

# PAKIET STANDARD

390 ZŁ\* / OS.

TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ ORAZ LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO

## ZUPA

Aromatyczny rosół podawany z makaronem

## DANIE GŁÓWNE

(SERWOWANE NA PÓŁMISKACH, 3 PROPOZYCJE DO WYBORU)

schab duszony w sosie  
z zielonego pieprzu

połędwica z dorsza w sosie  
śmietankowo-cytrynowym

policzki wieprzowe z warzywami w sosie  
burgundzkim w sosie z zielonego pieprzu

rolada wieprzowa nadziewana  
boczkami i warzywami

kotlet schabowy marynowany  
w mleku i cebulce

pień z kurczaka panierowana  
płatkami migdałowymi

## DODATKI

(SERWOWANE NA PÓŁMISKACH, 3 PROPOZYCJE DO WYBORU)

ziemniaki gotowane  
okraszone masłem  
i koperkiem

ziemniaki pieczone z ziołami,  
czosnkiem i musztardą

kluski śląskie  
z boczkiem i cebulą  
lub sosem pieczeniowym

ryż z warzywami

## BUKIET SURÓWEK

(SERWOWANE NA PÓŁMISKACH, 3 PROPOZYCJE DO WYBORU)

biała kapusta  
z marchwią

buraczki z chrzanem  
i cebulką

seler z orzechami  
włoskimi

marchewka  
z rodzynkami

mix sałat  
z sosem  
winegret

## ZIMNE PRZEKĄSKI

(SERWOWANE NA BUFECCIE SZWEDZKIM)

deska serów  
(3-5 różnych rodzajów, orzechy,  
winogrona, truskawki)

półmisek mięs szefa kuchni  
(schab nadziewany śliwkami i morelami,  
karkówka pieczona w ziołach, staropolski pasztet,  
rolada z boczku)

dwa rodzaje śledzi  
(po kaszubsku,  
w sosie duńskim)

tortilla  
z kurczakiem

garniowany schab  
w galarecie

faserowany  
Vol-au-vent

dorsz w sosie  
cygańskim



\*WESELA DO 100 OSÓB ORGANIZOWANE SĄ WYŁĄCZNIE W SALI KOLUMNOWEJ.  
WESELA POWYŻEJ 100 OSÓB MOGĄ ZOSTAĆ ZORGANIZOWANE W SALI KONGRESOWEJ.



# PAKIET STANDARD

390 ZŁ\* / OS.

## SAŁATKI

(SERWOWANE NA BUFECIE SZWEDZKIM)

  
Koreczki Caprese  
(pomidorek koktajlowy,  
ser mozzarella, bazylią)

  
Finezja  
(seler konserwowy, ser żółty,  
szynka, papryka, zielone ogórki,  
nać pietruszki, majonez)

  
Hawajska  
(kurczak, bakalie,  
ananas)

## DODATKI

(SERWOWANE NA BUFECIE SZWEDZKIM)

  
marynaty z pałacowej spiżarni

  
pieczywo bankietowe

## DANIA CIEPŁE

(SERWOWANE PORCJOWO, 2 DANIA DO WYBORU)

  
gulasz wieprzowy serwowany  
z bawarskim knedlem

  
solanka,  
pieczywo bankietowe

  
czerwony barszcz z krokiem  
lub pasztecikiem

  
pieczone udka  
z kaszą kuskus i surówką

## DESERY

(SERWOWANE NA BUFECIE SZWEDZKIM)

  
trzy rodzaje  
ciast pałacowych  
(tiramitsu, krówka, sernik)

  
słodkie verrines  
(mus owocowy, panna cotta,  
krem czekoladowy)

  
owoce  
w całości i filetowane  
(sezonowe)

## NAPOJE

  
soki owocowe

  
woda mineralna  
niegazowana z cytryną

  
kawa i herbata

## ALKOHOLE

(W PAKIECIE 1 BUTELKA NA PARĘ, DO WYBORU)

  
wódka Wyborowa

  
wino czerwone

  
wino białe



\*WESELA DO 100 OSÓB ORGANIZOWANE SĄ WYŁĄCZNIE W SALI KOLUMNOWEJ.  
WESELA POWYŻEJ 100 OSÓB MOGĄ ZOSTAĆ ZORGANIZOWANE W SALI KONGRESOWEJ.



# PAKIET PREMIUM

450 ZŁ\* / OS.

TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ ORAZ LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO

## PRZYSTAWKA

(1 PROPOZYCJA DO WYBORU)

Schab duszony sous vide  
w sosie tuńczykowym z mini sałatką

Carpaccio z buraka w dresingu octu balsamicznego,  
rukola, ser owczy, twarde ser

## ZUPA

(1 PROPOZYCJA DO WYBORU)

aromatyczny rosół  
podawany z makaronem

krem z karmelizowanych sezonowych warzyw  
okraszony oliwą z suszonymi pomidorami  
i nacią pietruszki, czosnkowa grzanka

aksamitny krem pomidorowy  
z bazyliową grzanką

## DANIE GŁÓWNE

(SERWOWANE NA PÓLMISKACH, 3 PROPOZYCJE DO WYBORU)

konfitowana  
noga z kaczki

połudwiczki wieprzowe  
w sosie z zielonego pieprzu

dorsz w sosie  
z zielonego pieprzu

zrazy wołowe śląskie  
w sosie pieczeniowym

eskalopki schabowe  
w sosie grzybowym

rolada z udka kurczaka faszzerowana  
wątróbką i boczkiem

sandacz duszony w sosie  
porowo-pieczarkowym

## DODATKI

(SERWOWANE NA PÓLMISKACH, 3 PROPOZYCJE DO WYBORU)

ziemniaki gotowane  
okraszone masłem  
i koperkiem

kluski śląskie  
z boczkiem i cebulą  
lub sosem pieczeniowym

ryż  
z warzywami

zapekane kuleczki  
ziemniaczane

ziemniaki pieczone  
z ziołami, czosnkiem  
i musztardą

## BUKIET SURÓWEK

(SERWOWANE NA PÓLMISKACH, 3 PROPOZYCJE DO WYBORU)

biała kapusta  
z marchewką

seler z orzechami  
włoskimi

marchewka  
z rodzynkami

buraczki z chrzanem  
i cebulką

mix sałat  
z sosem winegret

## ZIMNE PRZEKĄSKI

(SERWOWANE NA BUFECIE SZWEDZKIM)

deska serów  
(3-5 różnych rodzajów,  
orzechy, winogrona, truskawki)

faszzerowany  
Vol-au-vent

pótmisek mięs szefa kuchni  
(schab nadziewany śliwkami i morelą,  
karkówka pieczona w ziołach, rolada  
z boczku, galantyna z kurczaka)

ptysie  
faszzerowane

tortilla  
z kurczakiem

koreczki z boczkiem  
i śliwkami

koreczki z serem,  
mozzarellą i winogronami

garniowany schab  
w galarecie

dwa rodzaje śledzi  
(po kaszubsku, w sosie  
duńskim)

dorsz w sosie  
cygańskim



\*WESELA DO 100 OSÓB ORGANIZOWANE SĄ WYŁĄCZNIE W SALI KOLUMNOWEJ.  
WESELA POWYŻEJ 100 OSÓB MOGĄ ZOSTAĆ ZORGANIZOWANE W SALI KONGRESOWEJ.



# PAKIET PREMIUM

450 ZŁ\* / OS.

## SALATKI

(SERWOWANE NA BUFECIE SZWEDZKIM)



Hawajska  
(kurczak, bakalie,  
ananas)



Finezja  
(seler konserwowy, ser żółty,  
szynka, papryka, zielone ogórki,  
nać pietruszki, majonez)



Meksykańska  
(czerwona fasola, kukurydza,  
ogórek konserwowy,  
papryka, chilli)



Grecka  
(sałata lodowa, pomidor,  
ogórek, papryka, ser typu feta,  
sos winegret)

## DODATKI

(SERWOWANE NA BUFECIE SZWEDZKIM)



marynaty z pałacowej spiżarni



pieczywo bankietowe

## DANIA CIEPŁE

(SERWOWANE PORCJOWO, 2 DANIA DO WYBORU)



tradycyjne flaki staropolskie  
z bułkami bankietowymi



Boeuf Stroganow  
z bułkami bankietowymi



czerwony barszcz  
z pasztecikami



zapekana pierś drobiowa z pomidorami  
i serem, bazyliowe pesto, ryż z warzywami

## DESERY

(SERWOWANE NA BUFECIE SZWEDZKIM)



mini galaretki  
owocowe



owoce  
w całości i filetowe  
(sezonowe)



trzy rodzaje ciast pałacowych  
(makowiec tradycyjny, krówka, sernik)



tiramisu

## SPECJALNOŚĆ PAŁACU SULISŁAW

(DANIE SERWOWANE PORCJOWO)



Udziec wieprzowy z kapustą zasmażaną, kaszą i sosem myśliwskim

## NAPOJE



soki owocowe



woda mineralna  
niegazowana



kawa i herbata

## ALKOHOLE

(W PAKIECIE 1 BUTELKA NA PARĘ)



wódka Wyborowa



wino czerwone



wino białe



\*WESELA DO 100 OSÓB ORGANIZOWANE SĄ WYŁĄCZNIE W SALI KOLUMNOWEJ.  
WESELA POWYŻEJ 100 OSÓB MOGĄ ZOSTAĆ ZORGANIZOWANE W SALI KONGRESOWEJ.



## MENU WEGETARIAŃSKIE

### • Przystawka •

(przy pakiecie Premium)

Sernik kozi z marmoladą z czerwonej cebuli

### • Zupa •

Krem pomidorowy z bazyliową grzanką

### • Dania Główne •

(1 propozycja do wyboru)

Papryka faszerowana grzybowym risotto

Dorsz na śródziemnomorskiej salsie

### • Dania ciepłe •

(serwowane porcjowo podczas wieczoru)

Szasztyki warzywne w marynacie ziołowej  
serwowane z pieczonymi ziemniakami

Kotleciki z cieciorzki z ryżem i warzywami

### • Specjalność Pałacu Sulistaw – III kolacja •

(danie serwowane porcjowo w pakiecie Premium)

Gołąbki z kaszą i warzywami z sosem z podgrzybków

## MENU WEGAŃSKIE / BEZGLUTENOWE

### • Przystawka •

(przy pakiecie Premium)

Sonata z cukinii z nutą limonki i świeżych ziół

Marynowane sezonowe młode warzywa

### • Zupa •

(1 propozycja do wyboru)

Krem pomidorowy z bazyliową grzanką

Krem z ziemniaków i podwędzanego pora

Zupa z soczewicy z diablótką z ciasta francuskiego

### • Dania Główne •

(1 do wyboru)

Papryka faszerowana grzybowym risotto

Makaron ryżowy w sosie z pieczonej cukinii  
z marynowanym tofu

Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami  
w sosie z palonej papryki

### • Dania ciepłe •

(serwowane porcjowo podczas wieczoru,  
2 propozycje do wyboru)

Szasztyki warzywne w marynacie ziołowej  
serwowane z pieczonymi ziemniakami

Kaszotto sezonowe

Boczniki alla flaczki

Kotleciki z bakłażana z tatarem warzywnym na ostro

### • Specjalność Pałacu Sulistaw – III kolacja •

(danie serwowane porcjowo w pakiecie premium,  
1 propozycja do wyboru)

Ragoût z pieczonych jarzyn z puree ziemniaczanym

Kotleciki z cieciorzki z ryżem i warzywami

Placuszki z cukinii ze smażonymi pieczarkami  
i chrupiącymi ziemniaczkami



\*MENU WEGETARIAŃSKIE / WEGAŃSKIE SERWOWANE, W CENIE KAŻDEGO PAKIETU WESELNEGO.  
O ILOŚCI WEGETARIAN / WEGAN NALEŻY POINFORMOWAĆ NAJPÓŹNIEJ DO MIESIĄCA PRZED WESELEM.  
WYMAGANA JEST IMIENNA LISTA DOSTARCZONA DO PAŁACU.



## MENU DLA DZIECI

### • Dania Główne • (1 do wyboru)

Nuggetsy z frytkami marchewką

Kotlecik drobiowy zapiekany serem z frytkami



## USŁUGI DODATKOWE

- **Dania z grilla** – innowacyjne palenisko ogrodowe przy wyjściu z Sali na terenie zielonym w otoczeniu stołów koktajlowych i klimatycznego oświetlenia
- **Stoły tematyczne** (Wiejski, Indyjski, Kinder Bufet, Salty Bar, Pierogi 4 smaków)
- **Rollbar** - piwo lane 20 l
- **Fontanna czekoladowa** w towarzystwie owocowych przekąsek
- **Barman z barem mobilnym**
- **Poprawiny**
- **Zaślubiny w plenerze**
- W dniu ślubu w Apartamencie Państwa Młodych **mini bufet kawowy** wraz z przekąskami i winem musującym
- **Neonowy napis** LOVE lub MIŁOŚĆ
- **Fotobudka / Fotelustro**
- **Pokaz zimnych ognii**
- **Dekoracje** balonowe
- **Animacje** dla dzieci
- **Candy Bar**
- **Menu** na stołach

## STOŁY TEMATYCZNE

### • STÓŁ WIEJSKI 43 PLN / OS. •

szynki, boczek wieprzowy, schab wieprzowy, kielbasy, kabanosy, smalec, marynaty, pieczywo (dodatkowa opcja z dziczyzną 55 PLN / os.)

### • STÓŁ INDYJSKI 115 PLN / OS. •

butter chicken, ryż z szafranem i warzywami, kadai chicken, fish curry, cieciora, subji

### • KINDER BUFET 50 PLN / OS. •

frytki, nuggetsy, naleśniki na stodko, racuchy

### • SALTY BAR 35 PLN / OS. •

mix stonych przekąsek, mix chipsów i chrupek, popcorn, mix orzechów

### • PIEROGI CZTERECH SMAKÓW 90 PLN / KG •

pierogi ruskie, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z mięsem, pierogi ze szpinakiem i serem feta, dodatki do pierogów

### • BUFET SUSHI 55 PLN / OS. •

California wegetariańska, mak z pieczonym łososiem, Philadelphia mak rolka w tempurze z gotowaną krewetką, nigiri z węgorem pieczonym



\*MENU DLA DZIECI DO 12 ROKU ŻYCIA. SERWOWANE, W CENIE KAŻDEGO PAKIETU WESELNego.  
O ILOŚCI DZIECI NALEŻY POINFORMOWAĆ NAJPOŹNIEJ DO MIESIĄCA PRZED WESELEM.  
WYMAGANA JEST IMIENNA LISTA DOSTARCZONA DO PAŁACU.



### • GRILL 140 PLN / OS. •

- podwędzany na grillu antrykot wołowy
- kaszanka i kietbasa z grilla
- ziemniaki nadziewane gzikiem czosnkowym
- oscypki zawijane w boczek z żurawiną
- śliwki opiekane w boczku z powidłami jabłkowymi
- filec z pstrąga w papilotach
- warzywa z grilla w sosie teriyaki

### • MINI BUFET W DNIU ŚLUBU 90 PLN / OS. •

#### Mini bufet udostępniamy w pokoju Młodej Pary

- mini kanapki 4 rodzaje
- warzywa wraz z dipem jogurtowym
- owoce filetowane
- kawa, herbata
- woda mineralna
- wino musujące

## POPRAWINY

### • POPRAWINY W FORMIE GRILLA 180 PLN / OS. • 13:00-19:00

- żur śląski z kietbasą i jajkiem podawany z buteczkami grillowane: kietbaski, kaszanka, warzywa sezonowe i ser halloumi
- sałatka ziemniaczana
- bigos
- bufet sałatkowy
- pieczywo, smalec i ogórki kiszzone
- wybór dipów
- zimne przekąski weselne (jeżeli zostaną)
- kawa, herbata, woda mineralna niegazowana
- soki owocowe
- jeden rodzaj ciasta

### • OBIAD POWESELNY 120 PLN / OS. • 13:00-15:00

#### • Zupa • (serwowana)

Żurek z kietbasą, jajkiem i buteczką

#### • Danie Główne • (serwowane)

Kotlet schabowy z ziemniakami i surówką sezonową

#### • Deser • (serwowany)

Panna cotta

#### • Przekąski •

Sałatka jarzynowa, półmisek wędlin, jajka faszerowane, pieczywo, ciasto

#### • Napoje •

Woda mineralna, kawa i herbata, kompot owocowy

### • POPRAWINY 150 PLN / OS. • 13:00-19:00

#### • Zupa • (w wazach)

Żur śląski z kietbasą i jajkiem podawany z buteczkami

#### • Danie Główne • (na półmiskach)

Kotlet po kijowsku z szynką i serem à la De Volaille  
Udka faszerowane

#### • Dodatki • (na półmiskach)

Ziemniaki gotowane okraszone masłem i koperkiem

#### • Surówki • (na półmiskach)

Coleslaw  
Młode liście sałat z warzywami i sosem winegret

#### • Deser •

Owoce

#### • Ciasto • (1 rodzaj)

#### • Napoje •

Kawa i herbata (bez ograniczeń)  
Woda mineralna niegazowana (bez ograniczeń)  
Sok jabłkowy i pomarańczowy (1l / os.)

#### • Dodatkowo •

Zimna płyta z wesela (jeżeli zostanie)





---

## PAKIETY DODATKOWE

---

### • ZARĘCZYNY 1 200 PLN / PARA •

**Ten wyjątkowy moment na długo pozostanie w pamięci Twojej Ukochanej**

- Zabieg w SPA dla Niej i dla Niego
- Romantyczna kolacja przy świecach i z butelką wina
- Nocleg w Pałacu Sulistaw\*\*\*\*\*
- W pokoju szampan oraz róże
- Wydłużona doba hotelowa do 15:00
- Nieograniczony dostęp do strefy wellness

---

### • KOBIETY W SPA 1 890 PLN / 2 OSOBY •

**Ostatnie odprężające chwile dla Panny Młodej i Świadkowej lub Mamy**

- Pakiet obejmuje jeden nocleg
- Po trzy masaże dla każdej z Pań
- Pełne wyżywienie (obiad, kolacja, śniadanie)
- Relaksującą jogę
- Nieograniczony dostęp do basenu i saun
- Medytacja w towarzystwie wykwalifikowanego terapeuty

---

### • PREZENT DLA RODZICÓW 1 590 PLN / 2 OS •

**Podziękowanie za pomoc przy organizacji ślubu i wesela**

- Pakiet obejmuje dwa dni, jedną noc
- Pełne wyżywienie – uroczystą kolację, śniadanie i obiad
- Zabiegi w SPA (po dwa dla każdej z osób)
- Nieograniczony dostęp do basenu i saun

