



„Ceremonia zaślubin nad brzegiem jeziora, młoda para płynąca gondolą na przywitanie gości czy pokaz sztucznych ogni to tylko część z naszych propozycji”.

Organizując przyjęcie właśnie u nas oddajemy do Państwa dyspozycji:

Dwie sale restauracyjno-bankietowe  
Pawilon cateringowo-bankietowy o pow. 200mq  
Salę bilardową znajdującą się w 200-letniej piwnicy  
Miejsca noclegowe w stylowych pokojach  
Dostęp do jeziora oraz zabytkowy park wokół pałacu  
Pełną obsługę cateringowo- techniczną

Dekoracje oraz całą oprawę weselną przygotowujemy na każde wesele zgodnie z indywidualnym zamówieniem.

---

*Przykładowe menu*



**Obiad**

**Przystawka**

Pasztet domowy z borówką

**Zupa**

Rosół staropolski z makaronem

**Mięsa**

(2 porcje/osobę)

Specjał „Pałacowy”

(połędwiczka wieprzowa z farszem pomidorowo pieczarkowym)

Rolada drobiowa nadziewana brokułem w sosie serowym

Wykwintna pieczeń z karkówki

Zrazy wieprzowe zawijane

**Dodatki**

(2 porcje/osobę)

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Rozetki ziemniaczane „Deusche”

Pyzy drożdżowe

Sosy



### ***Surówki/salátky***

*(2porcje/osobę)*

*Fasolka szparagowa zasmażana z bułką tartą*

*Marchewka paryska z bułką tartą*

*Buraczki*

### ***Deser***

*Panacotta*

### ***Zimny bufet***

*Roladki drobiowe faszerowane warzywami*

*Roladki wieprzowe faszerowane warzywami*

*Śledź z buraczkami skryty w jabłku*

*Tymbaliki drobiowe*

*Szparagi w szynce*

*Schab z owocami*

*Rybka a' lla chili*

*Salatka grecka*

*Salatka Pałacowa z grillowanym kurczakiem*

*Pieczyno*

*Sosy*

### ***Kolacja***

*Barszczyk*

*Golonki*

*Szaszłyk drobiowy podawany z ryżem po turecku*

*Kapusta zasmażana*

*Pieczyno*

*Chrzan*

*Musztarda*





***Polecamy również:***

***„Stół Wiejski”***

*z wyrobami z małej lokalnej masarni*

***„Szynkę w cieście chlebowym”***

*podawaną jako niespodziankę kulinarną*

***„Fontanna do czekolady”***

*wspaniałe urozmaicenie Państwa przyjęcia*

***„Słodki kącik”***

*Mascarpone, Tiramisu, koktajle owocowe, serowe babeczki*

***Zamówienia dodatkowe:***

*-ciasto, tort, alkohol, owoce, napoje zimne i ciepłe- stanowią koszt dodatkowy.*

*Długość trwania przyjęcia podlega indywidualnym ustaleniom.*

*Czekamy na Państwa propozycje i pytania.*



*Z poważaniem  
Krzysztof Witczak*

***Tel. +48500 254 457***

***[www.bialokosz.pl](http://www.bialokosz.pl)***

***e-mail: [bialokosz@bialokosz.pl](mailto:bialokosz@bialokosz.pl)***