



WESELE 2028

ZAPRASZAMY!

Wesele w ZŁOTYM PAŁACU daj się oczarować...

***Jest takie miejsce, w którym ten jeden, jedyny dzień będzie jeszcze
bardziej wyjątkowy.***

***Jest nam niezmiernie miło zaprosić Państwa do zorganizowania uroczystego
przyjęcia weselnego.***

Do Waszej dyspozycji oddajemy dwie sale balowe oraz salę restauracyjną.

- ***Stylowa Sala Złota, największa, idealna na przyjęcia od 120 do 260 osób.***
- ***Elegancka i nowoczesna Sala Srebrna doskonała na imprezy od 80 do 200 osób,
z dostępem do tarasu, z którego roztacza się piękny widok Sala Restauracyjna
przeznaczona na mniejsze przyjęcia do 50 osób.***

*Zapraszamy na spotkanie organizacyjne, na którym przedstawimy pełen zakres naszych
możliwości i pomocy w zorganizowaniu waszego przyjęcia.*

*Gwarantujemy, że dołożymy wszelkich starań, aby Wasza uroczystość była niezapomniana
i przez lata wspominana.*

Zapraszamy!

Oferta na przyjęcie weselne na **rok 2028**



ZORGANIZUJEMY DLA WAS *niezapomniane wesele*



**Wybierając naszą ofertę otrzymują Państwo w prezencie pokój
dla Nowożeńców na noc poślubną**

W ramach oferty zapewniamy:

- powitanie Staropolskim zwyczajem Pary Młodej chlebem i solą oraz uroczystym toastem wznoszonym lampką szampana dla każdego Gościa
- uroczyste menu ustalane indywidualnie
- możliwość wyboru dań wegetariańskich
- specjalne ceny dla dzieci: do 3 lat bezpłatnie, od 3 do 9 lat – 50% ceny (1/2 porcji)
- elegancki wystrój sali (żywe kwiaty, porcelanowa zastawa, lampiony, dywan na uroczyste wejście)
- profesjonalna obsługa kelnerska
- ogrodzony parking dla gości
- plac zabaw dla dzieci
- darmowy dostęp do Internetu
- brak opłaty za własny alkohol i jego serwowanie
- brak opłaty za aranżację i kieliszki na stole alkoholowym
- coolery i lód na stole alkoholowym
- brak opłat za własną dodatkową dekorację
- dogodną lokalizację (7 minut od centrum Rzeszowa, przy zjeździe z autostrady A4 i trasy S19, 6 minut od Lotniska Jasionka)

Promocja: W okresie od listopada do marca oraz od niedzieli do piątku- cena przyjęcia weselnego pomniejszona o 10 zł od osoby.

PAKIET ZŁOTY – 370 zł/os

Wystrój sali: stała kompozycja kwiatowa na stołach, zastawa porcelanowa, eleganckie nakrycie stołów.
Oferta zawiera tort weselny podany z racami w formie deseru oraz ciasta, ciasteczka i owoce

ZUPA (do wyboru)

- ◆ Rosół Królewski z makaronem
- ◆ Krem z gruszki i pietruszki z grzanką czosnkowo-ziołową
- ◆ Krem z pieczonej marchewki z pomarańczą i imbirem

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- ◆ Szpadle z polędwicy w sosie pieczeniowym
- ◆ Rulon drobiowy ze szpinakiem, serem mozzarellą i sosem parmezanowym z nutą wina
- ◆ Dworski fileć z kurczaka otulony ciastem francuskim na sosie cydrowo-jabłkowym z glazurowaną marchewką
- ◆ Duet mięs: polędwica wieprzowa faszerowana pieczarką z rusztu oraz roladka drobiowa z pesto bazyliowym i sosem z zielonego pieprzu

Do drugich dań serwujemy młode ziemniaki (sezonowo), poza sezonem puree ziemniaczane, kluski śląskie, ziemniaki opiekane oraz zestaw dwóch surówek do wyboru: Coleslaw, buraczki z chrzanem, kapusta zasmażana, marchewka, selerowa z rodzynkami, kapusta pekińska, buraczki zasmażane

DANIE WEGETARIAŃSKIE (do wyboru)

- ◆ Tagliatelle z suszonymi pomidorkami, szpinakiem w sosie śmietanowym
- ◆ Papryka faszerowana ryżem i pieczarkami
- ◆ Kotlet serowy smażony na głębokim tłuszczu
- ◆ Makaron z pesto bazyliowym, parmezanem i orzechami

DLA NAJMŁODSZYCH (do wyboru)

- ◆ Stripsy drobiowe, frytki, ketchup
- ◆ Naleśniki na słodko z serem i czekoladą
- ◆ Pierogi ruskie
- ◆ Mini pizza

DESER (do wyboru)

- ◆ Tort weselny podawany z racami

ZIMNA PŁYTA – 8 pozycji do wyboru

SAŁATKI - 3 do wyboru

serwowane w formie bufetu

KOLACJA I (do wyboru)

- ◆ Udzik zapiekany z serem i warzywami, ryż, surówka wiosenna
- ◆ Kurczak w sosie curry, kulki ryżowe w panko, warzywa piklowane
- ◆ Zrazik wieprzowy, kluski śląskie, surówka pekińska
- ◆ Udziec pieczony w ziołach z sosem myśliwskim, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana



KOLACJA II (do wyboru)

- ◆ Węgierska zupa gulaszowa, lekko pikantna
- ◆ Zupa meksykańska z kuleczkami wieprzowymi i nachosem
- ◆ Krem z ciecierzycy z oliwą truflową i płatkami migdałów

KOLACJA III

- ◆ Barszczyk czerwony z kapuśniaczkiem

BUFET KAWOWY / NAPOJE / SŁODKOŚCI

- ◆ Kawa, herbata – bez ograniczeń
- ◆ Soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna - bez ograniczeń
- ◆ Napoje gazowane – 0,5 l na osobę
- ◆ Paterki z ciastem, ciasteczkami i owocami

PAKIET BRYLANTOWY – 410 zł/os

Wystrój sali: stała kompozycja kwiatowa na stołach, zastawa porcelanowa, pokrowce na krzesła, eleganckie nakrycie stołów.

Oferta zawiera tort weselny podany z racami, ciasta, ciasteczka, owoce, szyszki - 1 na parę, stół wiejski.

ZUPA (do wyboru)

- ◆ Rosół Królewski z makaronem
- ◆ Borowikowa szlachetna z grzankami ziołowymi
- ◆ Bulion wołowy z pierożkami mięsnymi
- ◆ Krem z pieczonych pomidorów z mascarpone i grzankami ziołowo-czosnkowymi

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- ◆ Królewski glazurowany schab nadziewany śliwką / brzoskwinią na kapuście z puree ziemniaczanym
- ◆ Soczysta pierś z kurczaka faszerowana papryką, boczkiem, natką pietruszki z sosem orzechowym, fasolką szparagową, gnocchi
- ◆ Duet mięs: polędwica wieprzowa faszerowana pieczarką z rusztu oraz roladka drobiowa z pesto bazyliowym, z sosem z zielonego pieprzu podawany z dzikim brokułem i kluskami śląskimi
- ◆ Trio mięs: polędwiczka wieprzowa sou-vide, filet z kurczaka z kruszonką ziołową, wołowina pieczona w winie z sosem demi-glace podawana z kalafiolem ramonesco i ziemniaczkami z koperkiem
- ◆ Medaliony z polędwiczek wieprzowych podawane na czarnej soczewicy z sosem dijon, glazurowane buraczki z tymiankiem, kopytka maślane

Do drugich zmieniamy dodatki na : młode ziemniaki (sezonowo), poza sezonem puree ziemniaczane , kluski śląskie, ziemniaki opiekane, kasza gryczana, ryż jaśminowy oraz zestaw dwóch surówek do wyboru: Coleslaw, buraczki z chrzanem, marchewka, z selera z rodzynkami, z kapusty pekińskiej, buraczki zasmażane, kapusta zasmażana

DANIE WEGETARIAŃSKIE (do wyboru)

- ◆ Tagliatelle z suszonymi pomidorkami, szpinakiem w sosie śmietanowym
- ◆ Papryka faszerowana ryżem i pieczarkami
- ◆ Kotlet serowy smażony na głębokim tłuszczu z konfiturą żurawinową
- ◆ Marynowany stek z fioletowego kalafiora
- ◆ Makaron z pesto bazyliowym, parmezanem i orzechami
- ◆ Krem brokułowy z chipsem ziołowym
- ◆ Zupa serowa z grzanką
- ◆ Krem kukurydziany z popcornem i oliwą ziołową



DLA NAJMŁODSZYCH (do wyboru)

- ◆ *Stripsy drobiowe, frytki, ketchup*
- ◆ *Naleśniki na słodko z serem, czekoladą i bitą śmietaną*
- ◆ *Pierogi ruskie*
- ◆ *Mini pizza*
- ◆ *Pancakes z frużeliną owocową*

DESER (do wyboru)

- ◆ *Puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną i polewą*
- ◆ *Szarlotka z bitą śmietaną*
- ◆ *Panna Cotta w dwóch odsłonach z kruszonką i sosem owocowym*
- ◆ *Tiramisu z amaretto*
- ◆ *Deser leśny mech*

ZIMNA PŁYTA – 10 pozycji do wyboru

SAŁATKI - 4 do wyboru

serwowane w formie bufetu

KOLACJA I (do wyboru)

- ◆ *Udzik zapiekany z serem i warzywami, ryż, surówka wiosenna*
- ◆ *Kurczak w sosie curry, kulki ryżowe w panko, warzywa piklowane*
- ◆ *Zrazik wieprzowy, kluski śląskie, surówka pekińska*
- ◆ *Udziec pieczony w ziołach z sosem myśliwskim, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana*
- ◆ *Szaszłyk drobiowy, ziemniaki opiekane, surówka grecka*
- ◆ *Grillowana karkówka z rozmarynem, pieczonymi warzywami, masłem czosnkowo-ziołowym i opalonym ziemniakiem*
- ◆ *Łasuchy z polędwicy w sosie myśliwskim, kopytka, kapusta zasmażana*
- ◆ *Sakiewka wieprzowa faszerowana szpinakiem z sosem z białej cebuli i ryżem*

KOLACJA II (do wyboru)

- ◆ *Gulasz a'la Boeuf Strogonow wołowy*
- ◆ *Węgierska zupa gulaszowa, lekko pikantna*
- ◆ *Zupa meksykańska z kulami wieprzowymi i nachosem*
- ◆ *Gulasz drobiowy w stylu śródziemnomorskim z oliwkami i paluszkiem grissini*
- ◆ *Krem z ciecierzycy z oliwą sezamową i płatkami migdałów*

KOLACJA III

- ◆ *Barszczyk czerwony z francuskim pasztecikiem/ kapuśniaczkiem*
- ◆ *Francuska zupa cebulowa*

BUFET KAWOWY / NAPOJE / SŁODKOŚCI

- ◆ *Kawa, herbata – bez ograniczeń*
- ◆ *Soki owocowe – bez ograniczeń*
- ◆ *Napoje gazowane – bez ograniczeń*
- ◆ *Woda mineralna - bez ograniczeń*
- ◆ *Tort weselny podany z racami*
- ◆ *Patery z ciastem, ciasteczkami i owocami*



STÓŁ WIEJSKI

na ciepło (3 pozycje do wyboru):

- żurek
- pierogi ruskie
- pierogi z kapustą
- żeberka w sosie słodko-kwaśnym
- golonki wieprzowe
- krokiety z kapustą
- bigos

na zimno (całość):

- udziec
- szynka wędzona
- kielbasa wiejska
- polędwiczki wieprzowe w trzech odstonach
- kabanosy
- pasztet pałacowy
- boczek wędzony
- boczek pieczony
- salceson
- smalczyk
- ogórki małosolne
- grzybki marynowane
- dip czosnkowy, żurawinowy, musztarda
- proziaki

ZIMNA PŁYTA (do wyboru)

- ◆ Kompozycja mięs pieczystych i wędlin
- ◆ Wiejskie wyroby na zimno (kielbasa, boczek, salceson, pasztet, kabanosy, wędliny)
- ◆ Smalec, proziaki, ogórki
- ◆ Galaretki drobiowe
- ◆ Trio śledziowe
- ◆ Sery wykwintne
- ◆ Koreczki z mozzarellą i pomidorkami
- ◆ Roladka biskoptowa z łososiem
- ◆ Jajka w sosie tatarskim
- ◆ Jajka faszerowane w trzech smakach (chrzanowy, suszone pomidory, łosoś)
- ◆ Babeczki nadziewane pastami
- ◆ Rollsy z szynką i serem / ze szpinakiem
- ◆ Tartinki
- ◆ Mini burgery wieprzowe / drobiowe
- ◆ Tortille mix
- ◆ Stripsy
- ◆ Nuggetsy w cieście
- ◆ Croissanty z pastą z wędzonego kurczaka
- ◆ Wytrawne rurki cannoli

SALATKI (do wyboru)

- ◆ Dworska sałatka z kurczakiem i kalafiorem
- ◆ Sałatka grecka z serem sałatkowym
- ◆ Sałatka jarzynowa
- ◆ Sałatka makaronowa z szynką i z serem mozzarella
- ◆ Sałatka makaronowa z kurczakiem, suszonymi pomidorkami i prażonym słonecznikiem
- ◆ Sałatka Caprese
- ◆ Sałatka buraczana z kozim serem
- ◆ Sałatka gyros
- ◆ Sałatka z kurczakiem, ananase i sosem curry
- ◆ Sałatka kuskus z miętą i halloumi

PAKIET SZMARAGDOWY – 450 zł/os

Wystrój sali: żywe kwiaty na stołach lub stała dekoracja kwiatowa, zastawa porcelanowa, pokrowce na krzesła, złote podtalerze eleganckie nakrycie stołów.

Oferta zawiera tort weselny podany z racami, ciasta, ciasteczka, owoce, szyszki - 1 na parę, stół wiejski.

PRZYSTAWKA (do wyboru)

- ◆ *Ptyś z gorgonzolą i gruszką*
- ◆ *Carpaccio z burakiem, kozim serem, karmelizowanym orzechem włoskim i oliwą truflową*
- ◆ *Koperta francuska z krewetką tygrysią, musem mango i kawiolem*

ZUPA (do wyboru)

- ◆ *Staropolski rosół z bązanta z kluseczkami*
- ◆ *Francuski bulion z warzywami julienne i mięsnym ravioli*
- ◆ *Krem z selera i jabłka z orzechem laskowym i chipsem z ziemniaka*

DANIE GŁÓWNE (do wyboru)

- ◆ *Trio mięs: polędwiczka wieprzowa sou-vide, filet z kurczaka z kruszonką ziołową, wołowina pieczona w winie z sosem demi-glace podawane na czarnej soczewicy z kalafiorem ramonesco i glazurowaną marchewką, ziemniaczki z koperkiem*
- ◆ *Pierś z kaczki w sosie malinowo-balsamicznym, gratin ziemniaczany, bukiet warzyw na parze z sosem pomarańczowym podawane z chipsem z buraka, kopytka opiekane na maśle/kluski śląskie/gnocchi*
- ◆ *Polędwica wołowa podawana na sosie śliwkowym z puree z batata, soczewica, grillowane szparagi*
- ◆ *Łosoś pieczony w glazurze miodowo-sojowym, puree z selera i czosnku niedźwiedziego, chips z gryki, dziki brokuł*

DESER (do wyboru)

- ◆ *Dakłas - krem chałwowy z musem malinowym*
- ◆ *Eton mess cytrynowy z mascarpone i bezą*
- ◆ *Delikatny mus czekoladowy z nutą rumowych wiśni*
- ◆ *Beza Pavlova*

KOLACJA I (do wyboru)

- ◆ *Szarpana karkówka w sosie BBQ z wędzoną papryką, ziemniak pieczony w ziołach, warzywa peklowane z chipsem z cebuli*
- ◆ *Kurczak supreme w sosie śmietanowo-musztardowym, kopytka maślane, chrupiąca kompozycja warzyw z balsamico*
- ◆ *Czarna bułeczka bao z szarpaną wołowiną / krewetką w panko, warzywa, dipy, chipsy z ziemniaków*
- ◆ *Gulasz z dzika w aromatycznych przyprawach, z sosem jałowcowym z cebulą, ziemniaki z pieca, kiszona kapusta z jabłkiem*

KOLACJA II (do wyboru)

- ◆ *Pieczony kociółek myśliwski*
- ◆ *Kremowa zupa rybna w stylu nordyckim*
- ◆ *Gulasz drobiowy na białym winie*

KOLACJA III

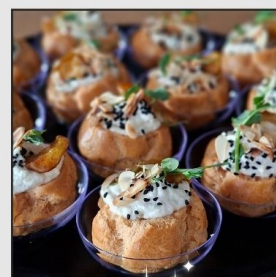
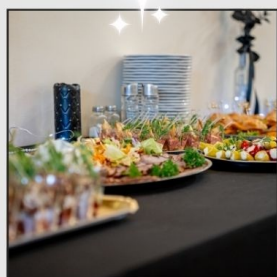
- ◆ *Krem z pieczonego buraka z chipsem z jarmużu i kozim serem*
- ◆ *Zupa porowo - ziemniaczana z chipsem z bekonu i oliwą czosnkową*
- ◆ *Zupa z zielonego groszku z płatkami migdałów i bruschettą*

ZIMNA PŁYTA (12 pozycji do wyboru)

- ◆ Roladki z szynki parmeńskiej
- ◆ Pałacowa kompozycja mięs pieczystych i wędlin
- ◆ Rolada biszkoptowa w trzech odsłonach
- ◆ Kompozycja ruloników śledziowych (z ogórkiem i koperkiem, z musem jabłkowym i chrzanem, śródziemnomorski z oliwkami i suszonymi pomidorami)
- ◆ Mini koreczki z wykwintnym serem, winogronem i orzechem
- ◆ Galaretka z łososia
- ◆ Mini bułeczki bao z szarpaną wołowiną/ kurczakiem/ krewetką
- ◆ Mini ptysie z musem borowikowym
- ◆ Koszyczki z ciasta filo nadziewane sałatką z paluszkami surimi
- ◆ Croissanty z pastą truflową i szynką dojrzewającą
- ◆ Proziaki z kaczką i gruszką/ camembertem i granatem
- ◆ Pieczeń wołowa na zimno z sosem tatarskim
- ◆ Tartaletki z karmelizowaną czerwoną cebulą
- ◆ Wytrawne mini naleśniki z kurczakiem i szpinakiem
- ◆ Mini sakiewki z ciasta francuskiego z farszem mięsnym
- ◆ Mini kuleczki ryżowo-serowe w różnych odsłonach z dipami
- ◆ Śródziemnomorskie oliwki marynowane w różnych marynatkach
- ◆ Roladki z cukinii z nadzieniem sezonowym (np. truskawki, borowiki, szparagi, śliwki)

SAŁATKI (4 do wyboru)

- ◆ Sałatka ze szpinakiem, kozim serem, sałatką rzymską i truskawką/winogronem
- ◆ Sałatka z wołowiną, teriyaki i sezamem
- ◆ Sałatka z grillowanym halloumi, granatem i sosem limonkowo - ziołowym
- ◆ Sałatka kuskus z miętą i halloumi
- ◆ Mix sałat z rukolą, gruszką, boczkiem grillowanym i sosem balsamicznym
- ◆ Sałatka z tuńczyka z makaronem orzo
- ◆ Sałatka caprese z burratą, pomidorami i pesto truflowym
- ◆ Sałatka z wędzonym łososiem i awokado
- ◆ Sałatka z polędwiczką wieprzową
- ◆ Sałatka cesar



STÓŁ WIEJSKI

na ciepło (4 pozycje do wyboru):

- ◆ żurek
- ◆ pierogi ruskie
- ◆ pierogi z kapustą
- ◆ opiekane pierogi z wołowiną
- ◆ garnek chłopski
- ◆ żeberka w sosie słodko-kwaśnym
- ◆ golonki wieprzowe
- ◆ krokiety z kapustą
- ◆ bigos
- ◆ podudzia pieczone na grillu

na zimno (całość):

- ◆ udziec
- ◆ szynka wędzona
- ◆ kiełbasa wiejska
- ◆ kiełbasa myśliwska
- ◆ polędwiczki wieprzowe w trzech odstonach
- ◆ kabanosy
- ◆ pasztet pałacowy z żurawiną
- ◆ pasztet z grzybami
- ◆ pasztet drobiowo - wieprzowy
- ◆ boczek wędzony
- ◆ boczek pieczony
- ◆ glazurowany boczek faszerowany mięsem
- ◆ galantyna z polędwiczkami wieprzowymi i warzywami
- ◆ salceson
- ◆ smalczyk
- ◆ ogórki małosolne
- ◆ marynowane patisony
- ◆ grzybki marynowane
- ◆ dip czosnkowy, żurawinowy, musztarda
- ◆ proziaki

Dodatkowo proponujemy:

- Stół słodkości z mini deserkami – 14 zł za sztukę
- Szyszka weselna – 40 zł/szt
- Roll bar (lane piwo 30l) – 750 zł
- Dmuchaniec – zjeżdżalnia dla dzieci – 550 zł
- Napis LOVE – 700 zł
- Ciężki dym – od 1000 zł
- Obsługa barmańska – od 3000 zł/os
- Animator zabaw dla dzieci - od 800 zł

Zapraszamy!