

WESELE I PRZYJĘCIE WESELNE w Spichlerzu

Oferta 2025/2026

WWW.MINOGAPALAC.PL

A romantic couple is shown in profile, embracing each other in a dimly lit room. The man is on the left, wearing a light-colored shirt, and the woman is on the right, wearing a white, off-the-shoulder dress with a beaded detail. They are looking down at each other. The background is filled with warm, glowing string lights, creating a bokeh effect. The overall atmosphere is intimate and romantic.

**CIESZ SIĘ
SPOTKANIEM!**

Wesele w stylu boho

Zapraszamy do organizacji tego wyjątkowego dnia w naszym urokliwym Spichlerzu, którego historia sięga 1898 roku.

Miejsce zachwyca oryginalnymi drewnianymi podłogami i belkowaniem.

Ściany wykonane z wapienia jurajskiego dodają niepowtarzalnego uroku, podkreślając sielski, rustykalny klimat miejsca.

WESELA DO 300 OSÓB



MENU WESELE

min. 80 os.

PRZYSTAWKA (1 pozycja do wyboru)

- Pieczona polędwica, kandyzowane jabłko, grzanki, sos tatarski
- Paszтет z dziczyzny, żurawina, pieczona cebula, chąłka

ZUPA (1 pozycja do wyboru)

- Rosół drobiowy z makaronem
- Borowikowa, ziemniaki, śmietana, zioła ogrodowe
- Krem z pomidorów, płatki parmezanu, tostowana bagietka z pesto bazyliowym

DANIE GŁÓWNE (1 pozycja do wyboru)

- Kurczak supreme z sosem ziołowym, ziemniaki, marchew z groszkiem
- Szyńka wieprzowa, sos pieczeniowy, kluski śląskie, czerwona kapusta
- Policzki wołowe w sosie, gnocchi z parmezanem, pieczone warzywa

DESER (1 pozycja do wyboru)

- Sernik z palonym masłem
- Malinowe Tiramisu

I DANIE GORĄCE (1 pozycja do wyboru)

- Barszcz czerwony z kapuśniakiem
- Żurek na wędzonych żeberkach, biała kielbasa, jajko, ziemniaki
- Pikantny strogonow z pieczywem

BUFET GORĄCY (do 2h, 4 mięsa do wyboru)

- Kotlet de volaille
- Kotlet schabowy panierowany
- Udko z kurczaka
- Filet z kurczaka w panko
- Ryba po grecku
- Szyńka wieprzowa pieczona
- Wołowina w czerwonym winie

- Kluski śląskie
- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki opiekane w przyprawach
- Ryż z warzywami

- Mizeria
- Surówka z marchwi i selera
- Brokuł na parze
- Fasolka szparagowa

BUFET ZIMNY

- Tradycyjne wędliny i kielbasy, salceson
- Sery z mleczarni w skale i oscypki z Białki Tatrzańskiej
- Selekcja pieczonych mięs
- Śledzie w śmietanie z żurawiną i jabłkami
- Tymbaliki drobiowe
- Mini tortille z warzywami i szynką parmeńską
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z sera greckiego, oliwek, cebuli, pomidora i ogórka
- Pickle
- Sos tatarski, sos zielonego pieprzu
- Smalec
- Pieczywo – różne rodzaje
- Owoce

CIASTA

- Szarlotka
- Snickers
- Sernik

NAPOJE (bez ograniczeń)

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



MENU PRZYJĘCIE WESELNE

min. 40 os.

PRZYSTAWKA (1 pozycja do wyboru)

- Pieczona polędwica, kandyzowane jabłko, grzanki, sos tatarski
- Pasztet z dziczyzny, żurawina, pieczona cebula, charka

ZUPA (1 pozycja do wyboru)

- Rosół drobiowy z makaronem
- Borowikowa, ziemniaki, śmietana, zioła ogrodowe
- Krem z pomidorów, płatki parmezanu, tostowana bagietka z pesto bazyliowym

DANIE GŁÓWNE (1 pozycja do wyboru)

- Kurczak supreme z sosem ziołowym, ziemniaki, marchew z groszkiem
- Szyńka wieprzowa, sos pieczeniowy, kluski śląskie, czerwona kapusta
- Policzki wołowe w sosie, gnocchi z parmezanem, pieczone warzywa

DESER (1 pozycja do wyboru)

- Sernik z palonym masłem
- Malinowe Tiramisu

I DANIE GORĄCE (1 pozycja do wyboru)

- Barszcz czerwony z kapuśniakiem
- Żurek na wędzonych żeberkach, biała kielbasa, jajko, ziemniaki
- Pikantny strogonow z pieczywem

BUFET ZIMNY

- Tradycyjne wędliny i kielbasy, salceson
- Sery z mleczarni w skale i oscypki z Białki Tatrzańskiej
- Selekcja pieczonych mięs
- Śledzie w śmietanie z żurawiną i jabłkami
- Tymbaliki drobiowe
- Mini tortille z warzywami i szynką parmeńską
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z sera greckiego, oliwek, cebuli, pomidora i ogórka
- Pickle
- Sos tatarski, sos zielonego pieprzu
- Smalec
- Pieczywo – różne rodzaje
- Owoce

CIASTA

- Szarlotka
- Snickers
- Sernik

NAPOJE (bez ograniczeń)

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



Każde danie z pakietu podstawowego można zamienić na wybraną pozycję z menu wege (dania wegetariańskie i wegańskie)

PRZYSTAWKA (1 pozycja do wyboru)

- Grzanka z chleba razowego, warzywa grillowane we włoskiej zalewie ziołowej
- Carpaccio z buraka, kruszony kozi ser, orzechy nerkowca, galaretką z czerwonego wina

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 (2 pozycje do wyboru)

- Pieczony batat, hummus, falafel, pesto pietruszkowe, orzechy nerkowca
- Smażona cukinia, ziemniaki Hasselback, sos sezamowy, pomidorki malinowe
- Paella z czarnego ryżu, karczochy, boczniaki, sałatka
- Chilli z czarnej fasoli z kopytkami z batatów
- Stek z kalafiora, frytki z batatów, sałatka winegret
- Barszcz wegański, kapuśniak z ciasta filo
- Ciecierzycza duszona w mleku kokosowym i pomidorach, ryż brązowy

DESER (1 pozycja do wyboru)

- Lody bananowe, beza, owoce
- Babeczki czekoladowe z malinami i orzechami



MENU DZIECIĘCE



Dzieci do 3 lat płatne 1 zł
dzieci od 3 do 10 lat - 50% rabatu

PRZYSTAWKA

- Wytrawne muffinki z szynką

ZUPA (1 pozycja do wyboru)

- Rosół drobiowy z makaronem
- Krem z pomidorów, tostowana bagietka z pesto bazyliowym

DANIE GŁÓWNE / DODATKOWE DANIE GORĄCE (2 pozycje do wyboru)

- Stripsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki
- Spaghetti z sosem bolońskim
- Naleśniki z serem i owocami

DESER (1 pozycja do wyboru)

- Sernik z palonym masłem
- Malinowe Tiramisu
- Lody z bitą śmietaną i owocami











WINO Z PAŁACOWEJ WINNICY

w jego smaku zatrzymacie wspomnienia tego wyjątkowego dnia.

Wina z naszej winnicy to coś więcej niż trunki – to historie zamknięte w butelce, które podkreślą magię Waszego wyjątkowego dnia. Pełne harmonii smaku i aromatu, staną się symbolem wspomnień, do których będziecie wracać z uśmiechem przez całe życie.

Niech każdy kieliszek wypełni Wasze wesele ciepłem, radością i elegancją.

ZAPYTAJ MANAGERA O OFERTĘ WIN

INFORMACJE DODATKOWE

OFERUJEMY

Tradycyjne przywitanie chlebem i solą Pary Młodej oraz winem musującym Gości weselnych (w cenie pakietu).

Elegancką aranżację stołów (stoły prostokątne, zastawa i nakrycie).

Bezpłatne miejsca parkingowe.

Profesjonalną opiekę dedykowanego koordynatora weselnego.

Możliwość wykonania sesji ślubnej w dogodnym terminie.

W przypadku przyjęcia weselnego: czas trwania – do 6h.

Istnieje możliwość przedłużenia czasu trwania przyjęcia weselnego za dodatkową opłatą. Przyjęcie weselne może zostać przedłużone maksymalnie o 2h.

ŚLUB CYWILNY

Możliwość zorganizowania ślubu w plenerze. Cena zawiera przygotowanie stołu dla urzędnika oraz krzeseł dla gości.

POZOSTAŁE

Obowiązuje opłata korkowa. Przy zakupie wina z Winnicy Pałac Minoga brak opłaty korkowej.

Możliwość zamówienia tortu weselnego (wycena indywidualna, o ofertę tortów zapytaj managera).

WARUNKI REZERWACJI

Oferta jest ważna 21 dni od dnia jej wysłania

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

POZNAJ NAS BLIŻEJ!



ZAREZERWUJ TERMIN

 +48 534 904 027

 info@minogapalac.pl

  /palacminoga

WWW.MINOGAPALAC.PL



PAŁAC
MINO
GA 