PAŁAC WIECHLICE

Wiechlice 45b
67-300 Szprotawa
tel. 68 376 86 10
fax 68 376 86 11
recepcja@palacwiechlice.pl
jarek@palacwiechlice.pl

PALACWIECHLICE

www.palacwiechlice.pl

OFERTA WESELNA 2027

Pałacu Wiechlice

Pałac Wiechlice to miejsce, w którym wyjątkowa atmosfera, elegancja i otoczenie zabytkowego parku tworzą idealną scenerię dla niezapomnianego wesela. Stylowa sala, oraz malownicze tereny zielone pozwalają zorganizować zarówno klasyczne przyjęcie, jak i romantyczną uroczystość zaślubin w plenerze.

Nasza kuchnia oferując bogaty wybór dań przygotowywanych z najwyższej jakości składników. Na życzenie Gości serwujemy również posiłki dostosowane do indywidualnych diet — wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych i innych — po wcześniejszym zgłoszeniu.

Doświadczony zespół Pałacu Wiechlice dba o każdy detal, wspierając Młodą Parę na każdym etapie przygotowań. Oferujemy pomoc w doborze dekoracji, oprawy muzycznej oraz atrakcji, aby stworzyć spójną i wyjątkową oprawę tego dnia.

Goście mogą skorzystać z komfortowych pokoi oraz terenów rekreacyjnych, dzięki czemu świętowanie łączy się z wypoczynkiem w pięknym otoczeniu.

Pałac Wiechlice to przestrzeń, w której Wasze wesele nabierze niepowtarzalnego charakteru i pozostanie w pamięci na długie lata.

PAKIET STANDARD

Przyjęcie weselne 400 zł /osobę

Tradycyjne Powitanie Pary Młodej i Gości chlebem i solą
Toast winem musującym
„Bufet" - kawa i herbata bez ograniczeń
Przygotowanie i wydanie zamówionych posiłków
Wynajęcie sali *
Obsługa uroczystości
Podstawowy wystrój sali i stołów
Noc w apartamencie dla Pary Młodej

PAKIET PREMIUM

Przyjęcie weselne 480 zł /osobę

Tradycyjne Powitanie Pary Młodej i Gości chlebem i solą
Toast winem musującym
„Bufet" - kawa i herbata bez ograniczeń
Przygotowanie i wydanie zamówionych posiłków Wynajęcie sali *
Obsługa przyjęcia
Podstawowy wystrój sali i stołów
Noc w apartamencie dla Pary Młodej
Open bar podczas przyjęcia weselnego**
(soki, woda, wino czerwone, wino białe, wódka – Wyborowa, Żołądkowa de Luxe, Żubrówka biała, Bocian)

PAKIET DE LUX

Przyjęcie weselne 510 zł /osobę

Tradycyjne Powitanie Pary Młodej i Gości chlebem i solą
Toast winem musującym
„Bufet" - kawa i herbata bez ograniczeń
Przygotowanie i wydanie zamówionych posiłków
Wynajęcie sali *
Obsługa przyjęcia
Podstawowy wystrój sali i stołów
Noc w apartamencie dla Pary Młodej
Open bar podczas przyjęcia weselnego **
(soki, woda, wino czerwone, wino białe, wódka – Wyborowa, Żołądkowa de Luxe, Żubrówka biała, Bocian)
Ciasto ** (+-200g / osoba)

Dzieci 0-3 lat – za darmo
Dzieci 4-7 lat - 50 % ceny
Dzieci powyżej 8 lat - 100 % ceny

*Uroczystości do 50 osób – opłata za salę 2 000 zł.
Uroczystości od 51 do 99 osób – opłata za salę 1 500 zł.
Uroczystości powyżej 100 osób – sala balowa GRATIS!

** Nie obejmuje poprawin

MENU WESELNE

)

ZUPY (do wyboru 1 pozycja)

Rosół pałacowy z makaronem (400 ml)

Żurek z jajkiem i kiełbasą (300 ml)

Krem pomidorowy (250 ml)

Zupa grzybowa (300 ml)

DANIA OBIADOWE (do wyboru 5 pozycji)

Kotlet schabowy w złotej panierce (180 g)

Kotlet cygański(karkówka z boczkiem i cebulą) (200 g)

Kotlet szwajcar (200 g)

Kotlet devolaille (200 g)

Pierś z kurczaka w opasce z szynki parmeńskiej (200 g)

Zraziki drobiowe (faszerowane mieloną szynką wieprzową i papryką) (200 g)

Karkówka w sosie pieczeniowym (250 g)

Pieczeń z szynki w sosie (200 g)

Kotlet mielony (140 g)

Zrazy wołowe w sosie (200 g)

Kaczka pieczona (180 g)

Sznycelki drobiowe (150 g)

Ryba w panierce (200 g)

Dbając o komfort wszystkich Gości, przygotowujemy również posiłki dopasowane do indywidualnych diet — wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych i innych. Wystarczy poinformować nas o tym z wyprzedzeniem.

DODATKI DO OBIADU (do wyboru 3 pozycje)

Ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem (100 g)

Pieczone ziemniaki (100 g)

Kluski śląskie (150 g)

Kopytka (100 g)

DODATKI DO OBIADU (do wyboru 3 pozycje)

Marchewka na ostro (60 g)

Sałatka z buraczków (60 g)

Surówka z kiszonej kapusty (60 g)

Surówka z białej kapusty z marchewką i koperkiem (60 g)

Surówka z kapusty [ekińskiej, kukurydzy, papryki i majonezu (60 g)

PRZYSTAWKI ZIMNE (do wyboru 7 pozycji)

Sałatka cezar (100 g)

Tradycyjna sałatka jarzynowa (100 g)

Sałatka kurczakiem na sałatach z ogórkiem zielonym, pomidorem, mozzarellą i sosem jalapeno (100 g)

Sałatka gyros (100 g)

Sałatka brokułowa z boczkiem i słonecznikiem (100 g)

Różyczki z wędzonego łososia z mini mozzarellą, truskawkami, czarnymi oliwkami i dresingiem cytrusowym (100 g)

Plater pałacowych wędlin (70 g)

Tymbaliki drobiowe (1 szt/os.)

Faszerowana pieczarka (1 szt/os.)

Paszteciki z ciasta francuskiego (ze szpinakiem, z mięsem lub z kapustą i grzybami) (2 szt/os.)

Ryba po japońsku (150 g)

Śledź po staropolsku (60 g)

PRZYSTAWKI CIEPŁE (do wyboru 4 pozycje)

Bigos z grzybkami (200 g)

Flaki (250 ml)

Zupa gulaszowa (250 ml)

Gulasz wieprzowy (250 g)

Strogonov (250 ml)

Barszcz z krokietem (mięso lub kapusta z grzybami) (200 ml / 1,5 szt. os.)

Golonka po bawarsku (130 g)

Tradycyjne gołąbki (1,5 szt/os.)

POPRAWINY – 12.00 – 18.00

Każda dodatkowo rozpoczęta godzina to koszt 600,00 zł

Poprawiny 120 zł /osobę (wszystko co zostało z wesela)

DANIA OBIADOWE – dodatkowo płatne

ZUPY (do wyboru 1 pozycja)

Rosół pałacowy z makaronem (400 ml)

Żurek z jajkiem i kiełbasą (300 ml)

Krem pomidorowy (250 ml)

Krem z kalafiora (250 ml)

DANIA OBIADOWE NA CIEPŁO (do wyboru 1 pozycja)

Karkówka w sosie pieczeniowym z gotowanymi ziemniakami i buraczkami.

Pieczeń z szynki w sosie z ziemniakami puree i surówką z białej kapusty.

Filet z kurczaka panierowany podany z opiekanymi ziemniakami i mix sałat z sosem winegrette.

Gulasz wołowy w ciemnym sosie z kaszotto i surówką z czerwonej kapusty.

Kotlet schabowy w złotej panierce z ziemniakami puree i surówką.

Zakąski zimne oraz dania gorące, które pozostały z wesela podane w formie bufetu (o przydatności do spożycia danego dania decyduje Szef Kuchni)

POPRAWINY W FORMIE GRILLA
(WYCENA INDYWIDUALNA)

DANIA NA GRILLA

Kiełbasa

Filet z kurczaka z grilla

Boczek z grilla

Karkówka z grilla

Szaszłyki drobiowe

Żeberka z grilla

Pałeczki z kurczaka z grilla

Krupniok śląski na grill

Ryba w papilotkach

Warzywa grillowane

DODATKI

Sałatka ziemniaczana z ogórkiem i cebulką

Mix sałat z sosem winegrette

Pomidory z cebulką

Ogórki kiszone

Smalec

Ketchup

Musztarda

Sos BBQ

Pieczywo

OPCJE DODATKOWE

Czekoladowy Szał – 1.300,00 zł
(fontanna z białej lub ciemnej czekolady z owocami)

Fontanna Alkoholowa – 700,00 zł

Pieczony Udziec – 900,00 zł / szt. (jeden na ok. 40 os.)

Beczka Piwa- 600,00 zł /szt.
(20 litrów najlepszego piwa, nalewak wolnostojący i obsługa)

Stół wiejski – 60,00 zł / 150 g / os.
(swojskie kiełbasy, wędliny, szynki, chleb wiejski, smalec ze skwarkami, ogórki kiszone)

Ślub w plenerze – 1.700,00 zł

DODATKOWO PŁATNE – OPŁATA SERWISOWA

Pokrowce na krzesła – 17,00 zł / szt.

„Opłata korkowa" – 18,00 zł/os. (alkohol własny)

Opłata serwisowa

– barman – 650 zł

- Fotobudka – 300,00 zł

- pokaz sztucznych ogni – 400,00 zł

Podświetlany napis LOVE – 300,00

Każda z atrakcji musi być uzgodniona przed przyjęciem z managerem.
Kategoryczny zakaz „puszczania" płonących lampionów oraz strzelania konfetti !!!

OFERTA NOCLEGOWA

BEZ ŚNIADANIA

Pokój 1 – osobowy – 385,00 zł
Pokój 2-osobowy - 380,00 zł
Pokój 3-osobowy - 435,00 zł
Pokój 4-osobowy – 515,00 zł

Apartament 1-osobowy – 490,00 zł
Apartament 2-osobowy - 470,00 zł
Apartament 3-osobowy- 520,00 zł

Śniadanie – 100,00 zł za osobę (po wcześniejszym zgłoszeniu)

Doba hotelowa dla gości weselnych 15.00 – 11.00

SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Jarosław Osiński
Manager Pałacu
68 376 86 10 *533 323 213*
jarek@palacwiechlice.pl