

OFERTA WESELNA

ELEMENT OFERTY	PAŁAC RAJKOWO	DWÓR BIAŁE WINO
Ceny wynajmu w sezonie wysokim (maj-wrzesień)	Piątki: 17 990 zł Soboty: 19 990 zł Inne dni: 14 990 zł	Piątki: 5 990 zł Soboty: 7 990 zł Inne dni: 4 990 zł
Ceny wynajmu w sezonie niskim (październik-kwiecień)	Piątki: 13 990 zł Soboty: 16 990 zł Inne dni: 10 990 zł	Piątki: 4 990 zł Soboty: 6 990 zł Inne dni: 3 990 zł
Czas wynajmu sali	Sala balowa na 10 h (15:00–04:00) + park	Sala na 7 h (np. Oranżeria, Słodkie Gruszki)
Koszt dodatkowej godziny	2 000 zł	1 500 zł
Pokoje do wynajęcia	11 komnat (22–24 osoby) Pokój 2-osobowy: 550 zł Dostawka: 120 zł	Do 60 miejsc Pokój 1-osobowy: 190 zł/os. Pokój 2-osobowy: 140 zł/os. Pokój 3-osobowy: 120 zł/os.
Śniadania (do 11:00)	50 zł/os	45 zł/os
Brunch (do 13:00)	150 zł/os	130 zł/os
Poprawiny (5 h) WERSJA 1. 11:00-16:00 WERSJA 2. 12:00-17:00	Obiad: od 190 zł/os Grill: od 240 zł/os +10% SERWIS	Obiad: od 170 zł/os Grill: od 220 zł/os +10% SERWIS
Korkowe (Wino białe wyłącznie z Winnicy Pałacu Rajkowo)	Brak	Brak
Dekoracje florystyczne	Od 250 zł ROZMIAR S we flowerbox/ wazonach + 2 świecezki Od 450 zł ROZMIAR M we flowerbox/ na wazonach / kandelabrach + 2/ 3 świecezki Od 750 zł ROZMIAR L na wazonach / kandelabrach/ stelażach + 2/ 3 świecezki	Od 250 zł ROZMIAR S we flowerbox / wazonach + 2 świecezki Od 450 zł ROZMIAR M we flowerbox/ na wazonach / kandelabrach + 2/ 3 świecezki Od 750 zł ROZMIAR L na wazonach / kandelabrach/ stelażach + 2/ 3 świecezki
Zaślubiny na terenie obiektu	2 000 zł przygotowanie zaślubin/krzesła/stół/orzeł/flaga/miej sce lub aranżacja wewnątrz sali Przygotowania do zaślubin:	1 500 zł przygotowanie zaślubin/ławeczki lub krzesła/altana/stół/orzeł/flaga/ miejsce lub aranżacja wewnątrz sali Przygotowania do zaślubin:

	Pakiet 2 komnaty 8-15, w tym bufet kawowy/napoje/lunch dla do 10 osób, 2x700 zł	Pakiet 2 komnaty 8-15, w tym bufet kawowy/napoje/lunch dla do 10 osób, 2x700 zł
Menu i catering	280/320/350 zł/os (Bossco Catering i Leo Catering): <ul style="list-style-type: none"> • 280 zł: obiad serwowany, bez wołowiny • 320 zł: rozszerzone • 350 zł: z włoskim daniem i sushi 	280/320/350 zł/os (Bossco Catering i Leo Catering): Jak w Pałacu Rajkowo
Tort	Od 26 zł/os.	Od 26 zł/os.
Przykładowe wyliczenie wesela (sobota, wysoki sezon)	Wynajem: 19 990 zł 70 os × 320 zł (menu) = 22 400 zł Słodkości: 2 100 zł Serwis: 2 450 zł Razem: 46 940 zł	Wynajem: 7 990 zł 40 os × 320 zł (menu) = 12 800 zł Słodkości: 1 200 zł Serwis: 1 400 zł Razem: 23 390 zł
Wyposażenie dostępne w obiekcie	Stoły okrągłe: 155x180 cm	Stoły prostokątne: 90x180 cm
Wypożyczenia sprzętu	<ul style="list-style-type: none"> • Kandelabr 5 ramienne metalowy bez świec ok 70 cm wys. 25 zł • Kandelabr kryształ wysoki na 5 świec (bez świec) 150 zł • Obrus na stół okrągły barwny błękit / zieleń / beż / rudy 120 zł szt • Obrusy prostokątne 80 zł/szt • Podtalerze metal 8 zł • Podtalerze kryształ 10 zł • Waza Eischoltz z 2 smokami do wypełnienia 100 zł szt • Waza wysoka na kwiaty metal / wejściowa 100 zł <p>Zestawy mebli wypoczynkowych ozdobnych według kosztorysu</p> <p>Wszystkie rzeczy z wypożyczalni wymagają wcześniejszego zamówienia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kandelabr 5-ramienny metalowy bez świec, ok 70 cm wysokości, 25 zł • Kandelabr kryształowy wysoki na 5 świec (bez świec), 150 zł • Obrus na stół okrągły, barwny błękit / zieleń / beż / rudy, 120 zł/szt • Obrusy prostokątne, 80 zł/szt • Podtalerze metalowe, 8 zł • Podtalerze kryształowe, 10 zł • Waza Eischoltz z 2 smokami do wypełnienia, 100 zł/szt • Waza wysoka na kwiaty, metal / wejściowa, 100 zł <p>Zestawy mebli wypoczynkowych ozdobnych według kosztorysu</p> <p>Wszystkie rzeczy z wypożyczalni wymagają wcześniejszego zamówienia</p>
Dodatkowe informacje	<ul style="list-style-type: none"> • Wino białe z winnicy Pałacu • Brak opłat talerzykowych 	<ul style="list-style-type: none"> • Wino białe z winnicy Pałacu • Brak opłat talerzykowych

MENU - WERSJE 280/320/350

Menu 280 A

Zupy:

- Rosół drobiowo - wołowy z domowym makaronem z natką pietruszki /
- Krem z pieczonych ziemniaków z ziołami i grzanką maślano – czosnkową
WEGE

Dania serwowane na talerzu mięso i dodatek skrobiowy warzywa na półmiskach:

- Schabowy klasyczny z chrustem ziemniaczanym 100%
- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Kluski śląskie domowe
- Bukiet warzyw na parze z masełkiem i złocistą bułką tartą
- Mix świeżych warzyw z miodowym winegretem

Dania Wege serwowane:

- Makaron trofie z oliwą, rukolą pomidorkami cherry, orzeszkami i parmezanem
- Placuszki ziemniaczane na szpinaku ze śmietanką i grzybami

Dania Ciepłe w trakcie imprezy serwowane w bufecie:

- Zupa gulaszowa podkręcana winem / Zupa krem z ziemniaka z prażonymi nasionami słonecznika
- Karkówka pieczona w sosie ziołowym
- Barszcz i pasztecik firmowy

Przekąski Zimne serwowane w bufecie:

- Polędwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu
- Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem
- Paszтет kremowy wiejski
- Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką
- Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami

- Sałatka z częstkami kurczaka a'la KFC
- Sałatka Capresse mix
- Sałatka z pieczonego buraka z wiśnią
- Kąski drożdżowe z cebulą i makiem i mini bułeczki buraczane
- Pieczywo/ masło

Bufet herbaciano – kawowy b/o samoobsługa:

- Woda / sok 100% pomarańcza i jabłko
- Napoje gazowane niealkoholowe b/o – samoobsługa do dyspozycji Gości wystawione na barze

Menu 280 B

Zupy:

- Rosół drobiowy z mini kotlecikami drobiowymi i makaronem zielona pietruszką/
- Krem z pomidora z bazylią z kleksem z wytrawnej śmietanki WEGE

Dania serwowane na talerzu mięso i dodatek skrobiowy warzywa na półmiskach:

- Devolay klasyczny 100%
- Plastry ziemniaka z solą himalajską i papryką wędzoną
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Buraczki zasmażane na ciepło
- Colesław wiosenny

Dania Wege serwowane:

- Papryka faszerowana ryżem i grzybami w towarzystwie grillowanego pomidora
- Opiekane pierogi ziemniaczane z grubo tłuczonym pieprzem z dodatkiem jogurtu greckiego i kiełków Wege

Dania Ciepłe w trakcie imprezy serwowane w bufecie:

- Mini schabiki w sosie z zielonego pieprzu / pyzy sąsiada
- Pierogi mix
- Barszcz i pasztecik firmowy

Przekąski Zimne serwowane w bufecie:

- Polędwiczki wieprzowe a chutneyem wytrawnym
- Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem
- Pasztet kremowy wiejski
- Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką
- Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami
- Sałatka z częstkami kurczaka a'la KFC
- Sałatka Capresse mix
- Sałatka z pieczonego buraka z wiśnią
- Kąski drożdżowe z cebulą i makiem i mini bułeczki buraczane
- Pieczywo/ masło

Bufet herbaciano – kawowy b/o samoobsługa:

- Woda / sok 100% pomarańcza i jabłko
- Napoje gazowane niealkoholowe b/o – samoobsługa do dyspozycji Gości

Menu 280 C

Zupy:

- Zupa pomidorowa z Passata z ziołami i makaronem

Dania serwowane na talerzu mięso i dodatek skrobiowy warzywa na półmiskach:

- Rulon drobiowy opiekany faszerowany pieczarkami i cebulką 100%
- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Kluski śląskie domowe
- Bukiet warzyw na parze z masełkiem i złocistą bułką tartą
- Mix świeżych warzyw z miodowym winegretem

Dania Wege serwowane:

- Farszynki z pieczarkami roszone masłem
- Gołąbki z czerwoną fasolą i ryżem na puree z pomidora i bazylii

Dania Ciepłe w trakcie imprezy serwowane w bufecie:

- Żurek na zakwasie z grillowanym boczkiem i chłopską wędliną oraz majerankiem / Żurek wersja WEGE

- Żeberka na kapuście
- Barszcz i pasztecik firmowy

Przekąski Zimne serwowane w bufecie:

- Polędwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu
- Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem
- Paszтет kremowy wiejski
- Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką
- Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami
- Sałatka z częstkami kurczaka a'la KFC
- Sałatka Capresse mix
- Sałatka z pieczonego buraka z wiśnią
- Grzanki ze szpinakiem, mascarpone i mozzarellą
- Kąski drożdżowe z cebulą i makiem / bułeczki buraczane
- Pieczywo/ masło

Bufet herbaciano – kawowy b/o samoobsługa:

- Woda / sok 100% pomarańcza i jabłko
- Napoje gazowane niealkoholowe b/o – samoobsługa do dyspozycji Gości wystawione na barze

Menu 320 A

Zupy:

- Rosół drobiowo - wołowy z domowym makaronem z natką pietruszki /
- Krem z pieczonych ziemniaków z ziołami i grzanką maślano – czosnkową WEGE

Dania serwowane wieloporcyjowo:

- Rolada drobiowa z mozzarellę i ziołami w chrupiącej koszulce 100%
- Schabowy klasyczny z chrustem ziemniaczanym 50%
- Stek z dorsza w tempurze na szpinaku ze śmietanką i cytryną 50%
- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Kluski śląskie domowe
- Bukiet warzyw na parze z masełkiem i złocistą bułką tartą
- Mix świeżych warzyw z miodowym winegretem

Dania Wege serwowane:

- Makaron trofie z oliwą, rukolą pomidorkami cherry, orzeszkami i parmezanem
- Placuszki ziemniaczane na szpinaku ze śmietanką i grzybami

Dania Ciepłe w trakcie imprezy serwowane w bufecie:

- Zupa gulaszowa podkręcana winem / Zupa krem z ziemniaka z prażonymi nasionami słonecznika
- Grillowane pałki z kurczaka
- Pieczone ziemniaki z solą himalajską i rozmarynem
- Karkówka pieczona w sosie ziołowym
- Barszcz i pasztecik firmowy

Przekąski Zimne serwowane w bufecie:

- Polędwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu
- Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem
- Pasztecik kremowy wiejski
- Carpaccio wołowe z oliwą truflową, rukolą, marynowanymi pieczarkami i parmezanem
- Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką
- Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami
- Sałatka z częstkami kurczaka a'la KFC
- Sałatka Capresse mix

- Sałatka z pieczonego buraka z wiśnią
- Kąski drożdżowe z cebulą i makiem i mini bułeczki buraczane
- Pieczywo/ masło

Bufet herbaciano – kawowy b/o samoobsługa:

- Woda / sok 100% pomarańcza i jabłko
- Napoje gazowane niealkoholowe b/o – samoobsługa do dyspozycji Gości

Menu 320 B

Zupy:

- Rosół drobiowy z mini kotlecikami drobiowymi i makaronem zieloną pietruszką/
- Krem z pomidora z bazylią z kleksem z wytrawnej śmietanki WEGE

Dania serwowane wieloporcjowo:

- Devolay klasyczny 100%
- Polędwiczka wieprzowa z pieca sos grzybowy na śmietance 50%
- Schab wołowy w ciemnym sosie zrazowym z majerankiem 50%
- Plastry ziemniaka z solą himalajską i papryką wędzoną
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Buraczki zasmażane na ciepło
- Colesław wiosenny

Dania Wege serwowane:

- Papryka faszerowana ryżem i grzybami w towarzystwie grillowanego pomidora
- Opiekane pierogi ziemniaczane z grubo tłuczonym pieprzem z dodatkiem jogurtu greckiego i kiełków Wege

Dania Ciepłe w trakcie imprezy serwowane w bufecie:

- Zupa meksykańska z czerwoną fasolą i pomidorami /
- Zupa meksykańska wersja Wege z ciecierzycą WEGE
- Mini schabiki w sosie z zielonego pieprzu / pyzy sąsiada
- Pierogi mix
- Barszcz i pasztecik firmowy
- Przekąski Zimne serwowane w bufecie
- Polędwiczki wieprzowe a chutneyem wytrawnym
- Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem
- Paszтет kremowy wiejski
- Carpaccio wołowe z oliwą truflową, rukolą, marynowanymi pieczarkami i parmezanem

- Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką
- Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami
- Sałatka z częstkami kurczaka a'la KFC
- Sałatka Capresse mix
- Sałatka z pieczonego buraka z wiśnią
- Kąski drożdżowe z cebulą i makiem i mini bułeczki buraczane
- Pieczywo/ masło

Bufet herbaciano – kawowy b/o samoobsługa:

- Woda / sok 100% pomarańcza i jabłko
- Napoje gazowane niealkoholowe b/o – samoobsługa do dyspozycji Gości

Menu 320 C

Zupy:

- Zupa pomidorowa z Passata z ziołami i makaronem

Dania serwowane wieloporcjowo:

- Rulon drobiowy opiekany faszerowany pieczarkami i cebulką 100%
- Pieczeń wołowa z ciemnym sosem zrazowym 50%
- Dorsz i fasolka żółta w tempurze 50%
- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Kluski śląskie domowe
- Bukiet warzyw na parze z masełkiem i złocistą bułką tartą
- Mix świeżych warzyw z miodowym winegretem

Dania Wege serwowane:

- Farszynki z pieczarkami roszone masłem
- Gołąbki z czerwoną fasolą i ryżem na pure z pomidora i bazylii

Dania Ciepłe w trakcie imprezy serwowane w bufecie:

- Żurek na zakwasie z grillowanym boczkiem i chłopską wędliną oraz majerankiem / Żurek wersja WEGE
- Kąski kurczaka w śmietance z grillowaną brzoskwinia
- Żeberka na kapuście
- Barszcz i pasztecik firmowy

Przekąski Zimne serwowane w bufecie:

- Polędwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu
- Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem

- Pasztet kremowy wiejski
- Carpaccio wołowe z oliwą truflową, rukolą, marynowanymi pieczarkami i parmezanem
- Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką
- Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami
- Sałatka z częstkami kurczaka a'la KFC
- Sałatka Capresse mix
- Sałatka z pieczonego buraka z wiśnią
- Grzanki ze szpinakiem, mascarpone i mozzarellą
- Kąski drożdżowe z cebulą i makiem / bułeczki buraczane
- Pieczywo/ masło

Bufet herbaciano – kawowy b/o samoobsługa:

- Woda / sok 100% pomarańcza i jabłko
- Napoje gazowane niealkoholowe b/o – samoobsługa do dyspozycji Gości

Menu 350 A

Zupy:

- Rosół drobiowo - wołowy z domowym makaronem z natką pietruszki /
- Krem z pieczonych ziemniaków z ziołami i grzanką maślano – czosnkową WEGE

Dania serwowane wieloporcyjowo:

- Rolada drobiowa z mozzarellę i ziołami w chrupiącej koszulce 100%
- Schabowy klasyczny z chrustem ziemniaczanym 50%
- Stek z dorsza w tempurze na szpinaku ze śmietanką i cytryną 50%
- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Kluski śląskie domowe
- Bukiet warzyw na parze z masełkiem i złocistą bułką tartą
- Mix świeżych warzyw z miodowym winegretem

Dania Wege serwowane:

- Makaron trofie z oliwą , rukolą pomidorkami cherry, orzeszkami i parmezanem
- Placuszki ziemniaczane na szpinaku ze śmietanką i grzybami

Dania Ciepłe w trakcie imprezy serwowane w bufecie:

- Zupa gulaszowa podkręcana winem /
- Zupa krem z ziemniaka z prażonymi nasionami słonecznika
- Grillowane pałki z kurczaka
- Pieczone ziemniaki z solą himalajską i rozmarynem
- Karkówka pieczona w sosie ziołowym
- Barszcz i pasztecik firmowy

Przekąski Zimne serwowane w bufecie:

- Polędwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu
- Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem
- Pasztecik kremowy wiejski
- Carpaccio wołowe z oliwą truflową, rukolą, marynowanymi pieczarkami i parmezanem
- Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką
- Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami
- Sałatka z częstkami kurczaka a'la KFC
- Sałatka Capresse mix

- Sałatka z pieczonego buraka z wiśnią
- Kąski drożdżowe z cebulą i makiem i mini bułeczki buraczane
- Pieczywo/ masło
- Bufet sushi mix z sosami (wg uzgodnień)
- Pizza mix smaków lub Ravioli z masłem i szalwią

Bufet herbaciano – kawowy b/o samoobsługa:

- Woda / sok 100% pomarańcza i jabłko
- Napoje gazowane niealkoholowe b/o – samoobsługa do dyspozycji Gości

Menu 350 B

Zupy:

- Rosół drobiowy z mini kotlecikami drobiowymi i makaronem zielona pietruszką/
- Krem z pomidora z bazylią z kleksem z wytrawnej śmietanki WEGE

Dania serwowane wieloporcjowo:

- Devolay klasyczny 100%
- Polędwiczka wieprzowa z pieca sos grzybowy na śmietance 50%
- Schab wołowy w ciemnym sosie zrazowym z majerankiem 50%
- Plastry ziemniaka z solą himalajską i papryką wędzoną
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Buraczki zasmażane na ciepło
- Colesław wiosenny

Dania Wege serwowane:

- Papryka faszerowana ryżem i grzybami w towarzystwie grillowanego pomidora
- Opiekane pierogi ziemniaczane z grubo tłuczonym pieprzem z dodatkiem jogurtu greckiego i kiełków Wege

Dania Ciepłe w trakcie imprezy serwowane w bufecie:

- Zupa meksykańska z czerwoną fasolą i pomidorami /
- Zupa meksykańska wersja Wege z ciecierzycą WEGE
- Mini schabiki w sosie z zielonego pieprzu / pyzy sąsiada
- Pierogi mix
- Barszcz i pasztecik firmowy
- Przekąski Zimne serwowane w bufecie
- Polędwiczki wieprzowe a chutneyem wytrawnym
- Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem

- Paszтет kremowy wiejski
- Carpaccio wołowe z oliwą truflową, rukolą, marynowanymi pieczarkami i parmezanem
- Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką
- Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami
- Sałatka z częstkami kurczaka a'la KFC
- Sałatka Capresse mix
- Sałatka z pieczonego buraka z wiśnią
- Kąski drożdżowe z cebulą i makiem i mini bułeczki buraczane
- Bufet sushi mix z sosami (wg uzgodnień)
- Pizza mix smaków lub Ravioli z masłem i szalwią
- Pieczywo/ masło

Bufet herbaciano – kawowy b/o samoobsługa:

- Woda / sok 100% pomarańczowa i jabłko
- Napoje gazowane niealkoholowe b/o – samoobsługa do dyspozycji Gości

Menu 350 C

Zupy:

- Zupa pomidorowa z Passata z ziołami i makaronem

Dania serwowane wieloporcyjowo:

- Rulon drobiowy opiekany faszerowany pieczarkami i cebulką 100%
- Pieczeń wołowa z ciemnym sosem zrazowym 50%
- Dorsz i fasolka żółta w tempurze 50%
- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- Kluski śląskie domowe
- Bukiet warzyw na parze z masełkiem i złocistą bułką tartą
- Mix świeżych warzyw z miodowym winegretem

Dania Wege serwowane:

- Farszynki z pieczarkami roszone masłem
- Gołąbki z czerwoną fasolą i ryżem na pure z pomidora i bazylii

Dania Ciepłe w trakcie imprezy serwowane w bufecie:

- Żurek na zakwasie z grillowanym boczkiem i chłopską wędliną oraz majerankiem / Żurek wersja WEGE
- Kąski kurczaka w śmietance z grillowaną brzoskwinia
- Żeberka na kapuście
- Barszcz i pasztecik firmowy

Przekąski Zimne serwowane w bufecie:

- Polędwiczki wieprzowe z sosem z zielonego pieprzu
- Pieczeń drobiowa z włoskim pomidorem
- Pasztet kremowy wiejski
- Carpaccio wołowe z oliwą truflową, rukolą, marynowanymi pieczarkami i parmezanem
- Hummus wersja Classic z kuminem i czarnuszką
- Hummus wersja z włoskim pomidorem i ziołami
- Sałatka z częstkami kurczaka a'la KFC
- Sałatka Capresse mix
- Sałatka z pieczonego buraka z wiśnią
- Grzanki ze szpinakiem, mascarpone i mozzarellą
- Kąski drożdżowe z cebulą i makiem / bułeczki buraczane
- Pieczywo/ masło
- Bufet sushi mix z sosami (wg uzgodnień)
- Pizza mix smaków lub Ravioli z masłem i szalwią

Bufet herbaciano – kawowy b/o samoobsługa:

- Woda / sok 100% pomarańcza i jabłko
- Napoje gazowane niealkoholowe b/o – samoobsługa do dyspozycji Gości