



Oferta Weselna

Dzień Ślubu i Przyjęcia Weselnego będzie przez Państwa pamiętany przez wiele lat. Zachowa się także w pamięci Waszych bliskich i przyjaciół. Warto zadbać o to, by wszystko w nim było wyjątkowe: szeleszcząca suknia, pachnące kwiaty, a także niepowtarzalny klimat miejsca Ceremonii Ślubnej i Przyjęcia Weselnego.

Pałac Wiejce daje Państwu gwarancję wyjątkowości. To nowo odrestaurowany obiekt, położony w miejscowości Wiejce, nad rzeką Wartą, otoczony lasami Puszczy Noteckiej. Pałac znajduje się zaledwie 80 km od Poznania i Zielonej Góry, 50 km od Gorzowa Wielkopolskiego oraz ok. 90 km od granicy polsko-niemieckiej. **Pokoje pałacowe** charakteryzują się bardzo wysokim standardem. Każdy z pokoi zachował unikalny wygląd dzięki zastosowaniu różnorodnych elementów kolorystycznych. W stylowych wnętrzach odrestaurowano i uzupełniono oryginalne elementy dekoracyjne by jak najwierniej przywołać ducha dawnej epoki. Wystrój części hotelowej dopasowano stylem do charakteru Pałacu z zachowaniem nowoczesności i funkcjonalności.

W sąsiedztwie Pałacu znajdują się budynki **Rządcówki, Folwarku, Domu Ogrodnika**, których pokoje oraz apartamenty utrzymane są w stylu rustykalnym. Wystrój ten sprawia, że wnętrza mają ciepły, wręcz sielankowy charakter. W głównym obiekcie znajdują się także: **Sala Balowa, Sala Rycerska, Restauracja Szmaragdowa, Ogród Zimowy oraz Drink Bar**. Ponadto wokół Pałacu rozpościera się 15 hektarowy **Park** z licznymi atrakcjami i przepięknym starym drzewostanem. Na terenie Kompleksu Pałacowego znajduje się również Stajnia i Powozownia.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą Pałacu Wiejce. Chcielibyśmy zaznaczyć, że dla każdego z Państwa postaramy się stworzyć ofertę dostosowaną do życzeń, potrzeb i budżetu. Tych z Państwa, którzy marzą o przyjęciu weselnym w Pałacu będzie nam niezmiernie miło powitać na wcześniej umówionym spotkaniu.

Serdecznie zapraszamy

Szanowni Państwo

Mając na uwadze obecny kryzys oraz oczekiwania naszych klientów z tym związane obniżamy ceny na uroczystości weselne w naszym Pałacu. W tym celu przygotowaliśmy Specjalny Pakiet Weselny:

- Pokój 2 osobowy Superior dla Pary Młodej GRATIS
 - Nocleg dla Gości weselnych 110 zł/ osobę
 - Uroczyste menu weselne 170 zł/ osobę
- Lampka wina musującego na przywitaniu Pary Młodej oraz zaproszonych Gości GRATIS
 - Sala Balowa na uroczystość GRATIS
 - Drink Bar do dyspozycji Gości weselnych GRATIS
 - Altana Grillowa na uroczystość poprawin GRATIS
- Tereny przypałacowe na uroczystości w ogrodzie GRATIS
 - Mini-golf GRATIS
 - Bilard GRATIS
 - Dzieci do lat 3 GRATIS
 - Dzieci do lat 12 50% zniżki

Nie pobieramy opłat serwisowych za wprowadzenie własnych podwykonawców (tylko dla uroczystości z noclegiem)

Baza Hotelowa

*Dysponujemy 130 miejscami noclegowymi (w układzie rodzinnym)
Pokój Superior dla Pary Młodej gratis* (przy min. 30 noclegach)*

Pałac

*2 apartamenty superior
14 pokoi 2 os. Superior
5 pokoi 2 os. Standard
11 pokoi 1 os. standard*

Folwark

19 pokoi 2 os.

Rządcówka

*2 apartamenty
5 pokoi 2 os
3 pokoje 1 os*

Domek Ogrodnika

4 pokoje 2 os

Sale

Dla Gości korzystających z bazy noclegowej (min. 30 osób) sala na uroczystość weselną GRATIS

Sala Balowa:

stoły w podkowie dla ok. 60-70 osób + tańce

stoły w podkowie dla ok. 80-90 osób + tańce na tarasie Sali Balowej

stoły okrągłe do 120 osób + tańce na tarasie Sali Balowej

Sala Restauracyjna:

przy stolikach od 40 do 60 osób + tańce

wspólny stół dla 40 os. + tańce w aneksie restauracji

Ogród Zimowy:

wspólny stół dla ok. 30 osób bez tańców

Sala Rycerska:

przy stolikach ok. 40 osób + tańce

wspólny stół dla ok. 70 osób tańce w Drink Barze

Oplata za wynajem sal w Pałacu:

- Sala Balowa na uroczystość weselną GRATIS
- Sala Restauracyjna 1 500 zł
- Sala Rycerska 1 500 zł
- Ogród Zimowy 850 zł
- Zadaszenie i ogrzewanie tarasu Sali Balowej 500 zł

Istnieje możliwość zorganizowania wesela na większą ilość osób (ponad 100 osób) w pałacowym parku w oparciu o specjalny namiot, udekorowany na potrzeby uroczystości weselnej – koszt uzależniony jest od ilości osób i rodzaju dekoracji.

Nowy cennik usług hotelowych

dla uroczystości weselnych

(min. 30 osób)

cena za pokój dla 2 osób

		Pałac	Rządcówka	Folwark	Domek Ogrodnika
Apartament Złoty	2 os.	380,-			
	1 os.	330,-			
Apartament Zielony	2 os.	380,-			
	1 os.	330,-			
Apartament	2 os.		350,-		
	1 os.		320,-		
Pokój Superior	2 os.	330,-			
	1 os.	260,-			
Pokój Standard	2 os.	290,-	240,-	220,-	220,-
	1 os.	260,-	200,-	200,-	200,-
Pokój 1- osobowy		180,-	160,-		

- Podane ceny są cenami brutto
- W cenę noclegu nie jest wliczone śniadanie. Koszt śniadania 25,- zł/ os
- Koszt śniadania dla dzieci do 3 lat – gratis
- Koszt śniadania dla dzieci od 4 do 12 lat – 50%
- Doba hotelowa trwa do godz. 12.00

Gastronomia

W pałacowej restauracji serwujemy dania autorskie komponowane przez Szefa Kuchni – Macieja Mainitz'a, łączące w sobie wyrafinowany kunszt kuchni francuskiej, lekkość włoskiej i bogactwo kuchni polskiej.

Propozycja menu weselnego nr 1

Obiad

Rosół z gospodarskiej kury z domowym makaronem
Duet indyka z wieprzowiną nadziewany bekonem z sosem prowansalskim i glazurowaną marchewką paryską
Sernik z lodami

Bufet na zimno

Galantyna z kurczaka z farszem ziołowym
Schab z daktylami
Pstrąg w galaretkę z białego wina
Terina z owoców morza w otoczce warzyw
Tymbaliki warzywno-drobiowe
Szynka szpikowana czosnkiem
Warzywa z dipami
Sałatka Alberta
Sałatka jarzynowa
Pieczywo smakowe
Sosy, dresingi

Bufet na gorąco

Barszcz z pasztecikiem
Strogonow drobiowy z grzybami
Ziemniaki pieczone
Warzywa gotowane
Pikantny ryż z warzywami

Desery

Sałatka owocowa
Mus z leśnych owoców
Ciasto żurawinowe

Menu skalkulowane na 170 zł od osoby

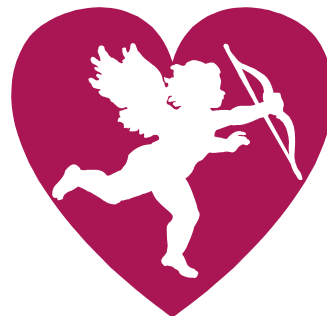
Propozycja menu weselnego nr 2

Obiad

Carpaccio z polędwicy z parmezanem i oliwkami
Krem z brokuł z pulpetami ziołowymi
Schab nadziewany morelami z sosem śliwkowym podany z ziemniakami i wyborem warzyw.
Mus malinowy na szampanie

Bufet na zimno

*Pstrąg w jarzynach
Rostbef w kolorowym pieprzu
Terina z łososia
Roladki z szynki z musem chrzanowym
Śledzie w trzech smakach
Mozzarella z pomidorami
Schab z owocami
Sałatka hawajska z szynką
Sałatka bawarska
Kolorowe sałaty
Pieczywo smakowe
Sosy dresingi*



Bufet na gorąco

*żurek z białą kielbasą
szaszłyk z kolorową papryką
ziemniaki pieczone z rozmarynem
ogórki kiszane*

Desery

*szarlotka
sernik
gruszki w karmelu*

kawka/herbata, soki owocowe 0,2L/os., woda mineralna 0,2l/os.

Menu skalkulowane na 200 zł od osoby

Propozycja menu weselnego nr 3

Uroczysty obiad

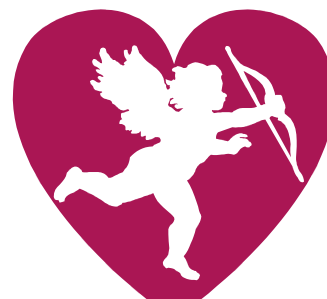
*Barszczyk czerwony z kołdunami baraniami
Roladki z indyka nadziewane musem szpinakowym, podane z ryżem i
warzywami
Ananasy w cieście na sosie waniliowym*

Bufet zimny

*Tatar ze śledzia na wiejskim chlebie
Schab z musem chrzanowym
Makrela po cygańsku
Terina z leśnymi grzybami
Frykadelki w ostrej salsie
Szynka Podkomorzeżego z melonem
Łosoś faszerowany bakaliami*

Sałatki

*Sałatka meksykańska
Sałatka z marynowaną wołowiną*



Salatka jarzynowa

Sosy, dresingi

Pieczczywo smakowe

Masełko

Bufet gorący

Poledwiczki wieprzowe na duszonej kapuście

Ziemniaki zapiekane

Krem brokułowy z grzankami

Warzywa gotowane

Desery

Świeże owoce

Mus czekoladowy z wiśniami

Salatka z arbuza i melona

Ciasto drożdżowe ze śliwkami

Kawa, herbata, sok 0,2l

Menu skalkulowane na 200 zł od osoby

Propozycja menu weselnego nr 4

Uroczysty obiad

Krem z letnich warzyw z grzankami

Kaczka pieczona na sosie jabłkowym podana z czerwoną kapustą i pieczonymi ziemniakami

Deser „Piękna Helena” na sosie cytrusowym z kulką miętowych lodów.

Bufet zimny

Carpaccio wołowe z oliwkami

Schab z morelami w maladze

Terina Royal Napoleon

Jajka z musem paprykowym

Łosoś marynowany w koniaku i koperku „Gravlax”

Paprykarz z kurczaka

Salatki

Salatka z pieczarek i tartego sera

Salatka z owoców morza i pomarańczy

Salatka Nicejska

Sosy, dresingi, pieczywo, masło

Desery

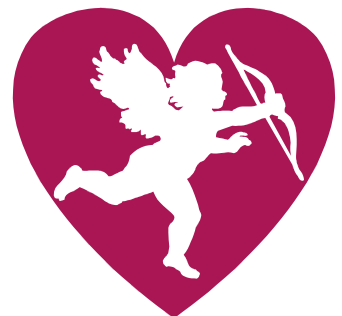
Mini ptysie z kremem waniliowym

Rolada orzechowa w czekoladzie

Bajaderki w czekoladzie

Bufet gorący

Zrazy z białą kielbasą



*Kasza gryczana z bekonem
Zupa cebulowa pachnąca tymiankiem
Buraczki na gorąco
Ziemniaki duszone*

Kawa, herbata, sok 0,2l

Menu skalkulowane na 205 zł od osoby

Propozycja menu weselnego nr 5

Uroczystość weselna na sposób staropolski

„Kuchnia Polska”

*Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą
Rosół z gospodarskiej kury z domowym makaronem
Zrazy w razowym chlebie
Udka pieczone
Sznycle wieprzowe
Łosoś zapiekany
Ziemniaki
Frytki
Groszek z marchewką
Sałatka z buraczków*

Glazurowane wiśnie z dodatkiem porto z kulką orzechowych lodów

Bufet zimny

*Dorsz na sposób staropolski
Tatar wołowy
Półmiski polskich wędlin
Jajka w szynce na sałatce
Półmiski mięs pieczystych (schab, karkówka, indyk)
Udka w galarecie
Marynowane śledzie w kwaśnej śmietanie z jabłkiem*

Sałatki

*Jarzynowa
Marynowane pikle
Grzybki marynowane
Ogórki kwaszone
Chrzan, musztarda, sos tatarski, ćwikła*

Bufet gorący

*Kapuśniak chłopski
Ziemniaki po staropolsku
Bigos gajowego
Beef Strogonoff
Warzywa gotowane*

Desery

Ciasto pomarańczowe



Babka czekoladowa

Sałatka owocowa

Kawa, herbata, sok 0,2l

Menu skalkulowane na 210 zł od osoby

Propozycja menu weselnego nr 6

Obiad

Pasztet z bażanta na kruchych sałatach z musem żurawinowo-kurkowym

Krem z dyni z prażonymi migdałami

Górka Cieleca na sosie estragonowym podane z ziemniakami i gotowanymi warzywami

Sernik z lodami

Bufet na zimno

Kurczak w estragonie

Łosoś wędzony

Pstrąg w galaretkę z białego wina

Terina z owoców morza

Tymbaliki warzywno-drobiowe

Galantyna z kurczaka

Warzywa z dipami

Sałatka Waldorf

Sałatka jarzynowa

Pieczycwo smakowe

Sosy, dresingi

Bufet na gorąco

Barszcz z pasztecikiem

Gulasz drobiowy z grzybami

Ziemniaki pieczone

Warzywa gotowane

Ryż z pomidorami

Desery

Petti-four

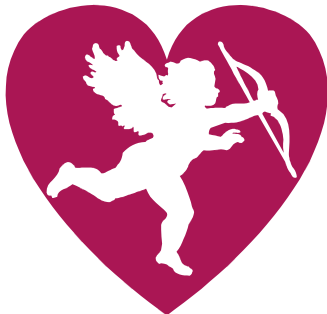
Sałatka owocowa

Mus z leśnych owoców

Sernik

Kawa/herbata, soki 0,2l/os., woda mineralna 0,2l/os.

Menu skalkulowane na 220 zł od osoby



Propozycja menu weselnego nr 7

Obiad

Szklaneczki z łososia faszerowane śliwkami z sosem razowym
Rosół z gospodarskiej kury z domowym makaronem
Polędwiczki wieprzowe w otoczce boczku z sosem grzybowym podany z ziemniakami piure i
melodią warzyw
Gruszki gotowane w czerwonym winie na sosie z szampana

Bufet na zimno

Łosoś wędzony na twarogu
Sandacz gotowany na białym winie
Karczek po chłopsku
Rostbef po angielsku z zielonym pieprzem
Peklowana gicz wieprzowa z czosnkiem
Indyk z brzoskwiniami w maladze
Pieczony schab w rozmarynie
Terenia warzywna
Sałatka Grecka
Sałatka Cezara
Pieczywo smakowe
Sosy, dresingi

Bufet na gorąco

Żurek z jakiem
Zrazy z białą kielbasą
Ziemniaki pieczone
Kapusta z grzybami
Szaszłyki wieprzowe

Dziki ryż

Desery

Ciasto orzechowe
Tiramisu
Mus z leśnych owoców
Rożki czekoladowe

Menu skalkulowane na 250 zł od osoby

Propozycja menu weselnego nr 8

Obiad

Wędzony halibut na kruchej sałacie z cytrynowym sosem obsypany czarnym kawiozem
Delikatny krem z borowików i prawdziwków z kurkami smażonymi na maśle
Filet z kaczki pieczony w malinach i pomarańczach ułożony na ziemniakach z kulkami buraczków
kandyzowanych w miodzie

Czekoladowe pucharki z musem jeżynowym i rumem

Bufet na zimno

*Schab faszerowany z musem kaparowym
Łosoś w szynce parmeńskiej
Ciełęcina szpikowana jabłkami i goździkami
Terina z krewetek i warzyw
Połędwica wołowa w kolorowym pieprzu
Galantyna z kurczaka z oliwkami
Carpaccio wołowe
Karczek po chłopsku
Paszтет z dzika
Sałatka Alberta
Sałatka Cezar
Sałatka Bawarska
Pieczywo smakowe
Sosy, dresingi*

Bufet na gorąco

*Barszcz z krokietem
Zupa gulaszowa
Mięsa z grilla: karkówka, kurczak, szaszłyki
Łosoś pieczony
Frytki steak house
Warzywa grillowane
Ryż po turecku
Warzywa gotowane*

Desery

*Tiramisu
Creme Carmel
Ciasto czekoladowe
Kosz owoców*

Menu skalkulowane na 300 zł od osoby

Na specjalne życzenie podajemy:

*Tort weselny / 16 zł porcja
Prosiak pieczony w piwie, faszerowany kaszą gryczaną podawany również w ogrodzie
przy pochodniach / 1850 zł
Serwowanie GRATIS*

Usługi dodatkowe

Dekoracja Kościoła:

Bukiet na ołtarz (średni)	55,00 zł/szt.
Bukiet na cokół (duży)	170,00 zł/szt.
Przybranie – klęczniki	55,00 zł/szt.
Przybranie ławki (12szt.)	20,00 zł/szt.
Przybranie drzwi wejściowych	55,00 zł/szt.

Dekoracje w Pałacu:

Sala Balowa

- duży bukiet na kominku	170,00 zł
- dekoracja stołów	55,00 zł
- dekoracja lustra	55,00 zł
- dekoracja bufetu	55,00 zł

Taras przy sali balowej:

- dekoracja balustrady z tiulu ozdobionego zielenią	170,00 zł
---	-----------

Hol:

- 2 średnie bukiety na ladzie recepcyjnej	55,00 zł
- duży bukiet na postumencie	170,00 zł

Klatka schodowa:

- dekoracja z tiulu ozdobionego zielenią	90,00 zł
--	----------

Wynajęcie bryczki (2 godziny)

- ciągniętej przez 2 konie, udekorowanej świeżymi kwiatami	– 950 zł
- dodatkowo 2 jeźdźców na koniach	– 450 zł
- organizacja ślubu w zabytkowym kościele w Wiejcach – udekorowanym kwiatami i zielenią	– 1100 zł

Zdjęcia i filmowanie uroczystości ślubnej:

- Filmowanie	- 2300 zł – 4000 zł (cena zależy od ilości kamer)
- Zdjęcia:	Kościół - 430 zł
	Wesele - 430 zł (po oczepinach, godz. 1:00)
	Plener - 860 zł

Oprawa muzyczna:

(Cena uzależniona od czasu pracy artystów)

- zespół muzyki klasycznej (skrzypce, wiolonczela)
- pianista
- muzyka jazzowa
- zespół muzyczny z wokalem
- zespół taneczny - pokaz tańców
- DJ'a
 - płyty winylowe, oświetlenie, nagłośnienie
 - płyty CD, oświetlenie, nagłośnienie + karaoke

Iluminacja pałacu – 200 zł/h

Dodatkowe atrakcje od...

Lot balonem dla Młodej Pary (2osoby)	0,5godz. –	3500 zł
z szampanem i koszem owoców na pokładzie	1godz. –	5000 zł
Casino – wynajęcie 3 stołów do gier hazardowych z krupierami		4900 zł

Zasady Rezerwacji

Warunki rezerwacji terminów imprez okolicznościowych w Hotelu Pałac Wiejce

(konferencje, szkolenia, wesela, przyjęcia, itp.)

- I. Warunkiem dokonania rezerwacji terminu imprez okolicznościowej jest:
 1. dokonanie zgłoszenia rezerwacji (email, fax lub doręczenie pocztą na adres Hotelu) zawierającej oznaczenie osoby dokonującej rezerwację (Klient), adres, kontakt telefoniczny, nr fax., adres email, data imprezy, jej rodzaj (konferencja, szkolenie, wesele, przyjęcie, itp.) i przybliżoną liczbę uczestników,
 2. potwierdzenie dokonania rezerwacji przez Hotel z określeniem kwoty kaucji rezerwacyjnej (nie mniejszej niż 10% przybliżonej wartości świadczeń) i terminu jej wpłaty.
- II. W przypadku niedokonania wpłaty kaucji rezerwacyjnej w terminie określonym przez Hotel rezerwacja wygasa.
- III. W przypadku anulacji rezerwacji przez Klienta po dokonaniu wpłaty kaucji, Hotel zatrzyma wpłaconą przez Klienta kaucję rezerwacyjną tytułem opłaty anulacyjnej.
- IV. W przypadku dościa do skutku Imprezy w zarezerwowanym terminie, kaucja rezerwacyjna zostanie zaliczona na poczet wynagrodzenia Hotelu za wykonane usługi w ramach zawartej umowy.
- V. Klient jest zobligowany na 1 miesiąc przed planowanym rozpoczęciem imprezy do podpisania umowy z Hotelem na świadczenie usług oraz wpłaty zadatku w wysokości 30% wartości zamawianych usług.
- VI. Załącznikami do umowy jest:
 1. Kalkulacja imprezy
 2. Lista uczestników imprezy
 3. Regulamin pobytu w Pałacu Wiejce
 4. Potwierdzenie wykonania usługi.

Spełniamy wszystkie życzenia...

Będzie nam miło gościć Państwa w progach naszego Pałacu