



Szanowni Państwo

Witamy w Hotelu Pałac Staniszków, w jednym z najpiękniejszych i najbardziej romantycznych miejsc na Dolnym Śląsku. Ten historyczny obiekt z odrestaurowanymi wnętrzami, stylowymi pokojami, wyśmienitą kuchnią oraz rodzinną atmosferą staje się idealnym miejscem, w którym można zorganizować niezapomniane przyjęcie weselne, ponowić przysięgę małżeńską lub celebrować rocznicę ślubu. Nasze doświadczenie znacząco przyczyni się do sprawnego przebiegu organizacji tego typu imprez.

Pałac otoczony jest jednym z najstarszych angielskich parków w tym regionie. Sesja zdjęciowa w takim plenerze będzie prawdziwie niezapomnianym wydarzeniem.

Różnorodność sal restauracyjnych pozwoli zorganizować nie tylko duże wesele przy akompaniamencie orkiestry, ale również niewielkie przyjęcie z wybranym przez Państwa menu weselnym. Na małe uroczystości szczególnie polecamy Salę Lustrzaną, która ze względu na swoje optymalne położenie zapewni atmosferę prywatności wszystkim Gościom. Do Państwa dyspozycji oddajemy również tarasy różane oraz dziedziniec wewnętrzny, który połączony jest z ogrodem w stylu francuskim.

Wyjątkowe ukształtowanie terenu wokół Pałacu pozwala dostosować uroczystość do Państwa oczekiwań i wyobrażeń. Przy sprzyjającej pogodzie powitanie Pary Młodej i gości weselnych można zorganizować np. na rozległym trawniku z romantycznym widokiem na Śnieżkę lub na tarasach różanych, których tło stanowi bogata roślinność oraz niezwykle spektakularny obszar wokół Pałacu.



Poniżej przedstawiamy Państwu ofertę organizacji wesela w Pałacu Staniszków.

Przyjęcie weselne obejmuje:

- powitanie szampanem i tartinkami,
- uroczysty obiad weselny: przystawka, zupa, danie główne, deser,
- ciepłe i zimne przekąski w formie bufetu

Sale Weselne

- Sala Balowa z 2 gabinetami (140 m²), która może pomieścić aż do 120 osób.



- Sala Lustrzana – do 40 osób



- Sala Kominkowa z Biblioteczką – do 40 osób





Przykładowe menu, z którego możecie Państwo wybrać jeden zestaw:

I. Menu: 290,00 PLN/ osoba

Danie Główne do wyboru:

- pasztet
- krem z pietruszki z łososiem
- udko z kaczki, gratena ziemniaczana, młody groszek, kapusta zasmażana
- mus z gorzkiej czekolady

Lub

- pstrąg wędzony w sosie ze świeżych ogórków
- zupa borowikowa
- polędwica wieprzowa nadziewana serem feta, młode warzywa i puree z ziemniaków
- grappa – lody cynamonowe na lustrze kolorowych sosów

Ciepłe i zimne przekąski w formie bufetu:

- mięsa pieczone (rostbef pieczony po angielsku, schab po cygańsku, karczek ze śliwką, rolada z boczku, sztufada wołowa, indyk faszerowany suszonymi owocami)
- sałatka warzywna Polska
- wędliny mieszane
- pieczywo
- indyk po starofrancusku z kaparami
- sosy
- pasztet myśliwski
- owoce
- śledź w oleju
- oraz do wyboru 2 dania z poniższych:
- śledź w śmietanie
- potrawka z bażanta z kurkami
- tymbaliki mieszane
- bigos
- sałatka z wędzonego kurczaka z ananasem
- pałeczka z kurczaka w cieście chlebowym
- sałatka z dzikiego ryżu z tuńczykiem
- barszcz czerwony



II Menu: 325,00 PLN / osoba

Danie Główne do wyboru:

- magnolia z polędwicy wołowej
- krem ze świeżych ogórków z pieczonym sztokfiszem
- balotyna z kaczki podawana z czerwoną kapustą i małymi kluseczkami
- truskawki z gałką lodów waniliowych

Lub

- carpaccio z wędzonego łososia z sosem sezamowym i koprem włoskim
- krem ze szparagów z pieczonym pierożkiem
- chateaubriand z polędwicy wołowej z pyzami i kapustą
- brzoskwinia z sorbetem cytrynowym i musem malinowym

Ciepłe i zimne przekąski w formie bufetu:

- mięsa pieczone (rostbef pieczony po angielsku, schab po cygańsku, karczek ze śliwką, rolada z boczku, sztufada wołowa, indyk faszerowany suszonymi owocami)
- wędliny mieszane
- indyk po starofrancusku z kaparami
- pasztet myśliwski
- śledź w oleju
- śledź w śmietanie
- łosoś faszerowany
- tymbaliki mieszane
- teriny mięsne, rybne
- sałatka z wędzonego kurczaka z ananase
- sałatka z dzikiego ryżu z tuńczykiem

sałatka warzywna Polska

- pieczywo
- sosy
- owoce
- ciasta

oraz do wyboru 3 dania z poniższych:

- barszcz czerwony z pasztecikami z mięsem, kapustą i grzybami
- udziec wieprzowy
- łosoś w cieście francuskim
- gulaszowa





III Menu 390,00 PLN/ osoba

Danie Główne do wyboru

- Terrina z polędwiczki jagnięcej podawana z marynowanymi warzywami i małą sałatką
- Krem z białych warzyw z pierożkami z kaczką config
- Faszerowany mostek cielęcy podawany z kremową marchewką i warzywami oraz ziemniakami au gratin i sosem prowansalskim
- Mille - Feuilles z mango i panna cotty kokosowej podawane z owocami

lub

- Wędzona pierś z kaczki z sałatką ziołową i filetemi pomarańczy
- Rosół z dziczyzny z chudym mięsem i z royalem pistacjowym i pralinkami serowymi
- Rolowana polędwiczka wieprzowa z szynką serano i gotowanymi warzywami podawana z muslinowym puree z ziemniaków i sosem oliwkowym
- Parfait miodowo-orzechowy podawany z kandyzowanymi owocami

Ciepłe i zimne przekąski w formie bufet

- Medaliony z polędwiczki z suszonymi owocami
- faszerowane kotlety jagnięce
- medaliony drobiowe z warzywami
- medaliony wołowe z chrzanem wasabi
- medaliony cielęce z grzybami
- podwędzana pierś z kaczki
- galantyna drobiowa
- terrina z dziczyzny z filetem
- terrina z Foie Gras
- galantyna z kaczki ze smardzami i pistacjami
- balotyna z kaczki i perliczki
- tymbaliki wołowe, drobiowe i rybne
- owoce morza
- terrina z łososia
- mus z pieczonej ryby
- terrina z warzyw
- faszerowane pomidorki
- faszerowane ogórki
- ptysie z kawiozem
- paszteciki z warzywami
- paszteciki z krewetkami
- paszteciki z mięsem
- tartoletki mieszane
- sałatka z pieczonej cielęciny
- sałatka z mieszanych sałat i serów
- sałatka z wędzonej ryby
- koktajle mieszane
- nadziewany comber z sarny
- pikantna zupa z wołowiny z kluseczkami
- ciasta
- owoce
- zapiekane skrzydełka z kurczaka
- szaszłyczki z krewetkami oraz zapiekanego łososia



Alkohol rozliczany jest w ramach oferty Open Bar.

I Open Bar: 170 PLN / os. w ustalonych godzinach trwania uroczystości:

Wódki: Baczewski; Wino czerwone; Wino białe; Johnny Walker Red Label, Ballantines, piwo; soki, woda, napoje gazowane; kawa, herbata

II Open bar: 195 PLN / os. w ustalonych godzinach trwania uroczystości:

Wódki: Baczewski, Żołądkowa Gorzka, Martini extra dry, Bianco, Rosso, Campari, Gin Baileys, Johnny Walker Red Label, Ballantines, Hennessy, Wina: białe, czerwone, Piwo, wino musujące, soki, woda, napoje gazowane, kawa, herbata

W Pałacu Staniszków możliwe jest również zorganizowanie poprawin w postaci wykwintnego obiadu, grilla lub ... według Państwa życzenia.

Przykładowe ceny to:

- 150 PLN za wykwintny obiad w Sali Balowej,
- 120 PLN za osobę w przypadku organizacji grilla,
- lub inne możliwości według indywidualnych ustaleń z Państwem.





Dysponujemy 45 pokojami dwuosobowymi, w tym ośmioma Apartamentami.

- 24 pokoje w budynku głównym,
- 2 apartamenty w Domu Tyrolskim,
- 10 pokoi w Domu Kawalera,
- 9 pokoi w budynku SPA.

Koszt noclegu kształtuje się następująco:

Pokój 1-osobowy	350,00 PLN
Pokój 2-osobowy	450,00 PLN
Apartament „ Cztery Pory Roku”	780,00 PLN
Apartament	450,00 PLN
Dostawka	100,00 PLN
Łóżeczko dla dzieci do 2 lat	50,00 PLN

Jeden z apartamentów dla Pary Młodej oferujemy gratis.

W cenę noclegu wliczone jest śniadanie w formie bufetu, korzystanie z basenu, saun, jacuzzi, bezprzewodowy Internet oraz miejsce parkingowe.



Formalności

W przypadku gdyby chcieli Państwo zorganizować całonocną zabawę weselną pobieramy dodatkową opłatę w wysokości 5% wartości konsumpcji w celu wynagrodzenia naszego personelu. Jednocześnie informujemy, iż w przypadku takiego przyjęcia konieczne jest wynajęcie wszystkich pokoi w głównym budynku Pałacu oraz w Domu Tyrolskim (26 pokoi). Istnieje również możliwość wynajęcia obiektu dla Państwa na wyłączność, wówczas konieczne jest wynajęcie wszystkich 45 pokoi.

Jeżeli zdecydujecie się Państwo na organizację przyjęcia weselnego w Hotelu Pałac Staniszków po podpisaniu umowy wymagamy wpłaty zaliczki w wysokości 30% wartości przyjęcia w określonym przez nas terminie. Pozostałą część kwoty możecie Państwo zapłacić w dniu wyjazdu płacąc kartą lub gotówką.

Jest nam niezmiernie miło poinformować, że Pałac Staniszków został wyróżniony certyfikatem przyznawanym przez Polskie Stowarzyszenie Konsultantów Ślubnych jako obiekt spełniający najwyższe standardy obsługi klienta w Polsce.



POLSKIE
STOWARZYSZENIE
KONSULTANTÓW
ŚLUBNYCH

Mamy nadzieję, iż przedstawiona oferta odpowiada Państwa oczekiwaniom i zechcecie Państwo spędzić te wyjątkowe chwile w pięknym otoczeniu naszego Pałacu. Jeśli miałoby Państwo wątpliwości lub dodatkowe pytania, prosimy o kontakt.

**Hotel Pałac Staniszków
58-500 Jelenia Góra
Staniszów 100
www.palacstaniszow.pl
hotel@palacstaniszow.pl
tel. 0048 /75/ 755 84 45**