

# *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](mailto:marketing@zamekbiedrusko.pl) [zamek@zamekbiedrusko.pl](mailto: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*

*Pieczyno, 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](mailto:marketing@zamekbiedrusko.pl) [zamek@zamekbiedrusko.pl](mailto: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 indycze 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](mailto:marketing@zamekbiedrusko.pl) [zamek@zamekbiedrusko.pl](mailto: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](mailto:marketing@zamekbiedrusko.pl) [zamek@zamekbiedrusko.pl](mailto: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](mailto:marketing@zamekbiedrusko.pl) [zamek@zamekbiedrusko.pl](mailto: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.  
Około 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*