

OFERTA WESELE 2025



Wesele Twoich
marzeń

ZAMEK RZUCEWO

RESTAURACJA & HOTEL

OFERTA ZAWIERA

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Wybrane menu
- Podstawową aranżację sali (obrusy, bankietówki)
- Indywidualne konsultacje
- Obsługę kelnerską
- Specjalne ceny menu dla dzieci
- Bezpłatny parking dla gości weselnych



DODATKOWO PROPONUJEMY

- Zaślubiny (na tarasie, w ogrodzie, na molo)
- Dekoracje kwiatowe w sali
- Bukiet dla Panny Młodej i butonierki
- Tort ślubny
- Powitanie lampką wina musującego
- Finger foods
- Stoły tematyczne (wiejski, morski)
- Słodki stół
- Fontannę czekoladową
- Uroczyste serwowanie tortu
- Roll Bar piwny
- Złote i srebrne podtalerze
- Podświetlany napis LOVE
- Tablicę gości
- Drogowskaz weselny



PAKIETY WESELNE

Pakiet Dworski

- Powitanie chlebem i solą
- Obiad weselny 3 daniowy
- Bufet 7 zimnych przekąsek
- Gorąca kolacja w bufecie
- 5 pozycji
- Ciasta domowe w bufecie

Ceny:

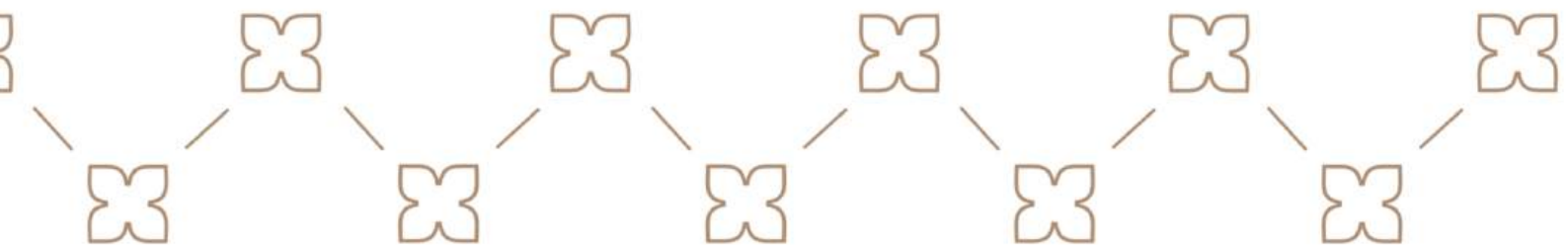
1.09-30.09	350 zł
czwartki:	300 zł
1.10.-30.04	320 zł
czwartki:	290 zł
1.05-31.05	350 zł
czwartki:	300 zł
1.06-31.08	390 zł
czwartki:	350 zł

Pakiet Królewski

- Powitanie chlebem i solą
- Serwowany obiad weselny 4 daniowy
- Bufet 10 zimnych przekąsek
- Gorąca kolacja w bufecie - 5 pozycji
- Gorąca zupa serwowana
- Ciasta domowe w bufecie

Ceny:

1.09-30.09	410 zł
czwartki:	370 zł
1.10.-30.04	370 zł
czwartki:	340 zł
1.05-31.05	410 zł
czwartki:	370 zł
1.06-31.08	450 zł
czwartki:	400 zł



PAKIET DWORSKI

1. Zupa (1 do wyboru):

- a. Bulion z kluseczkami
- b. Krem z pomidorów z grzanką ziołową
- c. Krem z warzyw białych

2. Danie główne na platerachi:

De Volaille z masłem i pietruszką
Kotlet schabowy panierowany
Pieczeń karkowa z sosem z czerwonego wina
Pieczone udka z kaczki
Kapusta czerwona zasmażana
Groszek z marchewką
Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Surówka z pora i białej kapusty
Sosy

3. Deser (1 do wyboru):

- a. Sernik dworski
- b. Deser chia z sosem truskawkowym
- c. Lody waniliowe z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym

4. Bufet zimnych przekąsek:

Rolady (schab z musem z wędzonego boczku, rolada z kurczaka, rolada z cukini z serkiem topionym)
Śledź marynowany podany z sosem francuskim na sałacie lodowej
Sałatka grecka
Sałatka gyros
Sałatka jarzynowa

5. Gorąca kolacja w bufecie:

Polędwiczka pieczona z sosem grzybowym
Pierś z indyka w sosie pieczeniowo-miodowym
Dorsz w sosie estragonowym
Makaron penne w sosie arabiata

6. Gorąca zupa w kociołku (1 do wyboru):

- a. Żurek
- b. Zupa gulaszowa

7. Napoje bezalkoholowe bez limitu:

Soki (pomarańczowy, jabłkowy)
Woda w karafkach z cytryną
Kawa z ekspresu
Herbata

8. Ciasta domowe na półmiskach

(3 z podanych):

- a. sernik z polewą czekoladową
- b. sernik z toffi i orzeszkami ziemnymi
- c. sernik z brzoskwinią
- d. jabłecznik z kruszonką,
- e. ciasto półkruche z wiśniami,
- f. ciasto półkruche ze śliwką,
- g. ciasto 3 bit,
- h. ciasto malaga z wiśniami i galaretką,



PAKIET KRÓLEWSKI

1. Przystawki (1 do wyboru):

- a. Carpaccio wołowe z oliwą truflową
- b. Rolada z łososia z musem chrzanowym i endywią i musem chrzanowym
- c. Carpaccio z buraka
- d. Półgęski

2. Zupa (1 do wyboru):

- a. Bulion z kluseczkami
- b. Krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym
- c. Krem z białych warzyw z oliwą paprykową
- d. Krem z grzybów z chipsem z parmezanu

3. Danie główne serwowane na talerzach (1 do wyboru):

- a. Pieczona pierś z gęsi w sosie żurawinowym z gruszką, kluski śląskie, buraczki pieczone w miodzie z cynamonem
- b. Pieczone udko z kaczki w sosie własnym, gnocci, puree jałowcowe z bekonem, jabłka z żurawiną
- c. Łosoś z sosem koperkowym, ziemniaki puree, surówka z kiszanej kapusty
- d. Polędwiczka wieprzowa na sosie z zielonego pieprzu, ziemniaki opiekane, surówka z czerwonej kapusty

4. Deser (1 do wyboru):

- a. Sernik pałacowy
- b. Pudding chia na ciastkach z sosem z owoców sezonowych
- c. Lody waniliowe z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym
- d. Truskawki w czekoladzie na szodonowym sosie

5. Bufet zimnych przekąsek:

Rolady (schab z musem z wędzonego boczku, rolada z kurczaka, rolada z cukinii z serkiem topionym)
Tymbaliki drobiowe
Tymbaliki z pstrąga
Śledź w dwóch smakach
Sałatka z grillowanym halloumi, granatem, prażonymi ziarnami słonecznika
Sałatka z kurczakiem, ryżem, ogórkiem konserwowym, papryką świeżą i ananasem
Sałatka jarzynowa
Sałatka z pieczonym łososiem z prażonymi pestkami dyni z dresingiem limonkowo-cytrynowym

6. Gorąca kolacja w bufecie:

Polędwiczka pieczona z sosem grzybowym
Pierś z indyka w sosie pieczeniowo-miodowym
Makaron penne z sosem szpinakowym, pomidorkami koktajlowymi i parmezanem
Dorsz w sosie estragonowym

7. Gorąca zupa serwowana /180ml + pasztecik:
Barszcz z pasztecikiem mięsnym

8. Gorąca zupa w kociołku (1 do wyboru)/ ok.100ml:

- a. Żurek
- b. Strogonow wołowy

9. Napoje bezalkoholowe bez limitu:

Soki (pomarańczowy, jabłkowy)
Woda w karafkach z cytryną
Kawa z ekspresu
Herbata

10. Ciasta domowe na półmiskach (3 z podanych) 150g:

- a.sernik z polewą czekoladową
- b.sernik z toffi i orzeszkami ziemnymi
- c.sernik z brzoskwinia
- d.jabłecznik z kruszonką,
- e.ciasto półkruche z wiśniami,
- f.ciasto półkruche ze śliwką,
- g.ciasto 3 bit,
- h.ciasto malaga z wiśniami i galaretką,



DODATKOWO PROPONUJEMY

Fingerfoods (4-5 szt./os)

- mini caprese
- ser pleśniowy z winogronem
- schab po warszawsku na bagietce
- marynowany łosoś na pumperniku
- hummus na bagietce

CENA: 40 zł/os.

Bufet wiejski (dla min. 30 os.)

- pasztet zamkowy (0,5 kg)
- smalec zamkowy i ogórki kiszane (0,5 kg)
- kiełbasy i wędliny swojskie (3kg)
- śledzie w śmietanie (3kg)
- golonki pieczone na zimno z sosem chrzanowym (2kg)
- smalec z fasoli
- marynaty zamkowe (1,5 kg)
- chleb wiejski ziemniaczany (2 szt.)
- sękacz
- zylc

CENA: 2100 zł

Bufet morski (dla min. 30 os.)

- krewetki w salsie (1 kg)
- śledzie w śmietanie (3 kg)
- pstrąg wędzony (1,5 kg)
- szaszłyk z łososiem wędzonym i ananasem (1,5 kg)
- szaszłyk z łososiem wędzonym ze śliwką (1,5 kg)
- śledź w dwóch wersjach (1,5 kg)
- szprotki wędzone
- makrela wędzona
- bagietki

CENA: 3000 ZŁ

Fontanna czekoladowa:

- 3 kg owoców sezonowych
- 10 kg czekolady

CENA: 4000 ZŁ

Alkohole:

- piwo 9 zł
- piwo regionalne 12 zł
- keg piwa (30 l) – 500 zł
- wino stołowe – 40 zł
- wino pirosmeni – 55 zł
- wino casal mendez – 55 zł
- wódka sobieski 0,5 – 50 zł
- wódka finlandia/ absolut 0,5 – 70 zł
- korkowe – 19 zł os. dorosła



TORTY

Torty artystyczne piętrowe

- malina z białą czekoladą
- owoce leśne z lemon curd
- czekolada-wiśnia
- pistacja z wanilią i truskawkami
- mango-kokos
- mokka (kawa-wiśnie-pralina czekoladowa)
- czekolada-truskawka

32 zł/porcja + dekoracja

Torty piętrowe od 25 osób



Słodki stół

90 deserów, 8 rodzajów, w tym jedno ciasto, obrus, ozdobne tace i patery

- Monoporcje mleczny mus z Oreo
- Monoporcje mango - marakuja
- Ptysie z kruszonką orzech laskowy - wiśnia
- Babeczki jogurtowe z konfiturą brzoskwiniową i kremem twarogowym.
- Tartaletki z solonym karmelem i czekoladą.
- Bezy z lemon curd, kremem śmietankowym i owocami.
- Kremowy sernik nowojorski z polewą malinową.

Cena: 2000 zł



Torty tradycyjne

- kinder bueno – jasny biszkopt ze śmietankowym kremem i odrobiną toffi oraz nugatu 100g/26,00 zł
- smak nugatowy 100g/25,00 zł
- smak oreo na biszkopcie 100g/25,00 zł
- smak truskawkowy 100g/23,00 zł
- smak czekoladowo-malinowy 100g/23,00zł

USŁUGI DODATKOWE

Ceremonia zaślubin

Organizujemy ceremonie cywilne i humanistyczne zarówno w Pałacu jak i na łonie natury

- biały dywan, insygnia urzędnika, stół dla urzędnika, 8 szt. krzeseł w białych pokrowcach – 1000 zł
- łuk ślubny – drewniany z oświetleniem i kwiatami – od 1500 zł
- dekoracje kwiatowe – indywidualna wycena
- dodatkowe krzesła – 15 zł za krzesło



Serwowanie tortu

Serwowanie tortu przy świetle mis z ogniem/pochodni
– na tarasie/przed zamkiem/w ogrodzie/ -1000

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Maria Reimus - organizator uroczystości

tel: 694 457 483

e-mail: event@zamekrzucewo.pl

