

WESELA

W PAŁACU CHOJNATA
2024/2025

Wesele w Pałacu Chojnata

Ślub i przyjęcie weselne to jedna z najważniejszych chwil w życiu. W Pałacu Chojnata Państwo Młodzi oraz zaproszeni goście doświadczą niezapomnianych chwil...

Nasze pakiety zawierają:

- Apartament dla Pary Młodej
- Uroczyste przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Powitanie Państwa młodych i gości kieliszkiem wina musującego
- Degustację dań serwowanych z wybranego menu
- Eleganckie nakrycie stołów
- Specjalne ceny na zakwaterowanie gości weselnych
- Bezpłatny parking dla wszystkich uczestników przyjęcia

Pałac Chojnata zaprasza Państwa do organizacji przyjęcia weselnego w jednym z trzech wyjątkowych miejsc.

Proponujemy pałacowe wnętrza, wydzieloną część w Willi Parkowej lub nowy Namiot Bankietowy w pałacowym ogrodzie.

Mamy przyjemność zaoferować Państwu możliwość skomponowania indywidualnego menu, dopasowanego do Państwa gustu i wymagań.

Gdyby okazało się, że przygotowana oferta nie spełnia Państwa oczekiwań z przyjemnością stworzymy propozycję dopasowaną do państwa indywidualnych potrzeb

Menu serwowane

- Przystawka
- Zupa
- Danie główne

Menu I 360 PLN

Dania gorące serwowane w trakcie uroczystości

- 1 Zupa
- 2 Dania gorące

Bufet przekąsek zimnych

- 6 przekąsek zimnych
- 2 sałatki

Słodki bufet

- 4 rodzaje ciast i deserów z pałacowej cukierni
- Owoce filetowe i w całości

Bufet napojów

- napoje gazowane 0,2l: Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic
- napoje gorące: kawa, herbata

Menu serwowane

- Przystawka
- Zupa
- Danie główne

Menu II 410 PLN

Dania gorące serwowane w trakcie uroczystości

- 1 Zupa
- 3 Dania gorące

Bufet przekąsek zimnych

- 8 przekąsek zimnych
- 3 sałatki

Słodki bufet

- 4 rodzaje ciast i deserów z pałacowej cukierni
- Owoce filetowe i w całości

Bufet napojów

- napoje gazowane 0,2l: Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic
- napoje gorące: kawa, herbata

WESELA

W PAŁACU CHOJNATA
2024/2025

Propozycja Szefa Kuchni

do wyboru

PRZYSTAWKA

- Carpaccio z buraka serwowane na rukoli z kroplą sosu balsamico
- Placuszki z cukinii z delikatnym serowym musem i wędzonym łososiem

ZUPA

- Złocisty rosół staropolski z makaronem domowym i szczyptą pietruszki
- Pałacowy krem z jabłek z suszonymi pomidorami i serem feta
- Krem z białych warzyw podany z grillowanym boczkiem
- Flaki wołowe

DANIE GŁÓWNE

- Sakiewka drobiowa faszerowana szpinakiem, serem Correggio i puree smakowym z bukietem warzyw
- Konfitowana kaczka podana z sosem wiśniowym, puree ziemniaczanym i buraczkami
- Łosoś norweski z rusztu podany na sosie holenderskim z puree z zielonego groszku i warzywami gotowanymi
- Polędwiczki wieprzowe sous vide z sosem borowiko wym, puszystymi kluseczkami i mixem sałat

DESER

- Mus z jabłek z mazowieckich sadów na gorąco podany z kulką lodów waniliowych i aromatyczną kruszonką
- Mini pavlova z owocami sezonowymi
- Tiramisu

Dania gorące serwowane o wskazanej godzinie

ilość do wyboru zgodnie z wybranym wariantem

ZUPY

- Staropolski żurek podany z domowym pieczywem na zakwasie
- Barszcz czerwony z krokietem
- Zupa bogracz

DANIA GORĄCE

- De Volaille drobiowy z masłem i puree ziemniaczanym
- Żeberka w sosie morelowym z pieczonymi ziemniakami
- Boeuf strogonow z kluseczkami ptysiowymi
- Stek z karkówki w delikatnym sosie chrzanowym podany z puszystymi kluseczkami
- Filet z dorsza w sosie cytrynowym z warzywnym tagliatelle

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

- Plater mięs i wędlin z pałacowej wędzarni
- Plater pieczonych pasztetów smakowych
- Schab po warszawsku pod delikatną galaretką
- Tatar wołowy z marynatami warzywnymi
- Stripsy z kurczaka z sosem czosnkowym
- Śledź w dwóch odsłonach
- Tartinki (mix)
- Plater serów z miodem

WESELA

W PAŁACU CHOJNATA
2024/2025

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

- Roladki z marynowanej cukinii z fetą i suszonymi pomidorami na rukoli, podany z kroplą sosu balsamicznego i oliwą z oliwek
- Roladki z bakłażana faszerowane kremem serowym z granatem
- Roladka szpinakowa z łososiem wędzonym
- Bliny z ziołowym twarożkiem i kawiozem
- Tortilla panierowana z warzywami

SAŁATKI

- Sałata grecka z fetą
- Sałata cezarska z kurczakiem
- Sałatka gyros
- Sałatka brokułowa z jajkiem i sosem czosnkowym
- Sałata ze szpinakiem, kozim serem i dressingiem malinowym
- Tradycyjna sałatka jarzynowa

BUFET DESEROWY

- Szarlotka
- Czekoladowe Brownie
- Sernik
- Mono porcje 3 rodzaje

Warunki oferty

- Czas serwowania bufetów trwa 8 godzin od momentu rozpoczęcia przyjęcia
- Dzieci w wieku 5 - 12 lat obowiązują zniżka 50% od ceny podstawowej.
- Dzieci w wieku do 4 lat uczestniczą w przyjęciu bezpłatnie
- Cena dotyczy przyjęć powyżej 100 osób dorosłych

Warunki rezerwacji

Warunkiem potwierdzenia rezerwacji jest podpisanie umowy oraz wpłacenie zadatku w wysokości 30% kwoty określonej w umowie, w terminie 5 dni od daty jej podpisania przez obydwie strony.

Dodatkowe opcje

- Open bar
- Stoły tematyczne: regionalny, francuski, włoski
- Bufet słodki dla dzieci
- Fontanna czekoladowa - od 13 zł za osobę
- Tort na zamówienie - od 21 zł/porcja
- Opłata za wniesienie i wyserwowanie własnego tortu 350 zł
- Opłata za wstawienie bufetów z zewnątrz 250 zł
- Słodki upominek 23zł/osoby
- Opłata korkowa 30 zł/osoby dorosłej
- Przystawki w stawione w stół 23zł/osoby
- Lody 18 zł/porcja
- Alkohol według zużycia w specjalnej cenie
- Menu na organizację poprawin w formie grilla lub tradycyjnej
- Krzesła w stylu glamour 20 zł/szt

Wycena indywidualna

- Dekoracje kwiatowe
- Organizacja ceremonii ślubnej w pałacowym parku lub przy fontannie
- Animacje dziecięce
- Profesjonalny barman na wyłączność
- Usługa DJ / Sprzęt nagłaśniający
- Parkiet / Podest