

Lebunia
PAŁAC

OFERTA WESELNA

W Pałacu Lebunia wiemy, jak wyjątkowym dniem jest ślub i wesele. Tworzymy niezapomnianą oprawę, oferując eleganckie wnętrza i malownicze otoczenie – idealne tło dla ceremonii i przyjęcia.

Dbamy o każdy detal – od aranżacji sali, przez wysmienite menu, po profesjonalną obsługę, abyście mogli Państwo cieszyć się każdą chwilą, nie martwiąc się o organizację. Istnieje także możliwość ceremonii plenerowej w otoczeniu pięknych ogrodów, dodającej uroczystości wyjątkowego uroku.

Dostosowujemy przyjęcia do marzeń Pary Młodej, a nasz doświadczony zespół czuwa nad każdym etapem przygotowań, tworząc wspomnienia, które pozostaną z Państwem na całe życie.



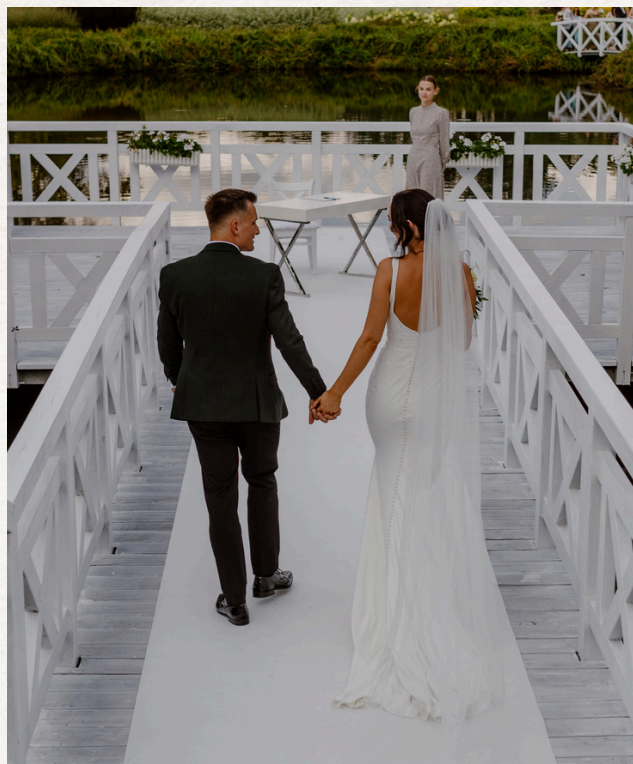
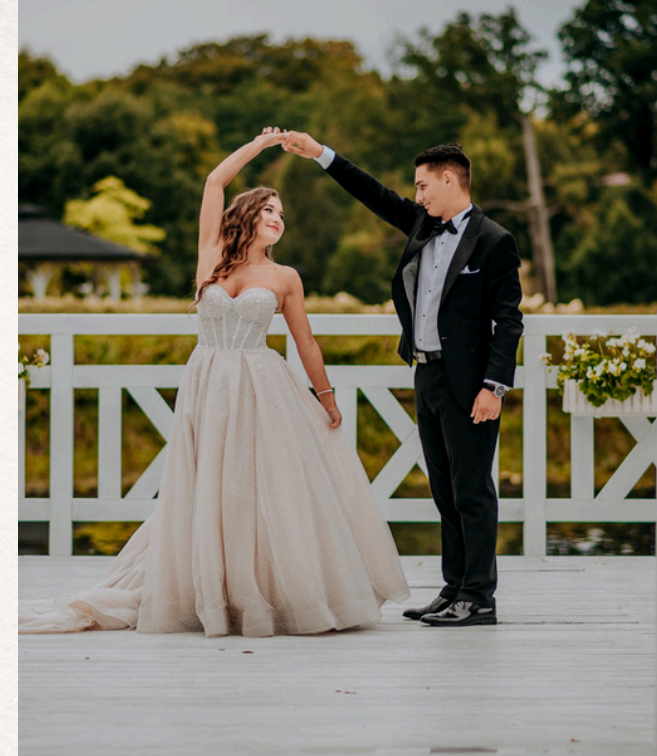
CEREMONIA PLENEROWA

Oferujemy możliwość organizacji ceremonii ślubnej w malowniczym otoczeniu naszych ogrodów.

Do Państwa dyspozycji pozostaje elegancki, biały pomost usytuowany nad jednym z trzech stawów na terenie Pałacu oraz urokliwa altana, otoczona roślinnością i wodą, stanowiąca niezwykle tło dla tej wyjątkowej chwili.

W ramach oferty zapewniamy podstawowe dekoracje, w tym dywan, lampiony oraz aranżację stołu dla urzędnika. Dodatkowo dostępne są eleganckie białe krzesła dla Gości, które dopełnią wyjątkową atmosferę ceremonii.

Wartość 2500 zł



MENU SERWOWANE

Aperitif

Wino musujące w szampanówkach 120 ml

Przystawka (1 pozycja do wyboru)

Pasztecik z dzika | karmelizowana gruszka |
żurawina

Łosoś marynowany | wino | cytrusy
Terrina z indyka | powidła jabłkowe | imbir

Zupa (1 pozycja do wyboru)

Rosół z kury z kluskami maślanymi

Bulion z kaczki z domowym makaronem

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i groszkiem
ptysiowym

Dania główne (1 pozycja do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa | sos borowikowy |
ziemniaki gratin | mix sałat z malinowym sosem
winegret

Zraz wołowy | sos staropolski | ziemniaki puree |
buraki karmelizowane

Pierś z kaczki | sos wiśniowy | kopytka | gruszka
karmelizowana | modra kapusta

Filet z pstrąga | zapiekane warzywa | sos kaparowy
| puree z batatów

Deser (1 pozycja do wyboru)

Lody na spodzie biszkoptowym zapiekane pod
bezą | sos malinowy

Gruszka w winie | sos waniliowo - pistacjowy
Sernik cytrynowo - miodowy | sos karmelowy

Przekąski zimne (bufet | podane do stołu)

Mięsa pieczone (schab | karkówka | boczek | indyk)

Pasztecik z dzika

Pstrąg wędzony

Tymbaliki drobiowe

Płatki podwędzanej kaczki z żurawiną

Galantyna z kurczaka

Salatka jarzynowa

Salatka grecka

Bruschetta z pomidorami i mozzarellą

Bruschetta ze szpinakiem i karmelizowaną gruszką

Tatar wołowy

Swojskie pieczywo | masło

Smalec i marynaty

Atrakcja kulinarna serwowana przez Szefa Kuchni (1 pozycja do wyboru)

Pieczeń z szynki | zapiekanka ziemniaczana |
karmelizowana kapusta

Maślana pierś z indyka | ziemniaki rosti | sos
żurawinowy

Zupa serwowana (1 pozycja do wyboru)

Stroganoff

Pikantna zupa rybna

Krem z pieczonych pomidorów i papryki

Napoje bez limitu

Kawa | herbata

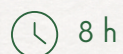
Woda

Soki i napoje gazowane - 1 litr | os.

359 zł | os.

219 zł | dziecko 4 - 12 lat

bezpłatnie | dziecko 0 - 3 lat



8 h



MENU KLASYCZNE

Aperitif

Wino musujące w szampanówkach 120 ml

Zupa (1 pozycja do wyboru)

Rosół z kury z kluskami maślanymi

Bulion z kaczki z domowym makaronem

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i groszkiem ptysiowym

Dania główne (serwowane na półmiskach, 4 pozycje do wyboru, 3 szt. | os.)

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

Karkówka w sosie myśliwskim

Filet z pstrąga zapiekany z cytrusami

Zraz wieprzowy w sosie własnym

Pierś z kaczki w sosie wiśniowym

Udziec z indyka w sosie maślano - porowym

Pierś z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów

Polędwiczka wieprzowa w sosie

musztardowo - miodowym

Dodatki

Ziemniaki gotowane

Frytki

Zestaw surówek

Salatka z sosem winegret

Buraczki

Desery (serwowane na paterach, 3 pozycje do wyboru, 2 porcje | os.)*

Sernik z białą czekoladą

Szarlotka

Beza z owocami

Ciasto czekoladowe z kremem z białej czekolady

Malinowa chmurka

Tartaletka cytrynowa

Ciasto z orzechami

*każda dodatkowa pozycja 14 zł | os.

Owoce sezonowe 150 g | os.

Przekąski zimne

Mięsa pieczone (schab | karkówka | boczek | indyk)

Deska swojskich wędlin, kielbas i pasztetów

Pstrąg wędzony

Tymbaliki drobiowe

Płatki podwędzanej kaczki z żurawiną

Salatka jarzynowa

Salatka grecka

Bruschetta z pomidorami i mozzarellą

Bruschetta ze szpinakiem i karmelizowaną gruszką

Tatar wołowy

Carpaccio z buraka z pistacjami i kremem

balsamicznym, podane na rukoli

Swojskie pieczywo | masło

Atrakcja kulinarna serwowana przez Szefa Kuchni (1 pozycja do wyboru)

Pieczeń z szynki w sosie własnym | zapiekanka

ziemniaczana | karmelizowana kapusta

Maślana pierś z indyka | ziemniaki rosti | sos

żurawinowy

Zupa serwowana na kolację (1 pozycja do wyboru)

Strogonoff

Pikantna zupa rybna

Krem z pieczonych pomidorów i papryki

Napoje bez limitu

Kawa | herbata

Woda

Soki i napoje gazowane - 1 litr | os.

399 zł | os.

239 zł | dziecko 4 - 12 lat

bezpłatnie | dziecko 0 - 3 lat

🕒 10 h



MENU PREMIUM

Aperitif

Wino musujące w szampanówkach 120 ml

Zupa (1 pozycja do wyboru)

Rosół z kury z kluskami maślanymi

Bulion z kaczki z domowym makaronem

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i groszkiem ptysiowym

Dania główne (serwowane na półmiskach, 4 pozycje do wyboru, 3 szt. | os.)

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

Karkówka w sosie myśliwskim

Filet z pstrąga zapiekany z cytrusami

Zraz wieprzowy w sosie własnym

Pierś z kaczki w sosie wiśniowym

Udziec z indyka w sosie maślano - porowym

Pierś z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów

Polędwiczka wieprzowa w sosie

musztardowo - miodowym

Dodatki

Ziemniaki gotowane

Frytki

Zestaw surówek

Salatka z sosem winegret

Buraczki

Desery (serwowane na paterach, 3 pozycje do wyboru, 2 porcje | os.)*

Sernik z białą czekoladą

Szarlotka

Beza z owocami

Ciasto czekoladowe z kremem z białej czekolady

Malinowa chmurka

Tartaletka cytrynowa

Ciasto z orzechami

*każda dodatkowa pozycja 14 zł | os.

Owoce sezonowe 150 g | os.

Przekąski zimne

Mięsa pieczone (schab | karkówka | boczek | indyk)

Deska swojskich wędlin, kielbas i pasztetów

Pstrąg wędzony

Tymbaliki drobiowe

Płatki podwędzanej kaczki z żurawiną

Salatka jarzynowa

Salatka grecka

Bruschetta z pomidorami i mozzarellą

Bruschetta ze szpinakiem i karmelizowaną gruszką

Tatar wołowy

Carpaccio z buraka z pistacjami i kremem

balsamicznym, podane na rukoli

Swojskie pieczywo | masło

Atrakcja kulinarna serwowana przez Szefa Kuchni (1 pozycja do wyboru)

Pieczeń z szynki w sosie własnym | zapiekanka

ziemniaczana | karmelizowana kapusta

Maślana pierś z indyka | ziemniaki rosti | sos

żurawinowy

Zupa serwowana na kolację (1 pozycja do wyboru)

Strogonoff

Pikantna zupa rybna

Krem z pieczonych pomidorów i papryki

Gorąca kolacja (serwowana na paterach, 1 pozycja do wyboru)

Bioderka w sosie BBQ z karmelizowanymi warzywami korzennymi

Żeberka pieczone w piwie na młodej kapuście

Napoje bez limitu

Kawa | herbata

Woda

Soki i napoje gazowane - 1 litr | os.

439 zł | os.

263 zł | dziecko 4 - 12 lat

bezpłatnie | dziecko 0 - 3 lat

🕒 10 h



Kontakt:

☎ 667 700 007

✉ wesele@palaclebunia.pl

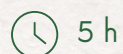


POPRAWINY

Grill

Karkówka
Żeberka
Pierś grillowana
Kiełbasa
Kaszanka
Ziemniaki pieczone
Warzywa grillowane
Ogórki kiszzone | smalec | pieczywo
Surówka colesław | sałata winegret
Marynaty

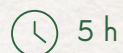
109 zł | os. (min. 40 os.)



Ognisko

Kiełbasa
Ziemniaki pieczone
Sałatka ziemniaczana
Ogórki kiszzone | smalec | pieczywo
Marynaty

60 zł | os.



Alkohol

Wódka Finlandia **87,5 zł**
Wódka Ogiński **87,5 zł**
Wódka Wyborowa **70 zł**
Wódka Bocian **70 zł**
Jack Daniels **210 zł**
Chivas Regal **231 zł**

W przypadku dostarczenia alkoholu z zewnątrz pobierana jest opłata serwisowa **20 zł** za każdą osobę pełnoletnią.

Opłata serwisowa zawiera chłodzenie, serwowanie oraz dostarczanie alkoholu.

DODATKOWO

Fiat 500

Zdjęcia na terenie Pałacu **200 zł**
Dojazd na ceremonię plenerową lub do kościoła - **wycena indywidualna.**

Prosecco van

Opcja 1 | 1 500 zł

Wynajem 2 h z obsługą
Prosecco 24 l
Szkłane kieliszki
Strefa chillout (leżaki i stoliki)

Opcja 2 | 2 000 zł

Wynajem 2 h z obsługą
Prosecco 24 l
Piwo 30 l
Szkłane kieliszki i pokale
Strefa chillout (leżaki i stoliki)

Opcja 3 | 2 300 zł

Wynajem 6 h z obsługą
Prosecco 24 l
Szkłane kieliszki
Strefa chillout (leżaki i stoliki)

Opcja 4 | 2 800 zł

Wynajem 6 h z obsługą
Prosecco 24 l
Piwo 30 l
Szkłane kieliszki i pokale
Strefa chillout (leżaki i stoliki)

Dodatkowy 1 keg prosecco (**24l**) **800 zł**

Dodatkowy 1 keg piwa (**30l**) **600 zł**

Dodatkowa godzina obsługi **200 zł**



Kontakt:

667 700 007

wesele@palaclebunia.pl

