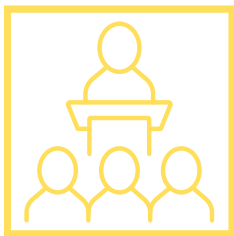


OFERTA BIZNESOWA

- ✓ Obiekt oddalony niecałą godzinę drogi od Trójmiasta, 10 minut od Lęborka
- ✓ 4 sale konferencyjne z dostępem do światła dziennego
- ✓ Kompleksowe wyposażenie techniczne: projektor, ekran, flip chart, gniazdo LAN
- ✓ 26 przystosowanych do pracy pokoi
- ✓ Dostęp do Wi-Fi na terenie całego obiektu
- ✓ 50 miejsc parkingowych
- ✓ Oferta indywidualnie dopasowywana do potrzeb naszych Gości
- ✓ Oferujemy transport z oraz na lotnisko | pociąg



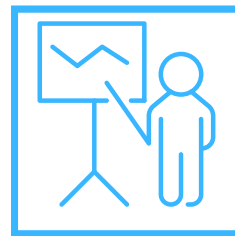
SALA ŻÓŁTA
150 m²

1500 zł



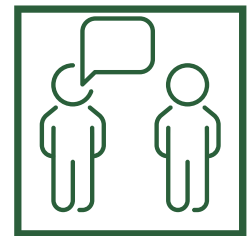
SALA BEŻOWA
90 m²

800 zł



SALA NIEBIESKA
40 m²

400 zł



BIBLIOTEKA
35 m²

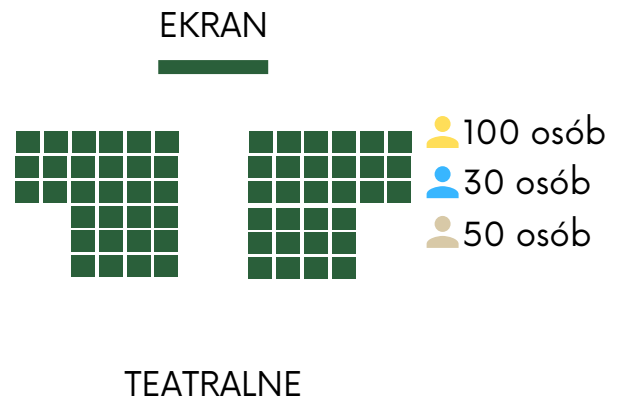
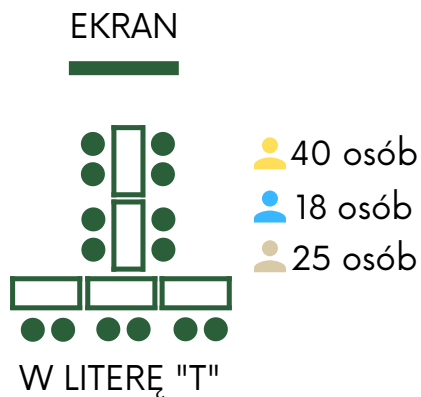
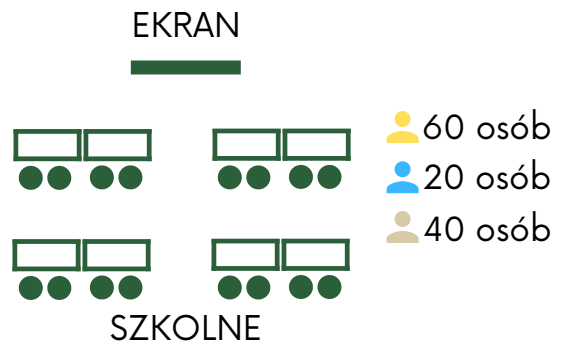
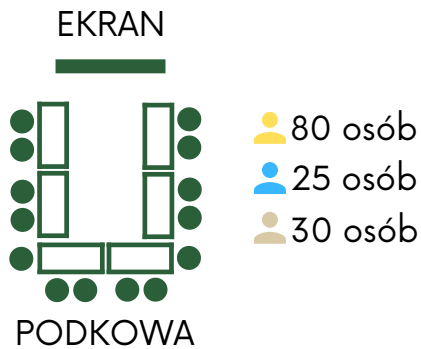
200 zł

Dzięki unikalnemu duchowi oryginalnego, zabytkowego pałacu oraz pięknemu wystrojowi wewnątrz jesteśmy doskonałym obiektem do zorganizowania: kameralnych spotkań biznesowych, fascynujących eventów firmowych, angażujących spotkań, konstruktywnych warsztatów oraz uroczystych kolacji firmowych.

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

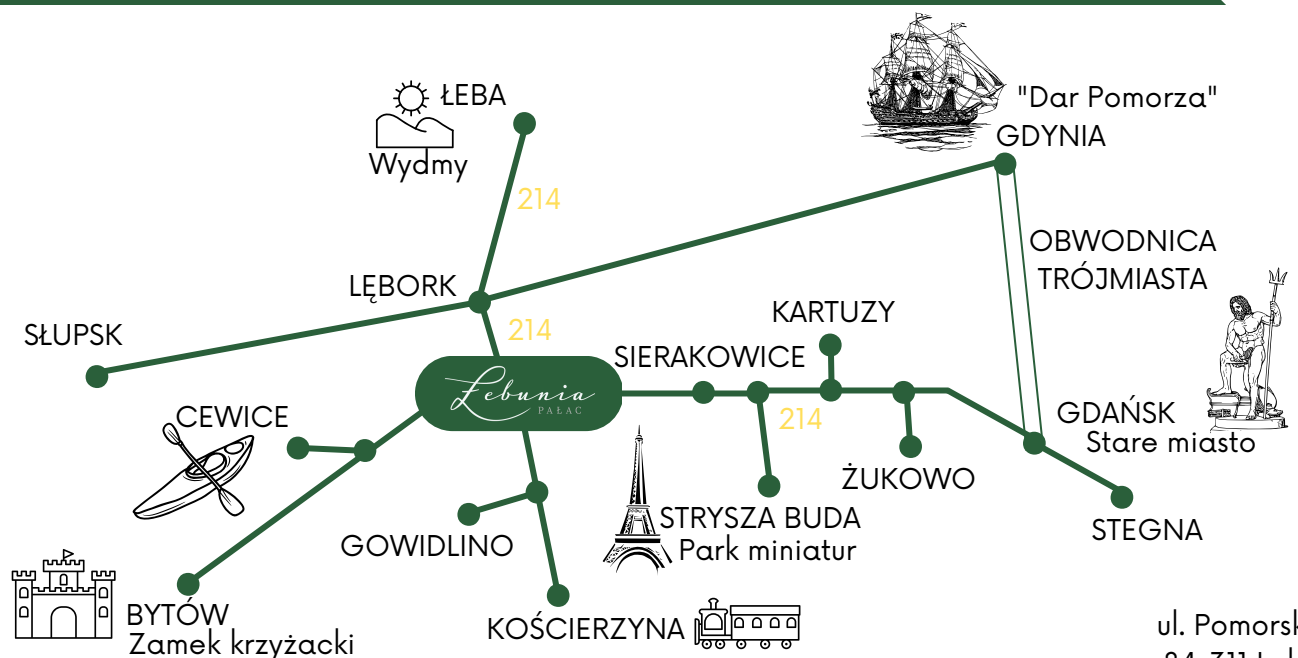
mail. recepcja@palacalebunia.pl
tel. 693 070 070

PRZYKŁADOWE USTAWIENIE SALI



MAKSYMALNA ILOŚĆ GOŚCI W BIBLIOTECE TO 12.

MAPA DOJAZDU



PRZERWY KAWOWE

OPCJA I

- Kawa z ekspresu
- Herbata
- Woda butelkowana
- Dodatki (mleko, cytryna, cukier)

OPCJA II

- Kawa z ekspresu
- Herbata
- Woda butelkowana
- Pałacowa lemoniada
- Soki owocowe
- Dodatki (mleko, cytryna, cukier)

	Do 2 h	Do 4 h uzupełniana	Całodzienna uzupełniana
OPCJA I	22 zł	29 zł	37 zł
OPCJA II	27 zł	37 zł	48 zł

DODATKOWO DO WYBORU (SERWOWANE JEDNORAZOWO)

CENA

Mini kanapki	9 zł os
Warzywa słupki z hummusem	9 zł os
Deser jogurtowy z granolą	9 zł os
Owoce filetowane	9 zł os
Salatka	9 zł os
Mini desery (do wyboru: panna cotta crème brûlée tiramisu)	9 zł os
Muffiny	9 zł os

Cena obowiązuje dla grup powyżej 10 osób, dla mniejszych grup cena ustalana indywidualnie.

DOMOWE CIASTA - 30 ZŁ | OS (3 POZYCJE DO WYBORU)

- Sernik z białą czekoladą 100 g
- Brownie z wiśniami 90 g
- Szarlotka 100 g
- Ciasto owocowe 100 g
- Malinowa chmurka 100 g

Dodatki wybierane dla wszystkich uczestników wydarzenia.

OFERTA GASTRONOMICZNA

LUNCH SERWOWANY

Zupa 250 ml - 1 pozycja do wyboru

Rosół z kluskami maślanymi

Krem z białych warzyw z grzanką

Zupa serowa z bazylią i makaronem

Krem z pomidorów

Danie główne 160 g | 120 g | 60 g - 1 pozycja do wyboru

Zrazik wieprzowy | puree ziemniaczane | buraki zasmażane

Pierś z kurczaka sous vide w sosie z suszonych pomidorów | ziemniak gratin | surówka colesław

Schab pieczony | sos miodowo-musztardowy | pieczone ziemniaki | sałatka szwedzka

Pieczeń z szynki | krokietki ziemniaczane | warzywa blanszowane

Pstrąg w papilocie z szpinakiem | smażone bataty

Kotlety z ciecierzycy | sos bazyliowo-pomidorowy

Makaron z warzywami i oliwą

Deser 120 g - 1 pozycja do wyboru

Szarlotka na ciepło

Brownie z sosem karmelowym i solą

Lody z owocami

Panna cotta z pomarańczowym puree

Woda z cytryną i miętą w cenie

105 zł | os



OFERTA GASTRONOMICZNA

LUNCH W FORMIE BUFETU (min. 10 os)

Zupa - 1 pozycja do wyboru

Zupa gulaszowa
Zupa ogórkowa
Krem z białych warzyw
Zupa warzywna z ciecierzycą

Danie główne - 3 pozycje do wyboru

Szynka w sosie własnym
Lasagne warzywna
Pstrąg w sosie szpinakowym
Pieczeń rzymska w sosie chrzanowym
Bitki schabowe w sosie pieczeniowym
Kurczak w sosie ananasowym
Żeberka BBQ
Ryż curry z kurczakiem
Makaron w sosie z suszonych pomidorów

Dodatki - 3 pozycje do wyboru

Ziemniaki rosti
Ziemniaki opiekane
Ryż z warzywami
Kaszotto
Buraczki zasmażane
Warzywa blanszowane
Colesław

Deser - 1 pozycja do wyboru

Słodki mix: panna cotta z wiśniami | muffiny czekoladowe | serniczek cytrynowy
Ciasto z owocami
Sernik z białą czekoladą

Woda z cytryną i miętą w cenie

115 zł | os



BUFETY

BUFET PRZYSTAWEK ZIMNYCH

Mięsa pieczone (schab | karkówka | boczek | indyk)
Tymbaliki drobiowe
Paszтет z dzika | sos jałowcowy
Płatki podwędzanej kaczki | sos imbirowo-miodowy
Sałatka nicejska z tuńczykiem lub kurczakiem
Sałatka jarzynowa

65 zł | os (przy minimum 10 osobach)

BUFET SWOJSKICH WĘDLIN WĘDZONYCH

Wędzona pierś z kurczaka i indyka
Swojska kiełbasa domowa
Schab wędzony
Paszтет
Chrzan | żurawina
Smalec | ogórki kiszane | pieczywo
Wszystkie produkty są przygotowywane i wędzone na miejscu

60 zł | os (przy minimum 10 os)

BUFET WIEJSKI NA GORĄCO

Szynka pieczona
Pikantny gulasz ze swojskiej kiełbasy i papryki
Pierogi z ciasta ziemniaczanego z mięsem
Białe kiełbaski w piwie
Ziemniaki po staropolsku
Kapusta zasmażana
Ogórki kiszane | marynaty | pieczywo

70 zł | os (przy minimum 10 os)

CANDY BAR

Panna cotta z malinami
Sernik miodowy
Mus czekoladowy z orzechami
Mini brownie
Tiramisu

55 zł | os (przy minimum 10 os)