

# ATRAKCJE DODATKOWE

## Tort

19 zł | os.

\*W przypadku dostarczenia tortu z zewnątrz pobierana jest opłata serwisowa ( krojenie oraz serwowanie tortu przez obsługę ) 8 zł | os. oraz konieczne jest okazanie potwierdzenia zakupu w cukierni ( paragon lub faktura ).

## Candy bar

Panna cotta z malinami 60 g

Sernik miodowy 60 g

Mus czekoladowy z orzechami 60 g

Mini brownie 60 g

Tiramisu 60 g

55 zł | os. ( min. 20 os. )

## Bufet Tiffaniego

Praliny 40 g

Mini brownie 60 g

Trufle 40 g

Makaroniki 50 g

Mirror glaze cake ( mini deser z lustrzaną polewą ) 50 g

Monoporcje 50 g

75 zł | os. ( min. 40 os. )

## Ekspres samoobsługowy

400 zł

## Napoje

Napoje gazowane Coca - cola, Sprite, Fanta, Tonic - 13 zł | 0,85 l

Soki pomarańczowy, jabłkowy - 13 zł | 1 l

Soft Open Bar ( napoje niegazowane i gazowane bez limitu ) - 34 zł | os.

## Aperitif

Wino musujące w szampanówkach

10 zł | os.

## Ciasto - 3 pozycje do wyboru ( 2 porcje | os. )

Sernik z białą czekoladą 100 g

Tartaletka cytrynowa z bezą 100 g

Szarlotka 100 g

Beza z owocami 100 g

Malinowa chmurka 100 g

Ciasto czekoladowe z kremem z białej czekolady 100 g

40 zł | os.

### Alkohole

- 30% od cen obowiązujących w menu

Wódka Finlandia ~~125 zł~~ 87,5 zł | 0,5 l

Wódka Ogiński ~~125 zł~~ 87,5 zł | 0,5 l

Wódka Wyborowa ~~100 zł~~ 70 zł | 0,5 l

Wódka Bocian ~~100 zł~~ 70 zł | 0,5 l

Ballantines ~~230 zł~~ 161 zł | 0,7 l

Jack Daniels ~~300 zł~~ 210 zł | 0,7 l

Chivas Regal ~~330 zł~~ 231 zł | 0,7 l

\*W przypadku dostarczenia alkoholu z zewnątrz pobierana jest opłata serwisowa, 20 zł za każdą osobę pełnoletnią. Opłata serwisowa zawiera chłodzenie, serwowanie alkoholu oraz dostarczanie lodu.

### Live cooking

Krewetki na winie z pietruszką i czosnkiem 80 g

Mule w pomidorach z dojrzewającą szynką 80 g

Plastry flambirowanej wołowiny z masłem rozmarynowym 80 g

Dodatki:

Tatar z suszonych pomidorów 60 g

Bruschetta ze szpinakiem, gorgonzola i gruszką 60 g

120 zł | os.

### Potrąwka kaszubska podana na półmiskach

Kurczak | ryż | biały sos | rodzynki 150 g

60 zł | półmisek ok. 6 porcji

### Atrakcja kulinarna serwowana przez Szefa Kuchni - do wyboru

Pieczeń z dzika | cząstki kapusty | sos własny 160 g 50 zł | os. ( min. 40 os. )

Maślana pierś z indyka | ziemniaki rosti | sos żurawinowy 160 g 40 zł | os. ( min. 40 os. )

### Bufet swojskich wędlin wędzonych

Wędzona pierś z kurczaka 80 g

Swojska kiełbasa domowa 80 g

Schab wędzony 80 g

Pasztet 80 g

Salceson 80 g

Kabanosy 80 g

Zylc kaszubski 80 g

Pasztet wieprzowo - drobiowy 80 g

Chrzan | żurawina

Smalec | ogórki kiszzone | pieczywo

Wszystkie produkty są przygotowywane i wędzone na miejscu

65 zł | os. ( min. 40 os. )

### Bufet wiejski na gorąco

Szynka pieczona 80 g  
Pikantny gulasz ze swojskiej kiełbasy i papryki 80 g  
Ziemniaki po staropolsku 60 g  
Pierogi z mięsem z kaczki 60 g  
Białe kiełbaski w piwie 60 g  
Rolada z boczku 60 g  
Kapusta zasmażana 80 g  
Ogórki kiszane | marynaty | pieczywo  
75 zł | os. ( min. 40 os. )

### Bufet przystawek zimnych

Mięsa pieczone ( schab | karkówka | boczek | indyk ) 80 g  
Tymbaliki drobiowe 60 g  
Paszтет z dzika | grzyby marynowane 60 g  
Płatki podwędzanej kaczki | sos żurawinowy 60 g  
Sałatka nicejska z tuńczykiem lub kurczakiem 60 g  
Sałatka jarzynowa 60 g  
70 zł | os.

### Włoska deska antipasti

Włoskie wędliny, oliwki, caprese, foccacia, bruschetta 2 rodzaje, włoskie sery, pesto, pomidory suszone, grillowane warzywa, grissini, rukola, oliwa.  
150 zł

### Deski kaszubskie

Duża deska Kaszubska 110 zł  
Mała deska Kaszubska 60 zł

### Owoce filetowane

15 zł | os. 120 g

### Noclegi

1-4 pokoje = 5%  
5-8 pokoi = 10%  
9-13 pokoi = 15%  
14 i więcej = 20%

Rabat naliczany jest gdy rezerwacji oraz rozliczenia dokonuje organizator.

### Dekoracja

Heksagon - 150 zł  
Obrusy w kolorze butelkowej zieleni - 5 zł | os.  
Obrusy w kolorze pudrowego różu - 5 zł | os. ( do 35 os. )  
Szkło białe ( kieliszek do wina, goblet do wody ) - 10 zł | os. ( do 35 os. )

Oferta ważna 14 dni, od daty przedstawienia.

### Finger food

Tramezzini z kurczakiem i sałatą	60 g	12 zł
Roladka z łososia wędzonego faszerowana serkiem ziołowym	50 g	12 zł
Krewetka w tempurze w sosie koktajlowym	60 g	14 zł
Roladka z bakłażana z hummusem i pieczonym tofu	70 g	12 zł
Wytrawna babeczka z pasztetem i żurawiną	70 g	12 zł
Bruschetta z pomidorami i bazylią	70 g	12 zł
Bruschetta ze szpinakiem, gruszką i serem pleśniowym	70 g	12 zł
Tortilla z warzywami	60 g	12 zł
Tortilla z pieczonym kurczakiem i sosem BBQ	60 g	12 zł
Śledzik w śmietanie na pieczonym ziemniaku	60 g	12 zł
Tatar z łososia na toście	60 g	14 zł
Mini burgery	1 szt.	14 zł
Melon w szynce długodojrzewającej	60 g	12 zł
Nuggets serowy z pomidorkiem koktajlowym	60 g	12 zł
Mini gratin z wędzonym pstrągiem i sosem chrzanowym	60 g	12 zł
Rosti z wędzonym boczkiem i salsą	60 g	12 zł
Tartaletka z pesto, rukolą i mozarellą	50 g	12 zł
Tatar z pieczonego buraka z fetą i orzechami	60 g	12 zł
Tatar wołowy	50 g	14 zł
Mini kanapki	80 g	10 zł
Warzywa słupki z hummusem	60 g	10 zł
Deser jogurtowy z granolą	80 g	10 zł
Owoce filetowane	120 g	15 zł
Sałatka winegret	50 g	10 zł
Mini desery ( do wyboru: panna cotta   crème brûlée   tiramisu )	60 g	12 zł
Muffiny	80 g	10 zł

#### Zamówienia

☎ 697 090 090

✉ restauracja@palacalebunia.pl

Minimalna ilość zamówienia - 10 szt. z pozycji

**Fotobudka 360**

2h - 1320 zł

3h - 1650 zł

**W cenie rekwizyty, obsługa urządzenia.**

**Fiat 500**

200 h | zdjęcia na terenie pałacu.

Dojazd na ceremonię plenerową lub do kościoła - wycena indywidualna.

**Fontanny iskier**

od 50 zł | szt.

**Animator dla dzieci**

Wartość ustalana indywidualnie

**Obsługa barmańska**

Wartość ustalana indywidualnie

**Prosecco van**

**OPCJA 1 | 1 500 zł**

Wynajem 2 h z obsługą

Prosecco 24 l

Szklane kieliszki

Strefa chillout ( leżaki i stoliki )

**OPCJA 3 | 2 300 zł**

Wynajem 6 h z obsługą

Prosecco 24 l

Szklane kieliszki

Strefa chillout ( leżaki i stoliki )

**OPCJA 2 | 2 000 zł**

Wynajem 2 h z obsługą

Prosecco 24 l

Piwo 30 l

Szklane kieliszki i pokale

Strefa chillout ( leżaki i stoliki )

**OPCJA 4 | 2 800 zł**

Wynajem 6 h z obsługą

Prosecco 24 l

Piwo 30 l

Szklane kieliszki i pokale

Strefa chillout ( leżaki i stoliki )

Dodatkowy 1 keg prosecco ( 24l ) 800zł

Dodatkowy 1 keg piwa ( 30l ) 600zł

Dodatkowa godzina obsługi 200zł

**Oferta sushi**

25 os.

100 kawałków

800 zł

50 os.

200 kawałków

1500 zł

75 os.

300 kawałków

2200 zł



## POPRAWINY WESELA

### Grill

Karkówka 100 g  
Żeberka 100 g  
Pierś grillowana 100 g  
Kiełbasa 80 g  
Kaszanka 80 g  
Ziemniaki pieczone 100 g  
Warzywa grillowane 80 g  
Ogórki kiszone | smalec | pieczywo  
Surówka coleslaw | sałata vinegret 120 g  
Marynaty 80 g  
100 zł | os. ( min. 40 os. )



5h

### Ognisko

Kiełbasa 80 g  
Ziemniaki pieczone 100 g  
Sałatka ziemniaczana 60 g  
Ogórki kiszone | smalec | pieczywo  
Marynaty 80 g  
60 zł | os.



5h

