

Wesele w Pałacu Biedrusko





Przedstawiona Państwu oferta cenowa zawiera:

- ⌘ wynajem sali*
- ⌘ powitanie chlebem i solą*
- ⌘ toast lampka szampana*
- ⌘ profesjonalną obsługę*
- ⌘ przybranie stołów: eleganckie obrusy, zastawa, świece, serwetki*
- ⌘ bufet z kawą i herbatą*
- ⌘ romantyczny Apartament dla Młodej Pary*
- ⌘ pokoje dla Gości w cenie promocyjnej:
80 zł od osoby w pokoju jedno, dwu lub trzyosobowym ze śniadaniem*
- ⌘ dzieci do 3 lat – bezpłatnie*
- ⌘ dzieci do 3 lat do lat 10 oraz obsługa – rabat 40%*



Menu Weselne **159 zł/os**

OBIAD :

Zupa: Rosół staropolski z kury żółto nóżki
lub
Volute marchewkowe z pestkami dyni

Danie główne serwowane

Warkocz z polędwiczki wieprzowej w sosie śliwkowym,
Kluski śląskie, buraczki glazurowane w miodzie

Deser

Owocowy raj na piance w słoiku

Zimny bufet

Pasztet z żurawiny
Szparagi w szynce
Kurczak w galarecie

Salatki

Grecka, makaronowa

Sosy

Tatarski, Cumberland
Pieczywo, masło

Śniadanie

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Picada z indyka z mozzarellą i pomidorem na kuskusie warzywnym



Menu Weselne **180 zł/os**

Obiad:

Przystawka: *Rozbief po angielsku na zielonej wyspie otoczonym w sosie berness*

Zupa: *Rosół staropolski z kury żółto nóżki
lub*

Krem ze świeżych pomidorów z grzankami bekonowymi

Danie główne 2,5 porcji na osobę

Polędwiczka wieprzowa otulona boczkiem w sosie grzybowym

Zraz wołowy tradycyjny

Filet z kurczaka grillowany z mozzarellą i pomidorem z pesto bazyliowym

Kotlet schabowy z kością

Dodatki

Ziemniaki gotowane lub pieczone

Pyzy

Gratin ziemniaczane

Frytki

Kluski śląskie

Ryż z warzywami

Dodatki warzywne:

Kapusta modra zasmażana

Marchewka glazurowana

Buraczki z chrzanem

Warzywa grillowane

Warzywa gotowane

Mix sałat z warzywami

Deser

Parffe orzechowe na musie z brzoskwiń

Zespół Pałacowo- Parkowy Pałac Biedrusko

ul. 1 maja 8, 62-003 Biedrusko e-mail: marketing@zamekbiedrusko.pl zamek@zamekbiedrusko.pl

Telefon kontaktowy: 793 330 036 lub 533 675 806 fax: 61 6710606



Lub

Owocowy raj na białej pierzynie w słoiku
Ciasta 1 porcja na osobę

Zimny bufet 2,5 porcji na osobę

Tatar wołowy

Pasztet z żurawiną

Schab z mozzarellą i świeżą bazylią

Polędwica wieprzowa ze szpinakiem i serem feta

Łosoś z jajkiem przepiórczym

Płatki z kurczaka z frużeliną wiśniową

Galantyna z kaczki z bakaliami

Sałatki

Grecka, ziemniaczana z anchois,

Roszponka z kruchą kaczką,

Rukola z prosciutto i makaronem

Sosy

Tatarski, Cumberland

Pieczywo, masło

Śniadanie

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Lub

Żurek

Danie ciepłe 1 porcja na osobę

Golonka gotowana lub po Bawarsku

Cygaro węgierskie

Zespół Pałacowo- Parkowy Pałac Biedrusko

ul. 1 maja 8, 62-003 Biedrusko e-mail: marketing@zamekbiedrusko.pl zamek@zamekbiedrusko.pl

Telefon kontaktowy: 793 330 036 lub 533 675 806 fax: 61 6710606



Menu Weselne **220 zł/os**

OBIAD :

Przystawka: Pierś z kaczki lub gęsi na frużelinie wiśniowej z płatkami parmezanu na pumperniku z mascarpone

Zupa: Krem szparagowy
lub

Krem z pora z płatkami bekonu

Danie główne 3 porcje na osobę

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
¼ kaczki pieczonej z jabłkiem

Kieszonki z kurczaka z leśnym runem grzybowym
Zraz wołowy

Łosoś smażony na szpinaku z sosem krewetkowym
Osobuko - Gicz cielęca w sosie

Dodatki

Ziemniaki gotowane lub pieczone

Pyzy

Gratin ziemniaczane

Frytki

Kluski śląskie

Ryż z warzywami

Dodatki warzywne:

Kapusta modra zasmażana

Marchewka glazurowana

Buraczki z chrzanem

Warzywa grillowane

Warzywa gotowane

Mix sałat z warzywami



Deser

Parfait orzechowe na musie z brzoskwiń

Lub

Mascarpone z malinami otulone w koszyczku z czarnej belgijskiej czekolady z polewą z dzikiej róży

Zimny bufet 3 porcje na osobę

Tatar wołowy

Mięsa pieczone (schab, karkówka, rostbef)

Galantyna z kaczki z bakaliami

Polędwica wieprzowa z kurkami

Łosoś wędzony z musem chrzanowym na pumperniku

Łosoś z jajkiem przepiórczym

Sakwa wieprzowa z grzybami i serem pleśniowym

Trio indyjskie na musie brokułowym

Sałatki

Grecka, ziemniaczana z anchois,

Roszpodka z kruchą kaczką,

Rukola z prosciutto i makaronem

Śniadanie

Gulaszowa

Flaczki wołowe

Minestrone

Danie ciepłe 1,5 porcji na osobę

Strogonow wołowy

Piccate z indyka z mozzarellą i pomidorem

Golonka gotowana lub po Bawarsku

Wołowina burginon

Żeberka wołowe w miodzie

Zespół Pałacowo- Parkowy Pałac Biedrusko

ul. 1 maja 8, 62-003 Biedrusko e-mail: marketing@zamekbiedrusko.pl zamek@zamekbiedrusko.pl

Telefon kontaktowy: 793 330 036 lub 533 675 806 fax: 61 6710606



Menu Weselne **280 zł/os**

OBIAD :

Przystawka: Łosoś gravlex na rukoli z dipem krewetkowym
Lub
Zapiekany ser kozi z miodem na kolorowych sałatach z kwiatami jadalnymi i
sosem borówkowym

Zupa: rosół z kury
Krem z cukinii i pora z serem Lazur
Krem brokułowy ze świeżym tymiankiem

Danie główne 3 porcje na osobę

Polędwiczka z dorsza w sosie z duszonych pomidorów
¼ perliczki pieczonej ze świeżymi ziołami
Polędwica wołowa w ziemniaczanym cieście
Stek jagnięcy marynowany
Sakiewki z polędwicy wieprzowej z brokułami

Dodatki

Ziemniaki gotowane lub pieczone
Pyzy
Gratin ziemniaczane
Frytki
Kluski śląskie
Ryż z warzywami

Dodatki warzywne:

Kapusta modra zasmażana
Marchewka glazurowana
Buraczki z chrzanem
Warzywa grillowane
Warzywa gotowane
Mix sałat z warzywami

Zespół Pałacowo- Parkowy Pałac Biedrusko
ul. 1 maja 8, 62-003 Biedrusko e-mail: marketing@zamekbiedrusko.pl zamek@zamekbiedrusko.pl

Telefon kontaktowy: 793 330 036 lub 533 675 806 fax: 61 6710606



Deser

Parfait orzechowe na musie z brzoskwiń

Lub

Mascarpone z malinami otulone w koszyczku z czarnej belgijskiej czekolady z polewą z dzikiej róży

Zimny bufet 3 porcje na osobę

Tatar z polędwicy

Mięsa pieczone (schab, karkówka, rostbef)

Carpaccio wołowe

Vitello tonnato

Deski szlachetnych serów

Deski szlachetnych ryb wędzonych

Sałatki

Grecka, ziemniaczana z anchois,

Roszponka z kruchą kaczką,

Rukola z prosciutto i makaronem

Śniadanie

Gulaszowa

Flaczki wołowe

Minestrone

Danie główne

Szaszłyk z krewetek podany na ryżu szafranowym z grillowaną cukinią w sosie orientalnym

Zespół Pałacowo- Parkowy Pałac Biedrusko

ul. 1 maja 8, 62-003 Biedrusko e-mail: marketing@zamekbiedrusko.pl zamek@zamekbiedrusko.pl

Telefon kontaktowy: 793 330 036 lub 533 675 806 fax: 61 6710606



Dodatkowe atrakcje kulinarne

*Udziec wieprzowy pieczony w całości serwowany przez szefa kuchni 60 zł/ kg.
Okolo 200 gram na osobę.*

Pieczony łosoś faszerowany 80 zł/ kg.

Indyk rekonstruowany w owocach 70 zł/ kg

*Prosię faszerowane po poznańsku (kasza gryczana z borowikami)
waga min 5 kg w cenie 60 zł/ kg.*

Pieczony młody dziczek na 50 osób 1300 zł

*Stół wiejski: kiełbasy pieczone i surowe, salcesony, wątrobianki, szynki pieczone,
wędzone, pasztet własnej roboty, sery różne, szlachetne, smalec, ogórki
kiszone) koszt ustalany indywidualnie*

Schab w całości z jelenia 90 zł/ kg.

Szynka pieczona w ziołach z daniela 110 zł/kg.

Gęś faszerowana 60 zł/kg.

Ryby wędzone do ustalenia

Owoce 5 zł/ os.

Zachęcamy do skorzystania z naszych alkoholi

Wódki polskie Wyborowa lub Bols 0,5 l - 30 zł butelka

Wino pałacowe białe i czerwone - 25 zł butelka

Piwo keg 30 l - 360 zł

Możliwość ustalenia open baru z kilkoma wybranymi drinkami do uzgodnienia

Dodatkowe opłaty

Możliwość wniesienia własnego alkoholu 5 zł od osoby.

Pokrowce na krzesła 10 zł sztuka