



## Oferta weselna 2017



Drodzy Narzeczeni,

jest nam niezmiernie miło, że zainteresowaliście się Państwo naszą ofertą weselną. Pragniemy zapewnić, że dołożymy wszelkich starań, aby ten wyjątkowy dzień był pełen radości, uśmiechu oraz dobrej zabawy wśród najbliższych.

Wyjątkową oprawę Państwa przyjęcia zapewni Sala Balowa Ludwikowska, która jest jedną z najpiękniejszych w Polsce. Chętnie zaoferujemy Państwu pomoc przy wyborze odpowiedniego menu, oprawy muzycznej, programu artystycznego i dekoracji.

W przypadku jakichkolwiek pytań nasz Dział Sprzedaży Bankietów i Konferencji pozostaje do Państwa dyspozycji.

Z poważaniem

Hotel Polonia Palace



---

## INFORMACJE OGÓLNE

---

Przyjęcie jest przygotowane w sali balowej Ludwikowska  
w ustawieniu w przy okrągłych stołach dla maksymalnie 100 osób.

### PAKIET WESELNY DLA NOWOŻEŃCÓW ZAWIERA:

powitanie chlebem i solą  
kieliszek wina musującego na powitanie  
pakiet napoi bezalkoholowych  
parkiet taneczny  
pokrowce krzesel białe lub miodowe  
możliwość zrobienia zdjęć w dniu przyjęcia w zabytkowych wnętrzach hotelu  
bezpłatny wynajem Sali przy minimum 70 dorosłych osobach  
kolację dla dwojga w rocznicę ślubu  
bezpłatne dwa miejsca parkingowe przed hotelem  
szatnię dla Gości  
wydruk menu na stoły  
dekoracje kwiatowe na stoły bankietowe z kwiatów sezonowych  
nocleg ze śniadaniem dla Młodej Pary podczas nocy poślubnej w apartamencie  
kolację próbną obejmującą dania serwowane z wybranego przez Państwa  
menu (do 6 osób)

### W RAMACH OFERTY ZAPEWNIAMY PAŃSTWU SPECJALNE CENY PRZY ZAMÓWIENIU:

barmana  
oprawy artystycznej - DJ  
limuzyny  
usług fotograficznych  
dekoracji kwiatowych

### Warunki rezerwacji wstępnej:

rezerwacja wstępna obowiązuje przez 14 dni  
potwierdzenie rezerwacji oznacza wpłatę bezzwrotnego zadatku w wysokości  
3000 PLN



---

### PAKIET NAPOI BEZALKOHOLOWYCH

---

Kieliszek wina musującego  
Woda mineralna  
Wybór soków owocowych  
Napoje gazowane  
Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat

*nielimitowana konsumpcja zawarta w każdym pakiecie weselnym*

---

### PAKIET ALKOHOLOWY

---

Wódka polska  
Wino domowe z Francji  
Wino białe: Nos Recines Sauvignon Blanc  
Wino czerwone: Nos Recines Merlot  
Pиво Żywiec

*80 PLN od osoby  
nielimitowana konsumpcja do 8 godzin*

---

### OPŁATA KORKOWA

---

*Jeśli zdecydują się Państwo na własny alkohol  
opłata korkowa wynosi  
30 PLN brutto od każdej otwartej butelki  
lub 45 PLN od osoby.*



---

## PAKIET SREBRNY

---

### MENU SERWOWANE DO STOŁU

Prosimy o wybór jednej pozycji 14 dni przed przyjęciem

#### PRZYSTAWKA

Pastrami z kaczki z karmelizowaną gruszką, ananasem i żurawiną  
lub

Tatar z łososia, kiszone cytryny, granat  
lub

Sałaty z ogrodu, awokado, pieczona papryka, kurki, rozmaryn

#### ZUPA

Zupa z gruszki i pietruszki, kawior z malin  
lub

Krem z młodego groszku, wędzony łosoś, puder z koziego sera  
lub

Consommé z wołowiny, Madera, naleśnik, letnie zioła

#### DANIE GŁÓWNE

Sandacz mazurski z młodym porem i rokitnikiem, sałatka z ziół, buraczki, granat  
lub

Półędwiczki wieprzowe, sos z trawy żubrowej,  
purée z jabłek z chrzanem, kopytka, pieczone warzywa  
lub

Kaczka, sos pomarańczowy, cykorja, jabłko z chrzanem, ziemniaki au gratin

---

**Dodatkowe danie gorące serwowane przez kelnerów - 30 PLN za osobę**

---

#### BUFET ZIMNY

Rostbef, szparagi, marynowane buraczki

Domowy pasztet z gęsi z konfiturą z żurawin

Schab, pistacje, rzepa, mango, kawior z ogórka

Galantyna z kurczaka, gruszka, ananas, żurawina

Tatar z matiasa, pikle, chleb razowy

Pomidor, Mozzarella, mus z awokado, kawior z octu balsamicznego

Deska serów polskich, rabarbar, gruszka

Sałatka z surimi z kraba, selera naciowego, jajka i chrzanu

Szpinak, burak, pomarańcza, kurczak, czarna soczewica

Sałatka z rukoli, dyni, papryki i boczniaka

Polska sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem i porem

Wybór świeżo wypiekanego pieczywa z masłem



## DESERY

Crème brûlée  
Ciasto marchewkowe z kremem  
Sernik z wiśniami i białą czekoladą  
Pudding kokosowy, chia, mango  
Szarlotka z kremem

## DANIE SERWOWANE „PO PÓLNOCY”

Żurek na żytnim zakwasie z pieczoną szynką i jajkiem przepiórczym

---

220 PLN od osoby

Cena pakietu do 6 godzin

Tort weselny wielopoziomowy z dekoracją - 24 PLN od osoby (porcja 200g)

---





---

## PAKIET ŻŁOTY

---

### KOKTAJL POWITALNY

Crostini, łosoś, burak, ogórek  
Tartinka, półgęsek, ananas, wasabi  
Tartaletka, ser Brie, czarnuszka, rabarbar

### MENU SERWOWANE DO STOŁU

Prosimy o wybór jednej pozycji 14 dni przed przyjęciem.

### PRZYSTAWKA

Tatar wołowy, borowik, puder z trawy żubrowej, chips z żytniego chleba  
lub  
Carpaccio z łososia, burak, kompresowany ogórek, granat, kolendra  
lub  
Kozi ser, czarnuszka, rabarbar, ogórek, szczaw krwisty

### ZUPA

Rosół z perliczki z kołdunami i żurawiną  
lub  
Zupa z dyni, soczewica Beluga, maliny  
lub  
Krem z białych szparag z wędzonym łososiem

### DANIE GŁÓWNE

Halibut, sos z borowików, szafranu i pieczonych pomidorów, kiszone cytryny,  
purée z palonego kalafiora, letnie warzywa  
lub  
Wolno pieczona kaczka, czerwona porzeczka, ziemniaki dauphinoise, jabłko, cykorja  
lub  
Polędwiczki wieprzowe, gnocchi z czarnuszką,  
sos z borowików z rokitnikiem, skorzonera

### BUFET ZIMNY

Półgęsek z karmelizowaną gruszką, ananasem i żurawiną  
Tatar wołowy, pikle, opieńki  
Deska pieczonych mięs i kiełbas, ćwikła, chrzan  
Domowe marynaty: grzybki, buraczek, patison, korniszony  
Domowe pasztety, śliwka, dynia  
Deska serów polskich, rabarbar, gruszka  
Tartinka, smalec z jabłkiem, ogórek, konfitura z czerwonej cebuli  
Śledź, cynamon, cebulka, olej lniany  
Sałatka z endywii, cykorja, kozi ser, truskawki, jabłko, emulsja z malin  
Polska sałatka jarzynowa z zielonym groszkiem i porem  
Matias, pomarańcza, buraczki, listki szpinaku, czarna soczewica  
Rukola, awokado, pieczona papryka, kurki, rozmaryn  
Pieczywa, masło, margaryna, oliwy smakowe



### BUFET GORĄCY

Indyk z żurawiną, gruszki z Porto  
Schab wolno pieczony, jabłko, szatwia, ananas, kurkuma  
Dorsz, sos z szafranu i wanilii, kiszone cytryny  
Pierogi z suszonym podgrzybkim i kapustą  
Zielone kluski z czarnuszką i Oscypkiem  
Cukinia, dynia, marchew, brokuł

### DESERY

Sernik z makiem  
Mus z białej czekolady z malinami  
Mini tarta cytrynowa z włoską bezą  
Crème brûlée  
Ciasto czekoladowe z wiśniami  
Talerz krojonych owoców

### DANIE SERWOWANE „PO PÓLNOCY”

Żurek na żytnim zakwasie z pieczoną szynką i jajkiem przepiórczym

---

**320 PLN od osoby**  
**Cena pakietu do 8 godzin**  
**Tort weselny zawarty jest w cenie pakietu**

---





---

## PAKIET LUDWIKOWSKA

---

### KOKTAJL POWITALNY

Crostini, łosoś, burak, ogórek  
Tartinka, półgęsek, ananas, wasabi  
Ogórek, kozi ser, czarnuszka, rabarbar

### MENU SERWOWANE DO STOŁU

Prosimy o wybór jednej pozycji 14 dni przed przyjęciem.

### PRZYSTAWKA

Carpaccio wołowe, prawdziwki, puder z białej trufli, musztardowiec, ser Bursztyn  
lub  
Wędzona pierś gęsi, gruszka, bób tonka, chipsy z buraczka, czerwona porzeczką  
lub  
Tuńczyk, palony sezam, rozmaryn, mus z bakłażana, pomidor confit, szczawik krwisty

### ZUPA

Zupa z kasztanów i borowików, pianka z koziego sera  
lub  
Zupa z białych szparagów, wędzony halibut, puder z truskawek  
lub  
Rosół z bażanta, Porto, kolduny

### DANIE GŁÓWNE

Gicz jagnięca, purée z szalotek, ziemniaki dauphinoise, pieczone warzywa  
lub  
Okoń morski, kiszone cytryny, ratatouille, kalafior  
lub  
Perliczka, sos z aronii, ziemniaki douphinoise,  
cykoria, młoda marchewka, karczoch jerozolimski

### BUFET ZIMNY

Szynka parmeńska z melonem Kantalupo  
Tatar wołowy, pikle, opieńki  
Wolno pieczona cielęcina w sosie z tuńczyka i kaparów  
Pastrami z kaczki, konfitura radicchio, pomarańcza, gruszka  
Deska pieczonych mięs i kielbas, ćwikła, chrzan  
Domowe marynaty: grzybki, buraczek, patison, korniszony  
Halibut, chilli, kolendra, kompresowany ogórek, guacamole  
Deska serów polskich, rabarbar, gruszka  
Krewetki, sałata rzymska, pomarańcza, grejpfrut, awokado  
Sera Mozzarella, pomidory koktajlowe, bazylika, kawior z octu balsamicznego  
Sałaty z ogrodu, awokado, pieczona papryka, kurki, rozmaryn  
Pieczywa, masło, margaryna, oliwy smakowe



### BUFET GORĄCY

Kaczka, czerwone pomarańcza, cykoria, karmelizowana gruszka, rozmaryn  
Połudwiczki wieprzowe, borowik, czerwona porzeczka  
Sandacz sos z szafranu i wanilii, kiszone cytryny  
Pierogi z suszonym podgrzybkim i kapustą  
Gnocchi z palonym masłem i szatwią  
Cukinia, dynia, marchew, brokuł

### DESERY

Mus z belgijskiej czekolady, gruszka, maliny  
Crème brûlée z bobem tonka  
Sernik z białą czekoladą i wiśniami  
Tiramisu  
Pudding kokosowy, chia, mango  
Mini tarty z owocami  
Talerz krojonych owoców

### DANIE SERWOWANE „PO PÓLNOCY”

Żurek na żytnim zakwasie z pieczoną szynką i jajkiem przepiórczym

---

**350 PLN od osoby**  
**Cena pakietu do 8 godzin**  
**Tort weselny zawarty jest w cenie pakietu.**

---



---

## STÓŁ POLSKI WIEJSKI

---

Kiełbasy - myśliwska, wiejska, wędzona z rozmarynem, pieczone - schab, karkówka, smalec, pasztety, ogórki małosolne, chleb wiejski

48 PLN od osoby

---

## STACJE Z KUCHARZEM DO BUFETÓW

---

Pasta: penne, spaghetti, Linguine, owoce morza:  
krewetki, kalmary, mule, sosy: pesto, arrabiata, Gorgonzola

41 PLN od osoby

Łopatka jagnięca, jałowiec, rozmaryn, karmelizowany wężymord,  
żel z pieprzowej mięty

41 PLN od osoby

Sezonowany rostbef, sos borowikowy z Maderą,  
ziemniaki dauphinoise, zimowe warzywa

41 PLN od osoby

Pieczona szynka z miodem, sos pieczeniowy z trawą żubrową,  
kluski śląskie z czarnuszką

30 PLN od osoby

Wybór pierogów: kapusta z podgrzybkim, z mięsem, z serem na słono

22 PLN od osoby



---

## Dodatkowo oferujemy

---

FONTANNĘ CZEKOLADOWĄ Z OWOCAMI I SŁODKOŚCIAMI - 750 PLN

### TORTY OKOLICZNOŚCIOWE:

Tort polski jogurtowy z owocami  
Tort czekoladowo-śmietanowy z wiśniami  
Tort z białej czekolady z malinami  
Tort czekoladowy z pomarańczą  
Tort kawowy z malinami  
Tort truskawkowy  
Tort toffi z porzeczką

Naliczanie opłat za dzieci:  
Dzieci do 7 lat - gratis  
Dzieci od 7 do 14 lat - 50% kosztów wybranego menu  
Dzieci od lat 14 - pełna kwota

W przypadku przedłużenia przyjęcia obowiązuje dopłata za każdą rozpoczętą godzinę za napoje alkoholowe w wysokości 20 PLN od osoby.

---

**Wszystkie ceny w ofercie są cenami brutto i zawierają podatek VAT.**

---

