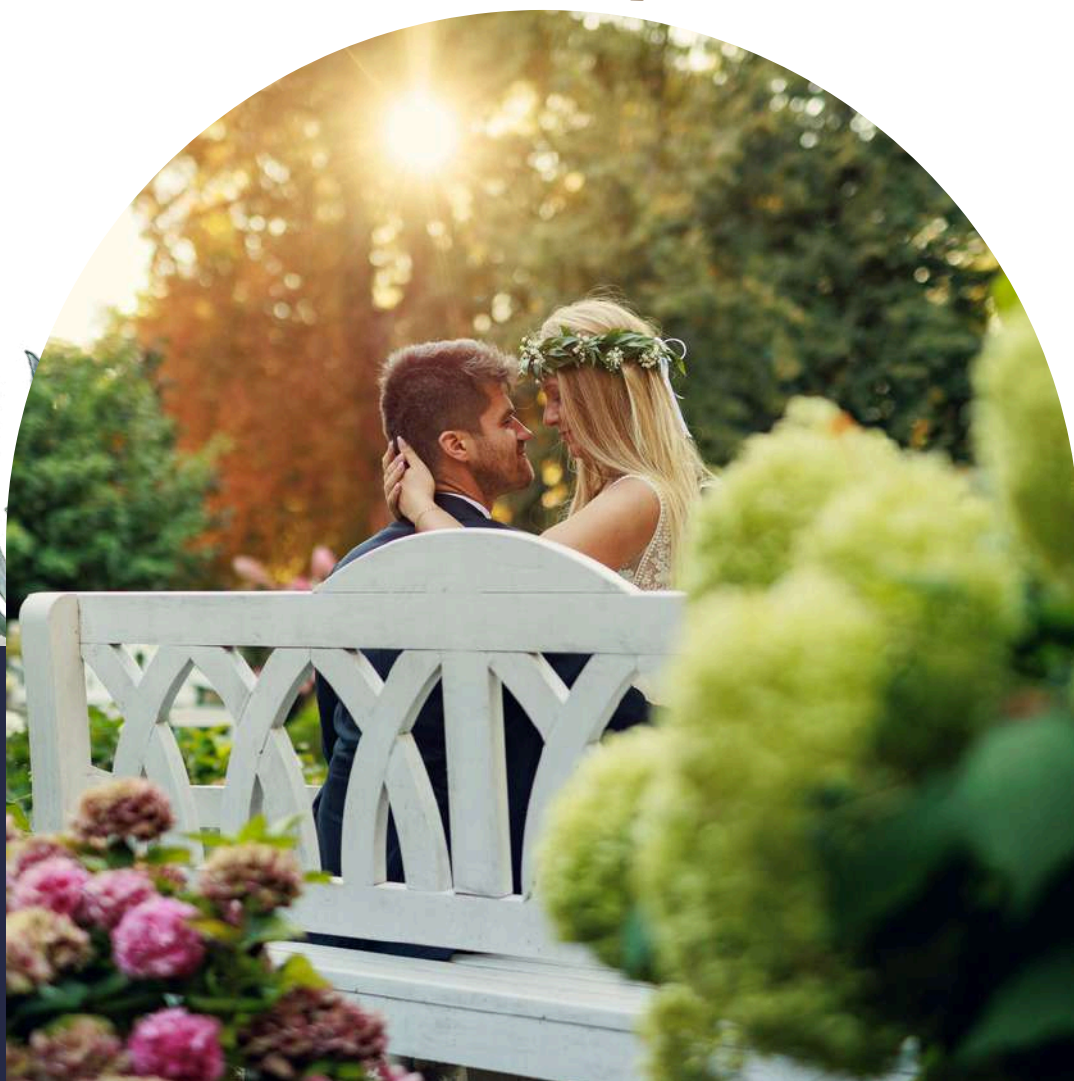


OFERTA WESELE 2027



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 do godziny 2:00
- Specjalne ceny menu dla dzieci
- Bezpłatny parking dla gości weselnych



DODATKOWO PROPONUJEMY

- Zaślubiny (na tarasie, w ogrodzie, na moło)
- 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
- Tablicę Gości i winietki



PAKIETY WESELNE

Pakiet Dworski

- Powitanie chlebem i solą
- Obiad weselny 3 daniowy
- Bufet 8 zimnych przekąsek
- Gorąca kolacja w bufecie
- 4 pozycje
- Ciasta domowe w bufecie

Ceny:

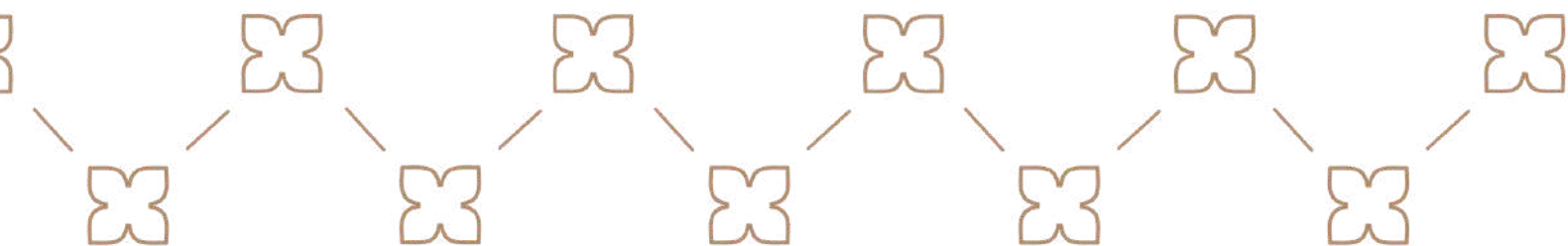
1.09-30.09	395 zł
czwartki:	365 zł
1.10.-30.04	365 zł
czwartki:	365 zł
1.05-31.05	395 zł
czwartki:	365 zł
1.06-31.08	425 zł
czwartki:	395 zł

Pakiet Królewski

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

Ceny:

1.09-30.09	515 zł
czwartki:	490 zł
1.10.-30.04	490 zł
czwartki:	490 zł
1.05-31.05	515 zł
czwartki:	490 zł
1.06-31.08	535 zł
czwartki:	515 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
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 na maślanie
- b. Deser tiramisu
- c. Lody waniliowe z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym

4. Bufet zimnych przekąsek:

Mini rogaliki mix: z łososiem; z pastą wegańską
Mix wrapów: z kurczaka; wegańskie
Śledź marynowany podany z sosem francuskim na sałacie lodowej
Deska serów
Sałatka grecka
Sałatka gyros

5. Gorąca kolacja w bufecie:

Polędwiczka pieczona z sosem grzybowym
Sandacz w sosie estragonowym
Makaron penne w sosie arrabbiata

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 czekoladową kruszonką
- b. sernik ze skórką pomarańczy
- c. jabłecznik z kruszonką
- d. ciasto półkruche z wiśniami
- e. ciasto półkruche ze śliwką
- f. ciasto marchewkowe
- g. ciasto z wiśniami i galaretką
- h. ciasto brownie z orzeszkami
- i. ciasto kruszaniec / pleśniak
- j. orzechowiec
- k. sacher czekoladowe



PAKIET KRÓLEWSKI

1. Przystawki (1 do wyboru):

- a. Carpaccio wołowe z oliwą truflową
- b. Rolada z łososia z musem chrzanowym, 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 kiszonej kapusty
- d. Polędwiczka wieprzowa na sosie z zielonego pieprzu, ziemniaki opiekane, surówka z czerwonej kapusty

4. Deser (1 do wyboru):

- a. Sernik na maślanie z miodem
- b. Deser tiramisu
- c. Lody waniliowe z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym
- d. Truskawki w czekoladzie na szodonowym sosie

5. Bufet zimnych przekąsek:

Mini rogaliki mix: z łososiem; z pastą wegańską
Mix wrapów: z kurczaka; wegańskie
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 z pieczonym łososiem z prażonymi pestkami dyni z dresingiem limonkowo-cytrynowym

6. Gorąca kolacja w bufecie:

Polędwiczka pieczona z sosem grzybowym
Makaron penne z sosem szpinakowym, pomidorkami koktajlowymi i parmezanem
Sandacz 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. Stroganow 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):

- a. sernik z czekoladową kruszonką
- b. sernik ze skórką pomarańczową
- c. jabłecznik z kruszonką
- d. ciasto półkruche z wiśniami
- e. ciasto półkruche ze śliwką
- f. ciasto marchewkowe
- g. ciasto z wiśniami i galaretką
- h. ciasto brownie z orzeszkami
- i. ciasto kruszaniec / pleśniak
- j. orzechowiec
- k. sacher czekoladowe



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: 45 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: 2500 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: 3500 ZŁ

Fontanna czekoladowa:

- 3 kg owoców sezonowych
- 10 kg czekolady

CENA: 4500 ZŁ

Alkohole:

- piwo 14 zł
- piwo regionalne 18 zł
- keg piwa (30 l) – 800 zł
- bufet win – 70 zł
- wino pirosmeni – 90 zł
- wino Casal Mendez – 90 zł
- wódka Sobieski 0,5 – 70 zł
- wódka Finlandia/ Absolut 0,5 – 90 zł
- karkowe – 19 zł os. dorosła



TORTY

Torty tradycyjne

- Torty tradycyjne z musem na śmietanie 30 zł/os.:
- belgijski (czekoladowy ze śmietankowymi ptysiami)
- belgijski inaczej (śmietanowy z kakaowymi ptysiami)
- angielski (śmietankowo-czekoladowy z galaretką)
- oreo
- mango- marakuja
- smak truskawkowo-czekoladowy
- truskawkowo-śmietankowy
- malinowo-śmietankowy
- malinowo-czekoladowy
- limonkowo-malinowy
- pistacjowy
- rafaello
- kawowy
- Torty tradycyjne na maśle 30 zł/os.:
- marczello (czekolada, alkohol, orzechowy, rodzynki)
- węgierski (czekolady, wiśnie, alkohol)
- czekolada
- Bezowe 30 zł/os.
- śmietana, mascarpone, owoce (w sezonie letnim)/
fruzelina
- śmietana, mascarpone, karmel, orzechy włoskie
- dakłas- śmietana, mascarpone, karmel, orzechy, daktyle



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 – 1500 zł
- łuk ślubny – drewniany z oświetleniem i kwiatami – od 1800 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@zamekkrzucewo.pl

