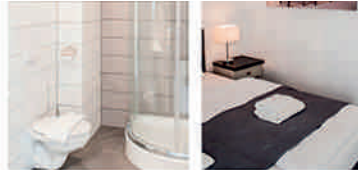
Klimatyzowane lobby o powierzchni 100 m² stanowi idealne miejsce na kameralne przyjęcie do 40 osób.

W tej sali proponujemy ustawienie stołów w literę U z ciepłym i zimnym bufetem.

Chętnie przygotujemy przyjęcie według Państwa sugestii, ustalimy ustawienie stołów, dekoracje oraz menu.







PAŁAC KROTOSZYCE ★★★

Naszym gościom oferujemy komfortowe i nowoczesnie urządzone pokoje. W każdym pokoju znajduje się łazienka z prysznicem, telewizor, telefon i dostęp do internetu. Przy hotelu znajduje się bezpłatny, niestrzeżony parking. Do dyspozycji gości jest całodobowa recepcja. Oddajemy do Państwa dyspozycji 1-, 2-, 3-osobowe pokoje dla łącznej liczby 140 gości.

Nocleg dla Pary Młodej	Gratis
Nocleg dla grup do 30 osób	160 zł za osobę
Nocleg dla grup powyżej 30 osób	140 zł za osobę
Dłuższe pobytu, większe grupy	Cena do negocjacji

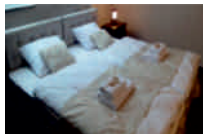
Podane ceny obowiązują podczas całego pobytu Gości weselnych.

W cenę każdego pokoju wliczone jest śniadanie, wstęp na basen, do łaźni parowej oraz do jacuzzi.





POKOJE



STANDARD

Standard jednoosobowy
190,00 zł

Standard dla 2 osób
340,00 zł

Standard dla 1 osoby
210,00 zł



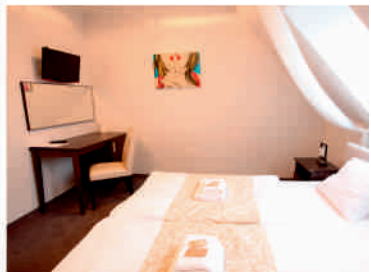
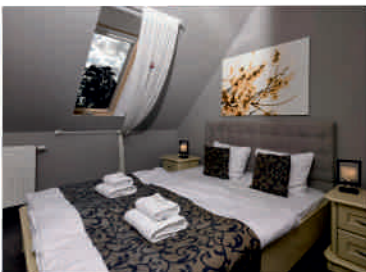
PREMIUM

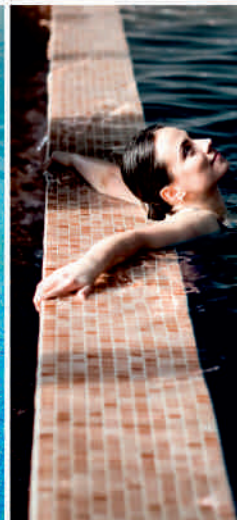
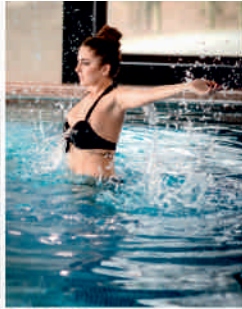
Premium dla 1 osoby
230,00 zł

Premium dla 2 osób
360,00 zł

Doba hotelowa zaczyna się o 14:00 i kończy o 11:00. Śniadanie serwowane jest od godz. 7:00 do 10:00 od poniedziałku do soboty i od 8:00 do 11:00 w niedziele.

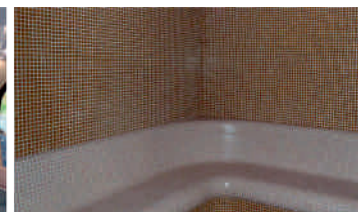
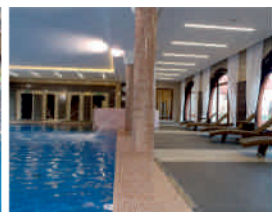
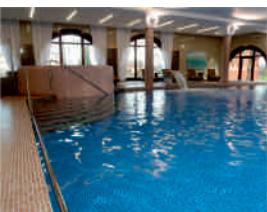
W cenę każdego pokoju wliczone jest śniadanie, wstęp na basen, do łaźni parowej oraz do jacuzzi.

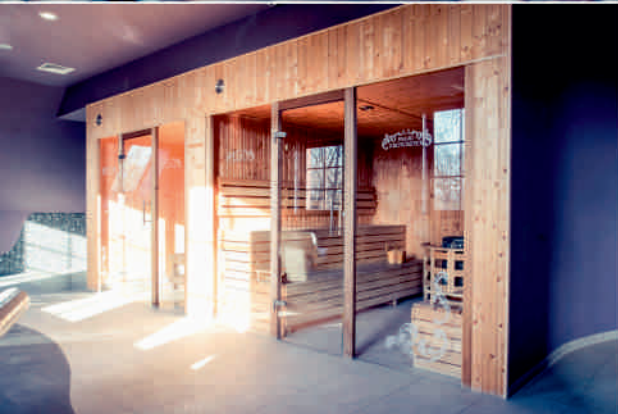




BASEN

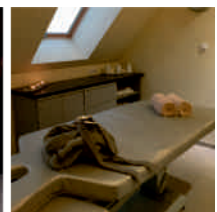
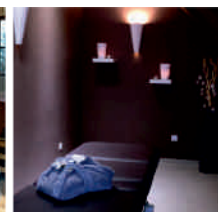
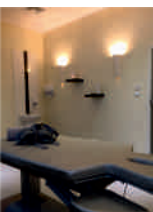
Zapraszamy na basen i do SPA. Nasz kryty basen o wymiarach 15x10 metrów posiada jacuzzi oraz łaźnię parową z gwieździstym niebem. W niecce basenowej umieszczone zostały masaże przyścienne i dysza do masowania karku. Na plaży basenowej goście mogą odpocząć na leżankach. Basen wyróżnia się białymi, eleganckimi zasłonami przywieszonymi przy dużych półokrągłych oknach, z których widać zabytkowy pałac i park oraz klimatycznym oświetleniem i nagłośnieniem.





SPA

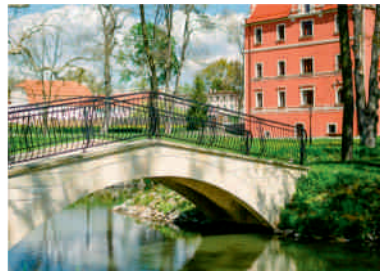
W SPA mogą Państwo skorzystać z całej gamy masażu, jak również z sauny fińskiej, bio i infrared. Wykwalifikowany personel w gabinetach odnowy biologicznej z przyjemnością zapewni Państwu relaks i odpoczynek. Basen, sauny, gabinety SPA i pokoje hotelowe są przystosowane dla osób niepełnosprawnych.





ZABYTKOWY PARK

„Pałac Krotoszyce” to nie tylko zabytkowe wnętrza i hotel. Zachęcamy również do urządzenia wesela lub poprawin w naszym parku, w którym znajduje się zadaszona altana - wyposażona w profesjonalną grillo-wędzarnię. Umożliwia to przygotowanie bogatego menu specjalnie według Państwa życzeń. Specjalnie dla naszych najmłodszych gości przygotowaliśmy plac zabaw. Park jest w nocy oświetlony, co dodatkowo dodaje uroku temu miejscu. Pałacowy park jest także idealnym miejscem na wypoczynek podczas pobytu w Pałacu Krotoszyce. Miejsce to ma urok o każdej porze roku. Z dala od zgiełku, hałasu, samochodów... . Spacerując po parkowych ścieżkach i mostkach można wypocząć, wyciszyć się i zrelaksować.





ŚLUB W PLENERZE

Marzeniem każdej Młodej Pary jest to, aby ich ślub i wesele było oryginalne, zapamiętane przez gości jako niezwykle...

Ślub w plenerze to przetamanie tradycji. Wypowiedzenie przysięgi małżeńskiej w otoczeniu drzew i śpiewu ptaków pozwala zrealizować marzenia wielu Młodych Par o ślubie jak z bajki.

Nasz obiekt daje możliwość organizacji takiej ceremonii w zabytkowym parku, który jest urokliwy w każdej odświeżonej i w każdym zakątku.

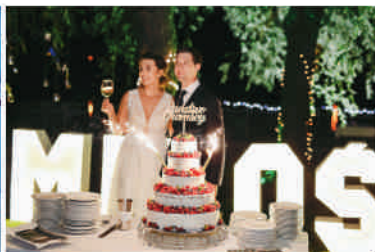


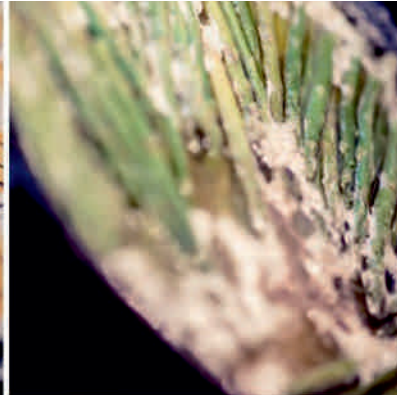


ATRAKCJE WESELNE

W naszym Pałacu odbyło się wiele wspaniałych przyjęć weselnych. Wnętrza i otoczenie naszego Pałacu pozwalają na zorganizowanie różnorodnych atrakcji. Zabytkowy park może służyć zarówno do przeprowadzenia sesji fotograficznej, jak i zabaw dla gości.

Z przyjemnością zaproponujemy Państwu teatr ognia, pokaz barmański, pływające lampiony wodne, uroczyste serwowanie tortu z zimnymi ogniami na ogródku, fotobudkę, stół staropolski, pieczone prosię i wiele innych atrakcji.





MENU

Proponujemy Państwu trzy propozycje menu restauracyjnego oraz tradycyjnego w różnych wariantach cenowych. Jeżeli nie zdecydują się Państwo na nasze propozycje, menu dopasowujemy indywidualnie do Państwa potrzeb. Szef kuchni z przyjemnością skomponuje menu spełniające Państwa życzenia.

Powitanie chlebem i solą z lampką wina musującego otrzymacie Państwo w prezencie od Pałacu Krotoszyce. Za najmłodszych gości do 5 roku życia nie ponoszą Państwo opłat. W przypadku dzieci od 6 do 12 lat pobieramy 50% opłaty za osobę dorosłą, natomiast za członków zespołu, kamerzystów i fotografów jest to 70% opłaty za osobę dorosłą.

Zapraszamy do degustacji naszych potraw w codziennie czynnej restauracji.



MENU TRADYCYJNE I

230,00 zł od osoby

ZUPA w wazach serwowana

- Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

DANIA GŁÓWNE na półmiskach

- Schab panierowany
- Kotlet devolay
- Kotlet mielony
- Pieczeń z karkówki z sosem
- Ziemniaki z koperkiem i masłem
- Kluski śląskie z masłem i szczypiorkiem
- Mizeria ze śmietaną i koperkiem
- Surówka z buraczków
- Surówka z kapusty włoskiej i marchewki

DESER

- Lody z bitą śmietaną

ZIMNE PRZEKAŚKI

- Karczek pieczony po diabelsku
- Schab pieczony w rozmarynie marynowany
- Rolada z boczku ze śliwką
- Roladki wieprzowe z kolorowymi farszami przyrządzone
- Roladki drobiowe owocami faszerowane
- Śledź z cebulką w oleju, po diabelsku i japońsku
- Jajka w sosie tatarskim
- Galaretki drobiowe
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka gyros
- Sajgonki z sosem słodko-kwaśnym
- Sałatka grecka
- Warzywa marynowane (pieczarki, ogórki konserwowe, papryka konserwowa)

BUFET SŁODKI

- Pięć rodzajów ciast
- Owoce
- Herbata
- Kawa
- Napoje owocowe 0,5l/os
- Woda niegazowana 1l/os

TRZY DANIA CIEPŁE

- Zupa gulaszowa
- Gotąbki z sosem pomidorowym
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

MENU TRADYCYJNE II

245,00 zł od osoby

ZUPA w wazach serwowana

- Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

DANIA GŁÓWNE na półmiskach

- Schab panierowany
- Kotlet szwajcarski
- Udka z kurczaka
- Zrazy wołowe w sosie
- Ziemniaki z koperkiem i masłem
- Kluski śląskie z masłem i szczypiorkiem
- Mizeria ze śmietaną i koperkiem
- Surówka z marchewki i jabłka
- Surówka z kapusty modrej
- Kapusta zasmażana ze śmietaną i pietruszką

DESER

- Lody z bitą śmietaną

ZIMNE PRZEKĄSKI

- Karczek pieczony po diabelsku
- Schab pieczony w rozmarynie marynowany
- Rolada z boczku ze śliwką
- Indyk pieczony w estragonie marynowany
- Roladki wieprzowe z kolorowymi farszami przyrządzone
- Roladki drobiowe owocami faszerowane
- Śledź z cebulką w oleju, po diabelsku i japońsku
- Jajka w sosie tatarskim
- Galaretki drobiowe
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z szynką parmeńską, z serem halloumi i pomidorkami suszonymi
- Sałatka grecka
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Tortilla z prażonym bekonem
- Warzywa marynowane (pieczarki, ogórki konserwowe, papryka konserwowa)
- Sajgonki z sosem słodko-kwaśnym

BUFET SŁODKI

- Pięć rodzajów ciast
- Owoce
- Herbata, Kawa
- Napoje owocowe 0,5l/os
- Woda niegazowana 1l/os

TRZY DANIA CIEPŁE

- Flaczki wołowe majerankiem aromatyzowane
- Szaszłyki drobiowe pływające
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

MENU TRADYCYJNE III 260,00 zł od osoby

ZUPA w wazach serwowana

- Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

DANIA GŁÓWNE na półmiskach

- Schab panierowany
- Kotlet devolay
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- Kotlet szwajcarski
- Ziemniaki z koperkiem i masłem
- Kluski śląskie z masełkiem i szczypiorkiem
- Ziemniaki pieczone
- Mizeria ze śmietaną i koperkiem
- Surówka z buraczków
- Surówka z kapusty włoskiej i marchewki
- Kapusta zasmażana ze śmietaną i pietruszką

DESER

- Lody z bitą śmietaną

ZIMNE PRZEKAŚKI

- Karczek pieczony po diabelsku
- Schab pieczony w rozmarynie marynowany
- Rolada z boczku ze śliwką
- Indyk pieczony w estragonie marynowany
- Roladki wieprzowe z kolorowymi farszami przyrządzone
- Roladki drobiowe owocami faszerowane
- Pasztet z grzybami
- Śledź z cebulką w oleju, po diabelsku i japońsku
- Szynka parmeńska z melonem
- Galaretki drobiowe
- Schab w galarecie
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka z kukurydzą i jajkiem
- Tortilla z prażonym bekonem
- Warzywa marynowane
(pieczarki, ogórki konserwowe, papryka konserwowa)

BUFET SŁODKI

- Pięć rodzajów ciast
- Owoce
- Herbata, Kawa
- Napoje owocowe 0,5l/os
- Woda niegazowana 1l/os

CZTERY DANIA CIEPŁE

- Boeuf stroganow
- Goloneczki wieprzowe
- Szpinak z serem feta zawijany w cieście filo z sosem truflowym
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

MENU PAŁACOWE I

230,00 zł od osoby

PRZYSTAWKI (jedno danie do wyboru)

- Terrina drobiowa z musem szpinakowym
- Rostbef wołowy z musem chrzanowym z sałatką ze świeżych warzyw, z grzanką z bagietki

ZUPY (jedno danie do wyboru)

- Rosół drobiowy z makaronem
- Krem z brokułów z płatkami z migdałów

DANIA GŁÓWNE (jedno danie do wyboru)

- Filet z kurczaka faszerowany cukinią z ziemniakami opiekаныmi, fasolką szparagową i sosem serowym
- Eskalopki wieprzowe przekładane serem halloumi i pomidorem z brokułem, z werblem ziemniaczanym i sosem pieprzowym
- Sakwa z kurczaka faszerowana pieczarkami i serem z brokułami, puree z ziemniaków i sosem z pora

DESER (jedno danie do wyboru)

- Mus kokosowy z owocami i kruszonki z białej czekolady
- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

PRZYSTAWKI ZIMNE W BUFECIE

- Galantyna drobiowa z suszonymi owocami
- Roladki wieprzowe z kolorowymi farszami
- Rostbef pieczony z sosem chrzanowym
- Schab nadziewany morelą
- Rolada z boczku
- Mini galaretki
- Śledź w trzech smakach: po diabelsku, w śmietanie i w oleju
- Tortilla z rukolą, cukinią i pomidorkami cherry
- Sajgonki z sosem słodko-kwaśnym
- Sałatka grecka
- Włoska tradycja
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka ze świeżych warzyw
- Podudzia w papilotach
- Deska serów
- Pieczywo, pickle i sosy do mięs

BUFET SŁODKI

- Pięć rodzajów ciast
- Owoce
- Herbata
- Kawa
- Napoje owocowe 0,5l/os
- Woda niegazowana 1l/os

DANIA GORĄCE PÓŹNĄ PORĄ SERWOWANE

- Zupa gulaszowa
- Szaszłyki drobiowe z warzywami
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

MENU PAŁACOWE II

245,00 zł od osoby

PRZYSTAWKI (jedno danie do wyboru)

- Tortilla przekładana cukinią i serem kozim z rukolą
- Szyńka parmeńska z melonem i sosem balsamicznym
- Tatar z łososia

ZUPY (jedno danie do wyboru)

- Consomme drobiowe z kluseczkami mięsnymi
- Krem z pomidorów z mozzarellą, pianką ze świeżej bazylii i orzeszkami piniowymi
- Fumme z grzybów leśnych z tymiankiem

DANIA GŁÓWNE (jedno danie do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa z ziemniakami gratin, marchewką glazurowaną i sosem tymiankowym
- Filet z kaczki z groszkiem cukrowym, kluską gotowaną na parze i sosem żurawinowym
- Sakwa wołowa faszerowana grzybami z ziemniakami opiekаныmi, brokułem i sosem pieprzowym

DESERY (jedno danie do wyboru)

- Panna cotta
- Lody z bezą i owocami sezonowymi
- Parfait malinowe

PRZYSTAWKI ZIMNE W BUFECIE

- Rolada z indyka z musem z suszonych pomidorów
- Schab pieczony z sosem remoulade
- Schab z dzika faszerowany musem grzybowym
- Terrina drobiowo-szpinakowa
- Podudzia w papilotach
- Mini galaretki drobiowe
- Ozory w galarecie
- Wędzony łosoś
- Krewetki w cieście won ton
- Terrina z łososia z wodorostami nori
- Sajgonki z sosem słodko-kwaśnym
- Tatar ze śledzia z konfiturą z cebuli
- Sałatka z wędzonym łososiem z jajkiem i sosem słodko-kwaśnym
- Sałatka z szynką parmeńską, gruszką i tartym parmezanem
- Sałatka z cukinii i kalmarów z sosem czosnkowym
- Crostini z pastą z cukinii
- Deska serów
- Pieczywo, pickle i sosy do mięs

BUFET SŁODKI

- Pięć rodzajów ciast, owoce
- Herbata, kawa, napoje owocowe 0,5l/os, woda niegazowana 1l/os

DANIA GORĄCE PÓŹNĄ PORĄ SERWOWANE

- Strogonow
- Ragout wieprzowe z warzywami
- Żeberka pieczone w miodzie
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

MENU PAŁACOWE III

260,00 zł od osoby

PRZYSTAWKI (jedno danie do wyboru)

- Carpaccio wołowe z kaparami i tartym parmezanem
- Torcik z szynki parmeńskiej, tortilli i koziego sera z sosem włoskim
- Wędzony filet z kaczki z suszoną śliwką marynowaną w białym winie

ZUPY (jedno danie do wyboru)

- Krem ze szparagów
- Krem z papryki ze szpinakiem
- Zupa grzybowa z łazankami

DANIA GŁÓWNE (jedno danie do wyboru)

- Rolada wołowa z ziemniakami opiekanymi, modrą kapustą i sosem truflowym
- Polędwiczki zawijane w boczku z plackami ziemniaczanymi i sosem grzybowym
- Filet z łososia ze szparagami, puree chrzanowym i sosem kaparowym

DESERY (jedno danie do wyboru)

- Creme brulee z wiśniami
- Czekoladowy fondant z gałką lodów waniliowych
- Beza z owocami i sosem truskawkowym

PRZYSTAWKI ZIMNE W BUFECIE

- Rolada z indyka z musem z suszonych pomidorów
- Schab pieczony z sosem remoulade
- Podudzia z kurczaka w papilotach
- Karczek wieprzowy z sosem cumberland
- Rolada z boczku z suszoną śliwką
- Plastry cielęciny z sosem tuńczykowym
- Mini galaretki drobiowe
- Ozory w galarecie
- Schab w galarecie
- Wędzony łosoś
- Terrina z łososia z wodorostami nori
- Sajgonki z sosem słodko-kwaśnym
- Tatar ze śledzia z konfiturą z cebuli
- Śledź w śmietanie i po japońsku
- Sałatka z krewetkami, z grejpfrutem i rukolą
- Sałatka z tortillą, grillowanym serem, ananasem i sosem balsamicznym
- Sałatka z kurczakiem, pomidorkiem cherry i sosem miodowo-muszardowym
- Sałatka Cezar
- Crostini z serem tofu
- Deska serów
- Pieczywo
- Pikle
- Sosy do mięs

BUFET SŁODKI

- Pięć rodzajów ciast, owoce
- Herbata, kawa, napoje owocowe 0,5l/os, woda niegazowana 1l/os

DANIA GORĄCE PÓŹNĄ PORĄ SERWOWANE

- Bogracz
- Udko z kaczki ze strudlem jabłkowym
- Ragout drobiowe z warzywami
- Barszcz czerwony z krokietem

POPRAWINY

POPRAWINY w formie grilla 80,00 zł od osoby

- Żurek na wędzonce z leśnymi grzybami, białą kielbasę i jajkiem
- Karczek z grilla marynowany w piwie
- Kielbasa
- Kaszanka
- Szaszytki drobiowe
- Ziemniaki pieczone
- Smalec wiejski
- Pajdy wiejskiego chleba
- Ogórki kwaszone
- Surówka z białej kapusty

Napoje:

- Herbata
- Kawa
- Woda niegazowana

POPRAWINY w formie grilla 90,00 zł od osoby

- Żurek na wędzonce z leśnymi grzybami, białą kielbasę i jajkiem
- Karczek z grilla marynowany w piwie
- Kielbasa i kaszanka
- Bigos staropolski
- Ziemniaki pieczone z dipem serowo-czosnkowym
- Warzywa grillowane
- Sałatka chłopska z ogórków kiszonych i ziemniaków
- Sałatka ze świeżych warzyw
- Smalec wiejski
- Pajdy wiejskiego chleba
- Ogórki kwaszone

Napoje:

- Herbata
- Kawa
- Woda niegazowana

POPRAWINY obiad serwowany 70,00 zł od osoby

ZUPA (jedno danie do wyboru)

- Żurek gotowany na wędzonce z jajkiem, białą kielbasą
- Krem z pomidorów z płatkami mozzarelli

DANIA GŁÓWNE (jedno danie do wyboru)

- Udko z kurczaka faszerowane pieczarkami z kapustą duszoną w śmietanie, ziemniakami puree i sosem z zielonego pieprzu
- Pieczeń wieprzowa z suszoną śliwką, fasolką szparagową, ziemniakami opiekany i sosem pieczeniowym

Napoje:

- Herbata
- Kawa
- Woda niegazowana

DODATKOWO PŁATNE:

Tort weselny • Płonąca szynka szefa • Stół wiejski • Bufet z owocami morza
Napoje gazowane • Alkohol • Obsługa barmañska

WARUNKI REZERWACJI

Rezerwację uznajemy za potwierdzoną po wpłaceniu zadatku w wysokości 15% umówionej kwoty w terminie 7 dni po podpisaniu umowy, 40 % wartości umowy należy uregulować 3 miesiące przed weselem. Pozostałe 45 % wartości umowy należy wpłacić do 3 dni przed weselem.





Pałac Krotoszyce ***

ul. Parkowa 3, 59-223 Krotoszyce / koło Legnicy

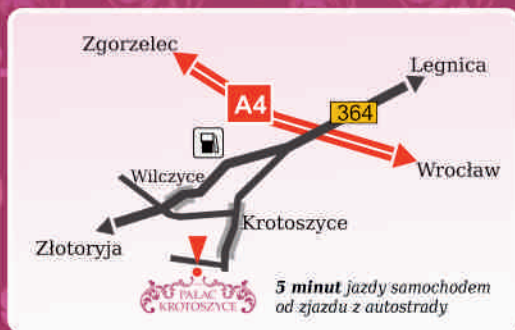
Recepcja Hotelu tel. 768 768 300
recepcja@palackrotoszyce.pl

Restauracja tel. 768 768 307, 668 392 096

Recepcja Basen&Spa tel. 768 768 311
spa@palackrotoszyce.pl

Rezerwacje grupowe tel. 693 842 844, 668 392 686.
kontakt@palackrotoszyce.pl

Imprezy okolicznościowe
Dyrektor Hotelu tel. 668 381 099, 733 445 623



Oferta jest ważna do dnia 20.12.2021r.