PAŁAC MINOGA

ŚLUB I WESELE
2022/2023

WESELE W PAŁACU

Pięć pięknych sal w unikalnym, amfiladowym układzie – Klimatyczny bar – Imponująca sala balowa z wyjściem na taras, naturalnie łącząca się z zabytkowym parkiem - Oryginalne menu przygotowane przez naszego szefa kuchni.

ŚLUB CYWILNY W PAŁACU

Wyjątkowa ceremonia zaślubin w pełnej światła sali ślubów – Widok na zabytkowy park - Elegancja i piękno – Kameralna atmosfera - Niepowtarzalny klimat.

ŚLUB CYWILNY W PLENERZE

Ślub w otoczeniu natury – Szum starych drzew – Romantyczna, niezwykła uroczystość – Oryginalność - Doskonały i magiczny ślub.

WESELE W SPICHLERZU

Wyjątkowy, rustykalny klimat trzech sal – Niepowtarzalna, unikalna przestrzeń – Oryginalne podłogi i belkowanie – Kamienne ściany i drewniane dodatki – Powrót do natury i swoboda.

WESELE ZIMĄ

W Pałacu Minoga zimowe wesele ma niepowtarzalny urok - Zapach choinki i blask eleganckich dekoracji - W ogrodzie oczy cieszy biały puch - W sercach Pary Młodej, gości i w kominkach tli się ogień.

WESELE W STYLU KOKTAJLOWYM

Plenerowa ceremonia w zabytkowym, zielonym parku – Aranżacja przestrzeni w angielskim stylu – Przemowy z przymrużeniem oka – Takie wesela zapadają w pamięć nie tylko gościom – I my wspominamy je z uśmiechem i ciepłem w sercu.

APARTAMENT

Niepowtarzalne tło do fotograficznej dokumentacji przedślubnych przygotowań - Doskonała oprawa błogosławieństwa Młodej Pary - Elegancka przestrzeń do regeneracji podczas uroczystości – Idealna poślubna noc - Stylowy apartament dla nowożeńców w historycznym pałacu doskonale łączący tradycję i nowoczesność.

SESJE ŚLUBNE

Idealne, wszechstronne miejsce na ślubną sesję – Romantyczny park ze starodrzewiem – Sielski, historyczny spichlerz – Elegancki pałac i apartament – Naturalna winnica – Odrestaurowane, dawne kamienne budynki.

PAKIET PAŁACOWY I

(min. 100 osób pełnopłatnych)

Tradycyjne przywitanie chlebem i solą Pary Młodej oraz winem musującym Gości weselnych

ZUPA
(1 pozycja do wyboru)
Rosół drobiowy, pulpet z indyka, makaron jajeczny, zioła ogrodowe
Krem dyniowy z imbirem, pieczone chlebki z czarnuszką

DANIE GŁÓWNE
(1 pozycja do wyboru)
Zraz wołowy po polsku, sos z owoców jałowca,
ziemniaki z rozmarynem, pieczony burak
Pierś z indyka, sos kremowy z białym winem i tymiankiem, strudel
ziemniaczany, karmelizowany por i marchewka

DESER
(1 pozycja do wyboru)
Panna cotta z warstwowej białej i ciemnej czekolady, mus z malin
Sernik z palonym masłem, sorbet z mandarynki

I DANIE GORĄCE
(1 pozycja do wyboru)
Roladki z kurczaka zagrodowego z blanszowanymi warzywami,
sos serowy, gratin z ziemniaków, purée z zielonego groszku
Duszona cielęcina z warzywami i fasolą, gryka niepalona
z borowikami

II DANIE GORĄCE
(1 pozycja do wyboru)
Bigos, warzywa, wędzona śliwka, grzyby
Boeuf Stroganow
Barszcz czerwony, pasztecik mięsny

SZWEDZKI STÓŁ
Mięsa pieczone
Pasztet z daktylami
Schab długo pieczony z grzybami
Selekcja serów pleśniowych, dojrzewających, maziowych
Selekcja szynek i kiełbas dojrzewających
Tartaletki z hummusem, pastą truflową, pastą krewetkową
Łosoś pieczony w cieście francuskim
Sakiewki w cieście filo z gęsim pasztetem
Vege mini burgery
Mini caprese
Tarta warzywna z zielonym beszamelem, tarta
z leśnymi grzybami
Sos tatarski, zielony pieprz, wytrawna wiśnia z rozmarynem
Pikle: oliwki, papryczki, grzyby, pomidory suszone
Wybór pieczywa: bagietki, mini bułki, chlebki z rozmarynem,
ciemne pieczywo, chleb tradycyjny

SAŁATKI
(3 pozycje do wyboru)
Sałata rzymska z kurczakiem zagrodowym, rzodkiew,
szczypiorek, jaja, jogurt, ser grana padano
Sałatka grecka
Bataty, chorizo, jarmuż, granat
Selekcja sałat, ser bleu, karczochy, pomidory cherry
Dorsz wędzony, piklowany seler , rukola, szpinak
Pak choi, halloumi, suszone pomidory, burak
Śledziowa, fasola, kolorowa papryka

NAPOJE
(bez ograniczeń)
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki owocowe (jabłko, pomarańcza)
Kawa z ekspresu
Wybór herbat

PAKIET PAŁACOWY II

(min. 90 osób pełnopłatnych)

Tradycyjne przywitanie chlebem i solą Pary Młodej oraz winem musującym Gości weselnych

FINGER FOOD
(1 pozycja do wyboru)
Vol-au-vent, mus z sera koziego, rolowany burak, granat
Grzanka z chleba razowego, mus chrzanowy, łosoś zapiekany w zielonej skorupce

PRZYSTAWKA
(1 pozycja do wyboru)
Tatar z matiasa, czarne pieczywo, majonez szczypiorkowy, jajko
Łosoś wędzony, żel limonkowy, mus z zielonego pieprzu, pieczywo z czarnuszką
Pâté z gęsich wątróbek, piklowane grzyby, tostowana bagietka, konfitura z borówki

ZUPA
(1 pozycja do wyboru)
Consommé z kaczki, ravioli z włoszczyzną
Krem z pieczonej papryki z kuminem i kolendrą, chlebek dyniowo-imbirowy
Krem z zielonych szparagów, oliwa pietruszkowa, grana padano, pieczona chałka

DANIE GŁÓWNE
(1 pozycja do wyboru)
Pierś z kaczki, wytrawny sos z czarnej porzeczki, zapiekane rozetki ziemniaczane, pieczone papryki, strąki zielonego groszku
Zraz wołowy po polsku, sos z owoców jałowca, ziemniaki z rozmarynem, pieczony burak
Kurczak saltimbocca z szałwią i szynką parmeńską, sos winno-maślany z pomidorkami koktajlowymi, gnocchi, blanszowany szpinak z czosnkiem

DESER
(1 pozycja do wyboru)
Brownie z gorzkiej czekolady, mus z białej czekolady, kruszonka, owoce, mięta
Malinowe Tiramisu
Strudel z wiśniami, lody twarogowe

I DANIE GORĄCE
(1 pozycja do wyboru)
Roladki z kurczaka zagrodowego z blanszowanymi warzywami, sos serowy, gratin z ziemniaków, purée z zielonego groszku
Łosoś pieczony, sos imbirowy, czarna soczewica, purée z dyni
Schab z długą kością żebrową, ziemniaki z ogniska, duszony borowik, grillowana cukinia

II DANIE GORĄCE
(1 pozycja do wyboru)
Bigos, warzywa, wędzona śliwka, grzyby
Boeuf Stroganow
Barszcz czerwony, pasztecik mięsny

SZWEDZKI STÓŁ
Mięsa pieczone
Pasztet z daktylami
Schab długo pieczony z grzybami
Selekcja serów pleśniowych, dojrzewających, maziowych
Selekcja szynek i kiełbas dojrzewających
Tartaletki z hummusem, pastą truflową, pastą krewetkową
Łosoś pieczony w cieście francuskim
Sakiewki w cieście filo z gęsim pasztetem
Vege mini burgery
Vol-au-vent z wędzonym dorszem i czerwoną papryką
Mini caprese
Tarta warzywna z zielonym beszamelem, tarta z leśnymi grzybami
Rolada z łososia ze szpinakiem i ricottą
Arancini serowe z pesto pietruszkowym
Sos tatarski, zielony pieprz, wytrawna wiśnia z rozmarynem
Pikle: oliwki, papryczki, grzyby, pomidory suszone
Wybór pieczywa: bagietki, mini bułki, chlebki z rozmarynem, ciemne pieczywo, chleb tradycyjny

SAŁATKI
(3 pozycje do wyboru)
Sałata rzymska z kurczakiem zagrodowym, rzodkiew, szczypiorek, jaja, jogurt, ser grana padano
Sałatka grecka
Bataty, chorizo, jarmuż, granat
Selekcja sałat, ser bleu, karczochy, pomidory cherry
Dorsz wędzony, piklowany seler , rukola, szpinak
Pak choi, halloumi, suszone pomidory, burak
Śledziowa, fasola, pikle, kolorowa papryka

NAPOJE
(bez ograniczeń)
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki owocowe (jabłko, pomarańcza)
Kawa z ekspresu
Wybór herbat

PAKIET PAŁACOWY III

(min. 80 osób pełnopłatnych)

Tradycyjne przywitanie chlebem i solą Pary Młodej oraz winem musującym Gości weselnych

FINGER FOOD
(1 pozycja do wyboru)
Vol-au-vent, mus z sera koziego, rolowany burak, granat
Grzanka z chleba razowego, mus chrzanowy, łosoś zapiekany w zielonej skorupce

PRZYSTAWKA
(1 pozycja do wyboru)
Rostbef pieczony na różowo, krucha sałata, dip z musztardy starofrancuskiej, piklowane grzyby
Łosoś wędzony, żel limonkowy, mus z zielonego pieprzu, pieczywo z czarnuszką
Grillowany kozi ser, pieczony burak, galaretka z czerwonego wina, żel z malin

ZUPA
(1 pozycja do wyboru)
Consommé z kaczki, ravioli z włoszczyzną
Krem ziemniaczany z wędzonym dorszem, grzanką z zielonego chlebka z rozmarynem
Żur z suszonymi borowikami, wędzony boczek, jajko przepiórcze

DANIE GŁÓWNE
(1 pozycja do wyboru)
Pierś z kaczki, wytrawny sos z czarnej porzeczki, zapiekane rozetki ziemniaczane, pieczone papryki, strąki zielonego groszku
Kurczak supreme, kurki w śmietanie, risotto z miętą i zielonym groszkiem, mus szparagowy
Policzki wołowe, knedle ziemniaczane z glazurą chrzanową, pieczone warzywa

DESER
(1 pozycja do wyboru)
Malinowe Tiramisu
Sernik z palonym masłem,
Brownie z gorzkiej czekolady, mus z białej czekolady, kruszonka, owoce, mięta

I DANIE GORĄCE
(1 pozycja do wyboru)
Łosoś pieczony, sos imbirowy, czarna soczewica, purée z dyni
Pierś z kaczki, wytrawny sos z czarnej porzeczki, zapiekane rozetki ziemniaczane, pieczone papryki, strąki zielonego groszku
Polędwica wieprzowa w zielonej panierce, sos demi-glace, arancini, purée z kalafiora

II DANIE GORĄCE
(1 pozycja do wyboru)
Kaszotto z wieprzowymi klopsikami, burak, kurki, boczniaki, szpinak
Rolowany indyk ze szpinakiem, sos z gorgonzoli, purée z batata, tłuczony groszek zielony z miętą i chili
Schab z długą kością żebrową, ziemniaki z ogniska, duszony borowik, grillowana cukinia

III DANIE GORĄCE
(1 pozycja do wyboru)
Leczo
Korzenna zupa gulaszowa z warzywami
Barszcz czerwony z pasztecikiem

SZWEDZKI STÓŁ
Mięsa pieczone
Pasztet z daktylami
Schab długo pieczony z grzybami
Selekcja serów pleśniowych, dojrzewających, maziowych
Selekcja szynek i kiełbas dojrzewających
Tartaletki z hummusem, pastą truflową, pastą krewetkową
Łosoś pieczony w cieście francuskim
Sakiewki w cieście filo z gęsim pasztetem
Vege mini burgery
Vol-au-vent z wędzonym dorszem i czerwoną papryką
Mini caprese
Tarta warzywna z zielonym beszamelem, tarta z leśnymi grzybami
Rolada z łososia ze szpinakiem i ricottą
Arancini serowe z pesto pietruszkowym
Krewetki w sosie holenderskim
Czerwony kawior z łososia na blinie ziemniaczanym
Sos tatarski, zielony pieprz, wytrawna wiśnia z rozmarynem
Pikle: oliwki, papryczki, grzyby, pomidory suszone
Wybór pieczywa: bagietki, mini bułki, chlebki z rozmarynem, ciemne pieczywo, chleb tradycyjny

SAŁATKI
(4 pozycje do wyboru)
Sałata rzymska z kurczakiem zagrodowym, rzodkiew, szczypiorek, jaja, jogurt, ser grana padano
Sałatka grecka
Bataty, chorizo, jarmuż, granat
Selekcja sałat, ser bleu, karczochy, pomidory cherry
Dorsz wędzony, piklowany seler, rukola, szpinak
Pak choi, halloumi, suszone pomidory, burak
Śledziowa, fasola, pikle, kolorowa papryka

NAPOJE
(bez ograniczeń)
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki owocowe (jabłko, pomarańcza)
Kawa z ekspresu
Wybór herbat

MENU WEGETARIAŃSKIE

Każde danie z pakietu podstawowego można zamienić na wybraną pozycję z poniższego menu

PRZYSTAWKA
(1 pozycja do wyboru)
Carpaccio z buraka, ser owczy, orzechy nerkowca, owocowy ocet balsamiczny
Grzanka z chleba razowego, warzywa grillowane we włoskiej zalewie ziołowej

ZUPA
(1 pozycja do wyboru)
Krem z młodego kalafiora, mleko kokosowe, bagietka z pesto pietruszkowym
Orientalna z makaronem ryżowym, warzywa, grzyby shimeji
Bulion warzywny, pierożki grzybowe
Minestrone

DANIE GŁÓWNE / DODATKOWE DANIE GORĄCE
(liczba pozycji do wyboru w zależności od zakresu pakietu podstawowego)
Papardelle z cukinii, blanszowane borowiki, pietruszka, dymka, śmietana, grana padano
Gnocchi, sos z czarnej trufli, białe wino, rozmaryn
Kotleciki z soczewicy, sos z gorgonzoli, bataty, szpinak młody na maśle
Kofta wege, sos z pieczonej papryki i jogurtu, ryż jaśminowy, kalafior grillowany
Barszcz czerwony, kapuśniak z ciasta francuskiego
Ciecierzyca duszona w mleku kokosowym i pomidorach, ryż brązowy

DESER
(1 pozycja do wyboru)
Sernik z palonym masłem
Brownie z gorzkiej czekolady, mus z białej czekolady, kruszonka, owoce, mięta
Malinowe Tiramisu

MENU WEGAŃSKIE

Każde danie z pakietu podstawowego można zamienić na wybraną pozycję z poniższego menu

PRZYSTAWKA
(1 pozycja do wyboru)
Grzanka z chleba razowego, warzywa grillowane we włoskiej zalewie ziołowej
Faszerowana czarna rzepa, papryka i cukinia, pikantny sos śliwkowy

ZUPA
(1 pozycja do wyboru)
Krem z młodego kalafiora, mleko kokosowe, bagietka z pesto pietruszkowym
Orientalna z makaronem ryżowym, warzywa, grzyby shimeji
Bulion warzywny, pierożki grzybowe
Minestrone

DANIE GŁÓWNE / DODATKOWE DANIE GORĄCE
(liczba pozycji do wyboru w zależności od zakresu pakietu podstawowego)
Pieczony batat, hummus, falafel, pesto pietruszkowe, orzechy nerkowca
Paella z czarnego ryżu, karczochy, boczniaki, karmelizowana sałata rzymska
Chilli z czarnej fasoli z kopytkami z batatów
Stek z kalafiora, frytki z batata, sałatka winegret
Barszcz wegański, kapuśniak z ciasta filo
Ciecierzyca duszona w mleku kokosowym i pomidorach, ryż brązowy

DESER
(1 pozycja do wyboru)
Lody bananowe, wegańska beza, owoce
Wegański mini sernik z musem malinowym

MENU DZIECIĘCE

PRZYSTAWKA
Tortilla z serem, grillowany kurczak, warzywa

ZUPA
(1 pozycja do wyboru)
Rosół drobiowy z makaronem
Pomidorowa z makaronem

DANIE GŁÓWNE / DODATKOWE DANIE GORĄCE
(liczba pozycji do wyboru w zależności od zakresu pakietu podstawowego)
Stripsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki
Burger drobiowy z serem i sałatką, frytki
Spaghetti z sosem bolońskim
Fusilli ze słodkim twarogiem, jabłkami i wanilią
Naleśniki z serem lub truskawkami i bitą śmietaną
Pulpety drobiowe na parze w sosie pomidorowym z warzywnym ryżem

DESER
(1 pozycja do wyboru)
Lody śmietankowe i czekoladowe, truskawki, bita śmietana
Racuchy z jabłkiem, sos czekoladowy, maliny

Dzieci do 3 lat płatne 1 zł, dzieci w wieku od 3 do 10 lat otrzymują 50% rabatu

DODATKOWE INFORMACJE

OFERUJEMY

Elegancką aranżację stołów*
Bezpłatne miejsca parkingowe
Profesjonalną opiekę dedykowanego koordynatora weselnego
Apartament dla Nowożeńców wraz ze śniadaniem
Możliwość wykonania sesji ślubnej w dogodnym terminie

ŚLUB CYWILNY

Ślub w plenerze lub w sali zaślubin**

POZOSTAŁE

Opłata korkowa***

WARUNKI REZERWACJI

Zadatek w wysokości 30% wartości organizacji przyjęcia weselnego – płatny po podpisaniu umowy
Ostateczne zgłoszenie liczby gości oraz płatność pozostałej kwoty na organizację przyjęcia weselnego - do 2 tygodni przed terminem realizacji wesela
Dzieci do 3 lat płatne 1 zł, dzieci w wieku od 3 do 10 lat otrzymują 50% rabatu
Cena nie uwzględnia: alkoholu, tortu, oprawy muzycznej, dekoracji oraz innych usług dodatkowych
Rezygnacja z jakiegokolwiek elementu wybranego pakietu nie wpływa na cenę

* stoły okrągłe, zastawa i nakrycie
** płatne dodatkowe, w cenie przygotowanie stołu dla urzędnika oraz krzeseł dla gości
*** przy zakupie wina z Winnicy Pałacu Minoga brak opłaty korkowej

HISTORIA

XIX WIEK

W XIX wieku budynek przekształcono według projektu renomowanego architekta **Filipa Pokutyńskiego** w rezydencję w stylu toskańskim naturalnie połączoną z ogrodem.

To pałac Wężyków gdzie gościł **C.K. Norwid**

XXI WIEK

Po 2000 r. szereg **prac restauratorskich**.

XII WIEK

Powstanie dworu w Minodze datuje się na **XII wiek.**

Tu niegdyś uroczystości rodzinne obchodzili członkowie rodzin **Szembeków, Puszetów, Wężyków oraz Skarbek-Borowskich.**

XX WIEK

Po 1945 r. prawie 50-letni okres **grabieży i dewastacji.**

PAŁAC MINOGA

ZAREZERWUJ TERMIN
JUŻ DZIŚ!

+48 534 904 027

info@minogapalac.pl

PAŁAC MINOGA
MINOGA 118
32-046 MINOGA