Oferta weselna

HOTEL BURSZTYNOWY PAŁAC

Hotel

Hotel Bursztynowy Pałac**** posiada 62 pokoje, w tym 5 apartamentów oferując łączną liczbę 130 miejsc noclegowych. Cena noclegu obejmuje bogaty bufet śniadaniowy, korzystanie z basenu, siłowni, jacuzzi, bilarda oraz pałacowego przedszkola dla najmłodszych. Przy rezerwacji powyżej 10 pokoi hotelowych w prezencie dla Państwa Młodych - Apartament Królewski w noc poślubną gratis.
Ceny przy rezerwacji < 10 pokoi: dwuosobowy 350zł | jednoosobowy 280zł | Apartament Książęcy 550zł.
Ceny przy rezerwacji < 20 pokoi: dwuosobowy 315zł | jednoosobowy 250zł | Apartament Książęcy 500zł.
Ceny przy rezerwacji > 20 pokoi: dwuosobowy 280zł | jednoosobowy 220zł | Apartament Książęcy 440zł.

Przyjecie weselne

Powitanie Młodej Pary

Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz kieliszek z wodą i wódką.

Aperitif

Wino musujące Igristoje 5zł/kieliszek | Prosecco 10zł/kieliszek
Tartinki | Mini szaszłyki owocowe | Owoce w czekoladzie – 10-20zł od osoby

Kolacja weselna

Cena przyjęcia weselnego uzależniona jest od rodzaju menu. Poniżej jedynie kilka przykładów skomponowania kolacji dla Państwa Gości, w różnych wariantach cenowych. Na Państwa życzenie przygotujemy dowolnie wybrane menu w zależności od budżetu lub wycenimy koszt kolacji weselnej z poszczególnych wybranych przez Państwa dań.

Menu - cena 210zł (propozycje do wyboru)

Kolacja serwowana

Przystawka	Trio: Łezka tatara z polędwicy wołowej | Śledź w oleju lnianym z tymiankiem i śliwką | Mozarella z pomidorami cherry
Zupa	Rosół z kaczki z domowym makaronem Krem z kalafiora z oliwą truflową
Danie główne	Pieczeń wieprzowa w sosie własnym, kluski śląskie, buraczki zasmażane Pierś z kurczaka faszerowana szparagami i szynką dojrzewającą, ziemniaki puree, szpinak blanszowany
Deser	Panna cotta z malinami

Bufety

Mięsa	Nóżki cielęce | Półmisek mięs pieczystych i wędlin staropolskich | Polędwica „Pawie oczko”
Ryby	Półmisek ryb wędzonych | Pstrąg faszerowany | Karp po żydowsku
Sałatki	Sałatka jarzynowa | Sałatka z wędzonym łososiem
Sery	Deska serów z jabłkami, selerem naciowym i orzechami | Carpaccio z buraka z kozim serem
Na słodko	Półmisek ciast | Półmisek owoców sezonowych

Na ciepło	Zupa gulaszowa
	Kofty z baraniny, cukinia smażona z czerwoną cebulą, hummus

Menu - cena 260zł (propozycje do wyboru)

Kolacja serwowana

Przystawka	Trio: Łezka tatara z łososia | Pasztet z sosem Cumberland | Sałatka z awokado Hass
Zupa	Zupa borowikowa z łazankami
	Krem z cukinii z prażonym sezamem
Danie główne	Zrazy wołowe, kasza gryczana, surówka z buraczków
	Filet z dorsza atlantyckiego w sosie rakowym, pieczone ziemniaki, ratatouille
Deser	Kruszona beza z malinami i gałką lodów

Bufety

Mięsa	Tatar z polędwicy wołowej | Pasztet z jelenia z piklami | Mięsa pieczone: szynka marynowana w czerwonym winie, schab faszerowany śliwką, karkówka marynowana w ziołach, pieczony boczek oprószony papryką
Ryby	Filety z Matyjasa po staropolsku | Śledź po węgiersku | Rolada z łososiem i serem Ricotta
Sałatki	Sałatka z wędzonym indykiem | Wędzony pstrąg na rukoli
Sery	Deska serów z jabłkami, selerem naciowym i orzechami | Sałatka z mozzarellą i pomidorami
Na słodko	Półmisek ciast | Półmisek owoców sezonowych
Na ciepło	Rubinowy barszcz czerwony z chrupiącym pasztecikiem
	Boeuf Stroganow z kluseczkami francuskimi

Menu - cena 320zł (propozycje do wyboru)

Kolacja serwowana

Przystawka	Trio: Bliny z łososiem wędzonym | Roladka z bakłażana z kozim serem | Krewetki z musem z mango
Zupa	Rosół z perliczki z kluseczkami francuskimi
	Krem z pieczonego buraka
Danie główne	Kark z dzika w sosie myśliwskim, kluski śląskie, buraki zasmażane
	Poliki wołowe w sosie winnym z demi-glace, puree grzybowe, szpinak blanszowany
Deser	Ciasto czekoladowe z lodami

Bufety

Mięsa	Carpaccio wołowe z parmezanem | Pasztet z dziczyzny z sosem Cumberland | Roladka z indyka ze szparagami | Mięsa pieczone: szynka marynowana w musztardzie, schab tradycyjny pieczony w majeranku, karkówka w piwie, pieczony boczek
Ryby	Krewetki z grilla z czosnkiem | Łosoś na postumencie | Półmisek ryb wędzonych | Śledź w trzech smakach
Sałatki	Sałatka z grillowaną ośmiornicą | Krewetki w emulsji winno-maślanej | Sałatka z polędwicą wołową i kaparami
Sery	Deska serów z jabłkami, selerem naciowym i orzechami | Ser Haloumi zapiekany w balsamico
Na słodko	Półmisek ciast | Półmisek owoców sezonowych
Na ciepło	Zupa kurkowa z tymiankiem
	Chorizo w czerwonym winie
	Gulasz cielęcy z szalotką i jabłkiem, kluseczki francuskie, marchewka z melonem w białym winie

DLA DZIECI (propozycje do wyboru)

cena 100zł (4 lat do 15 lat, dzieci poniżej 4 lat – bezpłatnie)

Zupa	Złocisty rosół z makaronem domowym | Zupa pomidorowa z makaronem
Danie główne	Fileciki z kurczaka z frytkami | Schaboszczak z mizerią i ziemniakami puree
Deser	Lody z bitą śmietaną i polewą owocową

STÓŁ WIEJSKI – cena 40zł od osoby

Mięsa	Kaszanka | Salceson | Kiełbasy i kabanosy suszone | Wędzone mięsa | Pasztet z borowikami
Dodatki	Smalec ze skwarkami | Ogórki kiszone, grzybki marynowane i pikle | Sałatka ziemniaczana z kaparami | Chleb wiejski | Nalewki regionalne

DESER PO PÓŁNOCY - wliczony w cenę

Tort weselny piętrowy (150gr./osobę) – smak, kształt do wyboru

POPRAWINY W OGRODACH PAŁACOWYCH

cena 50zł od osoby (bez dania głównego), cena 70zł (z daniem głównym)

Zupa	Żurek staropolski (możliwość podania zupy w świeżo pieczonych chlebkach)
Grill	Karkówka | Wiejska kiełbasa | Udka z kurczaka w dipie miodowym | Żeberka w sosie barbecue | Ziemniaki pieczone w całości | Gołąbki z kaszą gryczaną
Danie główne	Prosiak pieczony z musem jabłkowy
Sałatki	Wybór sałat, warzyw i dressingów | Sałatka ziemniaczana z kiełkami i słonecznikiem
Dodatki	Smalec domowy ze skwarkami | Dzban pełen ogórków kiszonych w zalewie | Chleb wiejski
Na słodko	Półmisek ciast

Napoje bezalkoholowe i alkoholowe

BEZALKOHOLOWE	
Woda niegazowana z cytryną	wliczone
Soki owocowe | Napoje gazowane 1l	15zł
Kawa | Herbata	wliczone

WÓDKI | WHISKY	
Wódka Pałacowa | Wyborowa 0,5l	50zł
Wódka Absolut | Finlandia 0,5l	70zł
Baczewski 0,5l	100zł
Ballantines | Johnnie Walker Red 0,7l	150zł
Jack Daniels 0,7l	180zł

WINA BIAŁE I CZERWONE	
Wino domowe	50zł
Rocca Ventosa Pinot Grigio	70zł
Pares Balta Blanc de Pacs	100zł
Chianti Fontella	70zł
Woodhaven Cabernet Sauvignon	90zł

SZAMPANY | WINA MUSUJĄCE	
Moet & Chandon Imperial Champagne	350zł
Prosecco Ponte	60zł
Bepin de Eto Prosecco Superiore	110zł

Możliwość opcji “Open Bar” ustalana na podstawie indywidualnego zamówienia.

Warunki organizacji wesela

CEREMONIA SAKRAMENTU MAŁŻEŃSTWA

W ogrodach naszego Pałacu zorganizujemy Ceremonię Zaślubin. Na tak uroczystą okazję udostępnimy Państwu Taras Marmurowy z widokiem na jezioro. Dla Gości przygotujemy białe namioty po obu stronach fontanny z żurawiami i krzesła w pokrowcach koloru écru z satynowymi kokardami. Dla Państwa Młodych,

świadków oraz urzędnika stanu cywilnego / księdza - namiot w kolorze écru oraz ozdobny stół. Koszt przygotowania uroczystości: <20 osób – 1.000zł, <60 osób – 2.000zł, <150 osób 3.000zł.

Sale Weselne

Możemy zaproponować Państwu uroczystą kolację dla jednocześnie około 150 osób w różnych salach połączonych ze sobą. Zapewniamy piękny wystrój, obrusy w kolorze beżowym lub écru oraz pokrowce na krzesła w tej tonacji. Na Państwa przyjęcie weselne przygotujemy:

Salę Kryształową - słynącą z wyjątkowego wystroju wnętrza, mieszczącą przy okrągłych stołach do 100 os. (opcja wspólnego stołu 60 os.).

Oranżerię - mieszczącą przy okrągłych stołach do 40 os. (opcja wspólnego stołu 25 os.).

Salę kominkową -mieszczącą przy okrągłych stołach do 30 os. (opcja wspólnego stołu 20 os.).

Hall główny - przystosowany i przeznaczony na czas wesela jako sala taneczna. W hallu głównym, na potrzeby zespołu muzycznego, istnieje możliwość ustawienia sceny oraz prąd o napięciu 230V-380V.

Poprawiny zorganizujemy dla Państwa w **Ogrodach** Bursztynowego Pałacu oraz w Night Clubie z wyjściem na ogród. Organizacja poprawin przewidywana jest na 4 godziny, za każdą dodatkową godzinę doliczony zostanie koszt obsługi Gości w wysokości 5% wartości poprawin.

Usługi Techniczne i Artystyczne

Możemy polecić Państwu kilka znakomitych zespołów muzycznych, z którymi stale współpracujemy. Sylwetki Gości podczas zabawy uwieczni na Państwa życzenie karykaturzysta. To naprawdę świetny pomysł i raczej nie znajdzie się wśród uczestników spotkania osoba, która nie chciałaby otrzymać tak oryginalnej pamiątki z przyjęcia weselnego. Możemy zorganizować także pokaz sztucznych ogni nad jeziorem.

W cenie przyjęcia zawarta jest kompozycja kwiatowa na stołach bankietowych. Podczas spotkania wspólnie z Państwem ustalimy kolorystykę kwiatów. Dekoracja stołu na specjalne zamówienie, płatna dodatkowo.

Możemy przygotować dla Państwa winietki z imionami Gości na stoły oraz kartę menu dla każdego Gościa.

Warunki Organizacji Przyjęcia

Warunkiem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 30% przewidywanych kosztów organizacji przyjęcia. Na 90 dni przed organizacją przyjęcia Zamawiający zobowiązany jest uzupełnić zadatek do 50% przewidywanych kosztów organizacji przyjęcia. Na 30 dni przed organizacją przyjęcia - do 80% całości przewidywanych kosztów. W przypadku braku wpłat zadatków, Hotel ma prawo do odstąpienia od organizacji przyjęcia.

Umowa dotycząca organizacji przyjęcia wraz ze Scenariuszem oraz Kosztorysem zostanie przedłożona do podpisu Zamawiającemu po złożeniu zamówienia. Zamawiający oświadcza, iż zastosuje się do zakazu wnoszenia na teren Hotelu własnych środków konsumpcyjnych oraz napoi.

Dane Hotelu

Hotel Bursztynowy Pałac Adrianna Angelard
Strzekęcino 1, 76-024 Świeszyno, NIP: 527-223-21-87
tel. 0048-94-3161227, fax. 0048-94-3161442 www.bursztynowypalac.pl | e-mail: hotel@bursztynowypalac.pl
Santander Bank PLN: 04 1090 2646 0000 0001 3169 5293

Najważniejsze

Dołożymy wszelkich starań, by ten wyjątkowy dzień był pełen radości, uśmiechu i dobrej zabawy wśród najbliższych. Hotel Bursztynowy Pałac**** jest sprawdzonym miejscem z profesjonalną obsługą i niepowtarzalną atmosferą do organizacji ślubów i wesel. Każdy z naszych pracowników postara się uprzyjemnić Państwu ten wyjątkowy dzień.

Celebruj z nami swoją najpiękniejszą historię miłosną...