



ŚLUB I WESELE
2023/2024







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, kompozycja sałat z sosem winegret
Polędwica wieprzowa w tymiankowej otoczce, sos pieczeniowy,
opiekane ziemniaczki, fasola szparagowa w sosie serowym

II DANIE GORĄCE

(1 pozycja do wyboru)

Bigos, warzywa, wędzona śliwka, grzyby
Boeuf Stroganow
Barszcz czerwony, pasztecik mięsny

SZWEDZKI STÓŁ

Mięsa pieczone
Paszтет z daktylami
Schab długo pieczony z grzybami
Selekcja serów pleśniowych, dojrzewających, maziowych
Selekcja szynek i kielbas dojrzewających
Tartaletki z hummusem, pastą truflową, pastą krewetkową
Łosoś pieczony w cieście francuskim
Sakiewki w cieście filo z gęsim paszтетem
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

CIASTA

Sernik
Szarlotka
Snickers

SALATKI

(3 pozycje do wyboru)

Salata rzymska z kurczakiem zagrodowym, rzodkiew,
szczypiorek, jaja, jogurt, ser grana padano
Salatka 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)

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 z ravioli i włoszczyzną
Krem z pieczonej papryki z kuminem i kolendrą,
chlebek dyniowo-imbirowy

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 szalwią i szynką parmeńską,
sos winno-maślany z pomidorkami koktajlowymi, gnocchi,
blanszowany szpinak z czosnkiem

DESER

(1 pozycja do wyboru)

Torcik bezowy z kremem mascarpone i owocami
Malinowe Tiramisu

I DANIE GORĄCE

(1 pozycja do wyboru)

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
Barszcz czerwony, pasztecik mięsny

SZWEDZKI STÓŁ

Mięsa pieczone
Paszтет z daktylami
Schab długo pieczony z grzybami
Selekcja serów pleśniowych, dojrzewających, maziowych
Selekcja szynki i kielbas dojrzewających
Tartaletki z hummusem, pastą truflową, pastą krewetkową
Łosoś pieczony w cieście francuskim
Sakiewki w cieście filo z gęsim paszтетem
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
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

CIASTA

Sernik
Szarlotka
Snickers

SALATKI

(3 pozycje do wyboru)

Salata rzymska z kurczakiem zagrodowym, rzodkiew,
szczypiorek, jaja, jogurt, ser grana padano
Salatka grecka
Selekcja salatek, ser bleu, karczochy, pomidory cherry
Dorsz wędzony, piklowany seler, rukola, szpinak
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 z ravioli i włoszczyzną
Krem ziemniaczany z wędzonym dorszem,
grzanką z zielonego chlebaka 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, sorbet z mandarynki
Torcik bezowy z kremem mascarpone i owocami

I DANIE GORĄCE

(1 pozycja do wyboru)

Łosoś pieczony, sos imbirowy, czarna soczewica, purée z dyni
Polędwica wieprzowa w zielonej panierce, sos demi-glace,
arancini, purée z kalafiora
Schab z długą kością żebrową, ziemniaki z ogniska,
duszony borowik, grillowana cukinia

II DANIE GORĄCE

(1 pozycja do wyboru)

Kaszotto z wieprzowymi klopsikami, burak,
kurki, boczniki, szpinak
Rolowany indyk ze szpinakiem, sos z gorgonzoli, purée z batata,
kompozycja sałat z sosem winegret

III DANIE GORĄCE

(1 pozycja do wyboru)

Korzenna zupa gulaszowa z warzywami
Barszcz czerwony z pasztecikiem

SZWEDZKI STÓŁ

Mięsa pieczone
Paszтет z daktylami
Schab długo pieczony z grzybami
Selekcja serów pleśniowych, dojrzewających, maziowych
Selekcja szynki i kielbas dojrzewających
Tartaletki z hummusem, pastą truflową, pastą krewetkową
Łosoś pieczony w cieście francuskim
Sakiewki w cieście filo z gęsim paszтетem
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
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

CIASTA

Sernik
Szarlotka
Snickers

SAŁATKI

(4 pozycje do wyboru)

Salata rzymska z kurczakiem zagrodowym, rzodkiew,
szczypiorek, jaja, jogurt, ser grana padano
Salatka 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, pickle, kolorowa papryka

NAPOJE

(bez ograniczeń)

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





MENU VEGE

*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

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
Ciecierzycza 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, owocami 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

CIASTA

Sernik

Szarlotka

Snickers

NAPOJE GORĄCE

Wybór herbat

NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna

Soki owocowe

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

Obowiązuje opłata korkowa***
Możliwość zamówienia tortu weselnego****

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 dodatkowo, w cenie przygotowanie stołu dla urzędnika oraz krzeseł dla gości

*** przy zakupie wina z Winnicy Pałacu Minoga brak opłaty korkowej

**** wycena indywidualna, o ofertę tortów zapytaj managera



HISTORIA

XIX WIEK

W XIX wieku budynek przekształcono według projektu renomowanego architekta **Filipa Pokutyńskiego** w rezydencję w stylu tokańskim 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**.



ZAREZERWUJ TERMIN
JUŻ DZIŚ!



+48 534 904 027



info@minogapalac.pl

PAŁAC MINOGA
MINOGA 118
32-046 MINOGA