



Szanowni Państwo,

Witamy w Hotelu Pałac Staniszków, w jednym z najpiękniejszych i najbardziej romantycznych miejsc na Dolnym Śląsku. Ten historyczny obiekt z odrestaurowanymi wnętrzami, stylowymi pokojami, wyśmienitą kuchnią oraz rodzinną atmosferą staje się idealnym miejscem, w którym można zorganizować niezapomniane przyjęcie weselne, ponowić przysięgę małżeńską lub celebrować rocznicę ślubu. Nasze doświadczenie znacząco przyczyni się do sprawnego przebiegu organizacji tego typu imprez.

Pałac otoczony jest jednym z najstarszych angielskich parków w tym regionie. Sesja zdjęciowa w takim plenerze będzie prawdziwie niezapomnianym wydarzeniem.

Różnorodność sal restauracyjnych pozwoli zorganizować nie tylko duże wesele przy akompaniamencie orkiestry, ale również niewielkie przyjęcie z wybranym przez Państwo menu weselnym. Na małe uroczystości szczególnie polecamy Salę Lustrzaną, która ze względu na swoje optymalne położenie zapewni atmosferę prywatności wszystkim Gościom. Do Państwa dyspozycji oddajemy również tarasy różane oraz dziedziniec wewnętrzny, który połączony jest z ogrodem w stylu francuskim.

Różnorodne ukształtowanie terenu wokół Pałacu pozwala dostosować uroczystość do Państwa oczekiwań i wyobrażeń. Przy sprzyjającej pogodzie powitanie Pary Młodej i gości weselnych można zorganizować np. na rozległym trawniku z romantycznym widokiem na Śnieżkę lub na tarasach różanych, których tło stanowi bogata roślinność oraz niezwykle spektakularny obszar wokół Pałacu.

Poniżej przedstawiamy Państwu szczegółową wycenę i warunki organizacji przyjęcia w Pałacu Staniszków.

Sale Weselne

- Sala Balowa z 2 gabinetami (140 m²), która może pomieścić aż do 120 osób.
- Sala Lustrzana – do 40 osób
- Sala Kominkowa z Biblioteczką – do 40 osób



Przyjęcie weselne obejmuje:

- powitanie szampanem i tartinkami
- uroczysty obiad weselny: przystawka, zupa, danie główne, deser
- ciepłe i zimne napoje podczas obiadu: kawa, herbata, woda, soki
- ciepłe i zimne przekąski w formie bufetu

Przedstawiamy Państwu przykładowe menu, z którego możecie Państwo wybrać jeden zestaw:

I. Menu: 240 PLN/osoba /

Danie Główne do wyboru

- pasztet
- krem z pietruszki z łososiem
- udko z kaczki, gratena ziemniaczana, młody groszek
- mus z gorzkiej czekolady

Lub

- pstrąg wędzony w sosie ze świeżych ogórków
- zupa borowikowa
- polędwica wieprzowa nadziewana serem feta, młode warzywa i puree z ziemniaków
- grappa – lody cynamonowe na lustrze kolorowych sosów

Ciepłe i zimne przekąski w formie bufetu:

- mięsa pieczone (rostbef pieczony po angielsku, schab po cygańsku, karczek ze śliwką, rolada z boczku, sztufada wołowa, indyk faszerowany suszonymi owocami)
- wędliny mieszane
- indyk po starofrancusku z kaparami
- pasztet myśliwski
- śledź w oleju
- śledź w śmietanie
- tymbaliki mieszane
- sałatka z wędzonego kurczaka z ananase
- sałatka z dzikiego ryżu z tuńczykiem
- sałatka warzywna Polska
- pieczywo
- sosy
- owoce

oraz do wyboru 2 dania z poniższych:

- potrawka z bażanta z kurkami
- bigos
- pałeczka z kurczaka w cieście chlebowym
- barszcz czerwony

II Menu: 275 PLN / osoba

Danie Główne do wyboru

- magnolia z polędwicy wołowej
- krem ze świeżych ogórków z pieczonym sztokfiszem
- balotyna z kaczki podawana z czerwoną kapustą i małymi kluseczkami
- truskawki z gałką lodów waniliowych

Lub

- carpaccio z wędzonego łosia z sosem sezamowym i koprem włoskim
- krem ze szparagów z pieczonym pierożkiem
- chateaubriand z polędwicy wołowej z pyzami i kapustą
- brzoskwinia z sorbetem cytrynowym i musem malinowym

Ciepłe i zimne przekąski w formie bufetu:

- mięsa pieczone (rostbef pieczony po angielsku, schab po cygańsku, karczek ze śliwką, rolada z boczku, sztufada wołowa, indyk faszerowany suszonymi owocami)
- wędliny mieszane
- indyk po starofrancusku z kaparami
- pasztet myśliwski
- śledź w oleju
- śledź w śmietanie
- łosoś faszerowany
- tymbaliki mieszane
- teriny mięsne, rybne
- sałatka z wędzonego kurczaka z ananase
- sałatka z dzikiego ryżu z tuńczykiem
- sałatka warzywna Polska
- pieczywo
- sosy
- owoce
- ciasta

oraz do wyboru 3 dania z poniższych:

- barszcz czerwony z pasztecikami z mięsem, kapustą i grzybami
- udziec wieprzowy
- łosoś w cieście francuskim
- gulaszowa

III Menu 340,-PLN/ osoba

Danie Główne do wyboru

- Terrina z polędwiczki jagnięcej podawana z marynowanymi warzywami i małą sałatką
- Krem z białych warzyw z pierożkami z kaczka config
- Faszerowany mostek cielęcy podawany z kremową marchewką i warzywami oraz ziemniakami au gratin i sosem prowansalskim
- Mille - Feuilles z mango i panna cotty kokosowej podawane z owocami

lub

- Wędzona pierś z kaczki z sałatką ziołową i filetemi pomarańczy
- Rosół z dziczyzny z chudym mięsem i z royalem pistacjowym i pralinkami serowymi
- Rolowana polędwiczka wieprzowa z szynką serano i gotowanymi warzywami podawana z muślinowym puree z ziemniaków i sosem oliwkowym
- Parfait miodowo-orzechowy podawany z kandyzowanymi owocami

Ciepłe i zimne przekąski w formie bufet

- Medaliony z polędwiczki z suszonymi owocami
- faszerowane kotlety jagnięce
- medaliony drobiowe z warzywami
- medaliony wołowe z chrzanem wasabi
- medaliony cielęce z grzybami
- podwędzana pierś z kaczki
- galantyna drobiowa
- terrina z dziczyzny z filetem
- terrina z Foie Gras
- galantyna z kaczki ze smardzami i pistacjami
- balotyna z kaczki i perliczki
- tymbaliki wołowe, drobiowe i rybne
- owoce morza
- terrina z łosiosia
- mus z pieczonej ryby
- terrina z warzyw
- faszerowane pomidorki
- faszerowane ogórki
- ptysie z kawiozem
- paszteciki z warzywami
- paszteciki z krewetkami
- paszteciki z mięsem
- tartoletki mieszane
- sałatka z pieczonej cielęciny
- sałatka z mieszanych sałat i serów
- sałatka z wędzonej ryby
- koktajle mieszane
- nadziewany comber z sarny
- pikantna zupa z wołowiny z kluseczkami
- ciasta
- owoce
- zapiekane skrzydełka z kurczaka
- szaszłycki z krewetkami oraz zapiekane łosiosia



Alkohol rozliczany jest według konsumpcji lub w ramach oferty open-bar.

I Open bar: 95 zł/os./w ustalonych godzinach trwania uroczystości:

Wódka czysta, wino białe i czerwone, piwo, Martini extra dry, Bianco, Rosso, Johnny Walker Red Label, woda, napoje gazowane, soki, kawa, herbata

II Open bar: 160 zł/os./ w ustalonych godzinach trwania uroczystości:

Wódka czysta, wino białe i czerwone, wino musujące, piwo, Martini extra dry, Bianco, Rosso Campari, Gin, Baileys, Johnny Walker Red Label, Ballanties, Hennessy, Brandy, Camus V.S., Metaxa, soki, woda, napoje gazowane, soki, kawa, herbata

Napoje 25 zł/os./ w ustalonych godzinach trwania uroczystości:

Sok, woda, napoje gazowane, kawa, herbata

Gdybyście Państwo chcieli przynieść ze sobą własny alkohol, pobieramy opłatę korkową w wysokości 30 PLN za każdą otwartą butelkę.

W Pałacu Staniszów możliwe jest również zorganizowanie poprawin w postaci wykwintnego obiadu, grilla lub ... według Państwa życzenia.

Przykładowe ceny to:

- 120 PLN za wykwintny obiad w Sali Balowej
- 100 PLN za osobę w przypadku organizacji grilla
- lub inne możliwości według indywidualnych ustaleń z Państwem.

Dysponujemy 43 pokojami dwuosobowymi, w tym sześcioma Apartamentami.

- 24 pokoje znajdują się w budynku głównym,
- 10 pokoi znajduje się w Domu Kawalera,
- 9 pokoi znajduje się w budynku SPA.

Koszt noclegu w 2017 roku kształtuje się następująco:

Pokój 1-osobowy	295,00 PLN
Pokój 2-osobowy	380,00 PLN
Apartament „ Cztery Pory Roku”	640,00 PLN
Apartament	390,00 PLN
Dostawka	95,00 PLN
Łóżeczko dla dzieci do 2 lat	50,00 PLN

Jeden z apartamentów dla Pary Młodej oferujemy gratis.



Formalności

W przypadku gdyby chcieli Państwo zorganizować całonocną zabawę weselną pobieramy dodatkową opłatę w wysokości 5% wartości konsumpcji w celu wynagrodzenia naszego personelu. Jednocześnie informujemy, iż w przypadku takiego przyjęcia konieczne jest wynajęcie wszystkich pokoi w głównym budynku Pałacu (24 pokoje). Istnieje również możliwość wynajęcia obiektu dla Państwa na wyłączność, wówczas konieczne jest wynajęcie wszystkich 38 pokoi.

Jeżeli zdecydujecie się Państwo na organizację przyjęcia weselnego w Hotelu Pałac Staniszków po podpisaniu odpowiedniej umowy wymagamy wpłaty zaliczki w wysokości 30% wartości przyjęcia w określonym przez nas terminie.

Pozostałą część kwoty możecie Państwo zapłacić w dniu wyjazdu płacąc kartą lub gotówką.

Jest nam niezmiernie miło poinformować, że dn. 1 stycznia 2013 r. Pałac Staniszków został wyróżniony certyfikatem przyznany przez Polskie Stowarzyszenie Konsultantów Ślubnych jako obiekt spełniający najwyższe standardy obsługi klienta w Polsce.



POLSKIE
STOWARZYSZENIE
KONSULTANTÓW
ŚLUBNYCH

Mamy nadzieję, iż przedstawiona oferta odpowiada Państwa oczekiwaniom i zechcecie Państwo spędzić te wyjątkowe chwile w pięknym otoczeniu naszego Pałacu. Jeśli miałiby Państwo wątpliwości lub dodatkowe pytania, prosimy o kontakt.

Hotel Pałac Staniszków
58-500 Jelenia Góra
Staniszów 100
www.palacstaniszow.pl
hotel@palacstaniszow.pl
tel. 0048 /75/ 755 84 45
fax 0048 /75/ 755 85 34

