



NASZA RESTAURACJA, ŁĄCZĄCA
ELEGANCJĘ Z NATURALNYM
KLIMATEM, GWARANTUJE
NIEPOWTARZALNĄ ATMOSFERĘ -
JEDNOCZEŚNIE ROMANTYCZNĄ,
KAMERALNĄ I PEŁNĄ KLASY.
OFERUJEMY KOMPLEKSOWĄ
ORGANIZACJĘ PRZYJĘĆ WESELNYCH,
DBAJĄC O KAŻDY SZCZEGÓŁ: OD
WYKWINTNEGO MENU, PRZESZ
DEKORACJE, AŻ PO PROFESJONALNĄ
OBSŁUGĘ.



PAŁACYK LEŚNY

W MAŁOWNICZEJ, PEŁNEJ
UROKU MIEJSCOWOŚCI,
WŚRÓD KOJĄCEJ ZIELENI I
SZUMU DRZEW, ZNAJDUJE
SIĘ

PAŁACYK LEŚNY -
WYJĄTKOWE MIEJSCE
STWORZONE Z MYŚLĄ O
NAJPIĘKNIEJSZYCH
CHWILACH W ŻYCIU. TO
TUTAJ MARZENIA O
IDEALNYM WESELU
NABIERAJĄ REALNYCH
KSZTAŁTÓW.



PAŁACYK LEŚNY
Ul. Jesionowa 2, 44-160 Łączy

Kontakt

E-mail: pałacik.lesny.lacza@gmail.com

Tel: 698-599-300

WESELE MARZEŃ





OFERUJEMY NOCLEGI DLA 27 osób



OFERTY WESELNE

PREZENTUJEMY **TRZY WYJĄTKOWE PROPOZYCJE OFERT WESELNYCH**, PRZYGOTOWANE Z MYŚLĄ O TYM, ABY SPEŁNIĆ RÓŻNE POTRZEBY, MARZENIA I OCZEKIWANIA PAR MŁODYCH. KAŻDA Z OFERT ZOSTAŁA STWORZONA TAK, ABY MOGLI PAŃSTWO WYBRAĆ ROZWIĄZANIE IDEALNIE DOPASOWANE DO CHARAKTERU UROCZYSTOŚCI, LICZBY GOŚCI ORAZ INDYWIDUALNEJ WIZJI TEGO NAJWAŻNIEJSZEGO DNIA.



KOMFORT DLA WAS I WASZYCH GOŚCI

DO DYSPOZYCJI ODDAJEMY **POKOJE DLA 27 GOŚCI**, DZIĘKI CZEMU PAŃSTWA NAJBLIŻSI MOGĄ SPĘDZIĆ CAŁĄ UROCZYSTOŚĆ W JEDNYM MIEJSCU, W PEŁNYM KOMFORTIE I SPOKOJU.

PARZE MŁODEJ OFERUJEMY **LUKSUSOWY APARTAMENT**, IDEALNY NA PRZYGOTOWANIA, SESJĘ ZDJĘCIOWĄ.

ŚLUB W PLENERZE - NATURA JAKO ŚWIADEK WASZEJ MIŁOŚCI

PAŁACYK LEŚNY TO IDEALNE MIEJSCE RÓWNIEŻ NA **CEREMONIĘ ZAŚLUBIN W PLENERZE**. W OGRODZIE OTOCZONYM DRZEWAMI PRZYGOTUJEMY ROMANTYCZNĄ PRZESTRZEŃ PEŁNĄ ELEGANCJI - OD DEKORACJI, PRZEZ ALTANĘ ŚLUBNĄ, PO NAGŁOŚNIENIE I USTAWIENIE DLA GOŚCI.

ISTNIEJE TAKŻE MOŻLIWOŚĆ **ROZSTAWIENIA ELEGANCKIEGO NAMIOTU**, KTÓRY ZAPEWNI KOMFORT I BEZPIECZEŃSTWO NIEZALEŻNIE OD POGODY.

ATRAKCJE, KTÓRE DODAJĄ BLASKU

DLA PAR PRAGNĄCYCH WYJĄTKOWYCH EFEKTÓW MOŻEMY ZORGANIZOWAĆ:

✨ **POKAZ FAJERWERKÓW**,
 ✨ **ZIMNE OGNIWIE W PRZEJŚCIU DLA MŁODYCH**,



PAKIET LEŚNY

320ZŁ OD OSOBY

OBIAD

ZUPA:

- AROMATYCZNY ROSÓŁ DROBIOWO-WOŁOWY Z DOMOWYM MAKARONEM SERWOWANY Z KLUSKAMI BIAŁYMI I CIEMNYMI
- DANIA GŁÓWNE:
- ROLADA WIEPRZOWA W SOSIE PIECZENIOWYM
- KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI, PODAWANA Z SOSEM ŻURAWINOWYM W POMARAŃCZY
- CHRUPIAĄCE PALUSZKI DROBIOWE W SEZAMIE
- KOPERTA SCHABOWA Z SUSZONYMI POMIDORAMI I SEREM FETA
- DODATKI WARZYNNE:
- SAŁATKA Z CZERWONEJ KAPUSTY Z JABŁKIEM
- SURÓWKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ
- SURÓWKA Z MARCHEWKI

DESER

- LODY WANILIOWE Z MUSEM OWOCOWYM
- PODANE Z BITĄ ŚMIETANĄ
- KAWA I HERBATA - BEZ OGRANICZEŃ

ZIMNA PŁYTA

- MIĘSA PIECZyste I PASZTETY, WYBÓR WĘDLIN I SERÓW
- GALARETKI DROBIOWE
- DWA RODZAJE ŚLEDZI
- SAŁATKA GRECKA, SAŁATKA JARZYNOWA
- JAJKA GARNIROWANE Z SZYNKĄ
- PIECZYWO I MASŁO
-

KOLACJA I

- KOTLETY STAROPOLSKIE Z BOCZKIEM
- UDKA DROBIOWE DUSZONE W SOSIE POMIDOROWYM
- MIĘSNE KULE Z MIĘTĄ I FETĄ
- ZIEMNIAKI, FRYTKI
- WARZYWA NA CIEPŁO Z MIGDAŁAMI

KOLACJA II

- GULASZ WĘGIERSKI PODAWANY Z CHRUPIAĄCĄ BAGIETKĄ

KOLACJA III

- BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM

PAKIET LEŚNA UCZTA

360ZŁ OD OSOBY

OBIAD

ZUPA:

- ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS (DROBIOWY, WOŁOWY, WIEPRZOWY) Z MAKARONEM I DOMOWĄ WKŁADKĄ

DANIA GŁÓWNE:

- ROLADA WOŁOWA I WIEPRZOWA W AROMATYCZNYM SOSIE PIECZENIOWYM
- UDZIEC Z INDYKA PIECZONY Z ZIOŁAMI
- POLĘDWICZKI Z KURCZAKA PANIEROWANE W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH
- CORDON BLEAU- KLASYCZNY FILET FASZEROWANY SZYNKĄ I SEREM

DODATKI WARZYNNE:

- MODRA KAPUSTA Z BOCZKIEM
- SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY
- SURÓWKA Z SELERA Z ORZECHAMI I RODZYNKAMI

DESER

- DESER „BAJKA” Z PUSZYSTĄ BITĄ ŚMIETANĄ

NAPOJE (BEZ OGRANICZEŃ)

- KAWA
- HERBATA
- WODA Z CYTRYNĄ

ZIMNA PŁYTA

- MIĘSA PIECZYSTE
- PASZTETY DOMOWE
- WĘDLINY I SERY
- GALARETKA WIEPRZOWA
- KULKI RYBNE W DELIKATNEJ ZALEWIE OCTOWEJ
- SAŁATKA GYROS
- SAŁATKA MEKSYKAŃSKA
- SAŁATKA CAPRESE
- RULONIKI Z SZYNKI ZE SZPARAGAMI
- TATAR WOŁOWY „JEŻYKI”
- PIECZYWO PODAWANE Z MASŁEM

KOLACJA I

- KOTLET Z PIECZARKAMI I SEREM
- PANIEROWANE UDKA Z KURCZAKA
- SZASZŁYK WIEPRZOWY
- ZIEMNIAKI GOTOWANE FRYTKI
- MIX SAŁAT Z POMIDORKAMI I SEREM MOZZARELLA

KOLACJA II

- ŻUR Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ PODAWANY W CHLEBKU

KOLACJA III

- BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM
-

PAKIET ZŁOTY

430 OD OSOBY

OBIAD ZUPA

- **ROSÓŁ Z TRZECZ MIĘS** Z
MAKARONEM I WKŁADKĄ

DANIA GŁÓWNE

- KLUSKI BIAŁE I SZARE
- ROLADA WOŁOWA I WIEPRZOWA
W AROMATYCZNYM SOSIE
PIECZENIOWYM
- MIĘSO Z GĘSI PIECZONE Z
JABŁKIEM I ZIOŁAMI
- FILECIKI DROBIOWE
PANIEROWANE Z SEREM
- SCHAB PANIEROWANY Z SEREM

DODATKI

- MODRA KAPUSTA Z BOCZKIEM
- SAŁATKA COLESŁAW
- SAŁATKA Z BURACZKÓW

DESER

- SZPAJZA CYTRYNOWA Z
OWOCAMI I BITĄ ŚMIETANĄ

NAPOJE (BEZ OGRANICZEŃ)

- KAWA
- HERBATA
- WODA Z CYTRYNĄ
- SOKI

ZIMNA PŁYTA - STÓŁ STAROPOLSKI (SZWEDZKI STÓŁ)

- SZYNKI WĘDZONE, BOCZEK
WĘDZONY, KIEŁBASA SWOJSKA
- SALCESON CZARNY I BIAŁY,
PASZTETY PIECZONE
- KRUPNIOKI I BUŁCZANKI, PIECZEŃ
RZYMSKA Z GRZYBAMI
- KABANOSY, SMALEC SWOJSKI Z
MIĘSEM
- MISA SAŁAT Z SOSEM WINEGRET
- OGÓRKI KISZONE LUB
MAŁOSOLNE
- PIECZYWO

KOLACJA I - PŁONĄCA

- ŻEBERKA NA KAPUŚCIE
- GOLONKO PO BAWARSKU
- SZASZŁYKI WIEPRZOWE I
DROBIOWE ZE ŚLIWKĄ
- ZIEMNIAKI OPIEKANE, FRYTKI,
DUFINKI
- KAPUSTA ZASMAŻANA
- SAŁATKA PEKIŃSKA

KOLACJA II

- BEEF STROGANOW Z BAGIETKĄ

KOLACJA III

- FILIŻANKA BARSZCZU BIAŁEGO
DO PICIA