



ŚLUB I WESELE w Pałacu Minoga

Oferta weselna 2025/2026

WWW.MINOGAPALAC.PL



A photograph of a grand, classical building with a central portico. A bride and groom are sitting on the steps of the portico. The bride is wearing a white dress and holding a bouquet, and the groom is in a dark suit. The building has a pedimented entrance with columns and decorative moldings. The sky is clear and blue, and there are trees in the background.

CIESZ SIĘ
SPOTKANIEM!



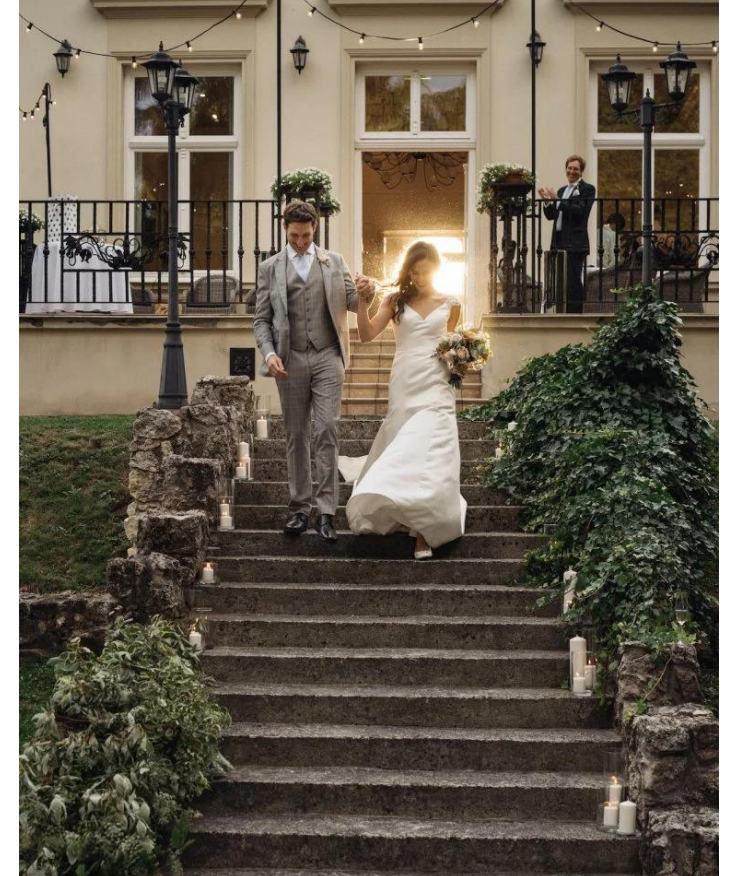
WESELE W PAŁACU

Pięć pięknych sal w unikalnym, amfiladowym układzie. Sala balowa z wyjściem na taras, naturalnie łącząca się z pięknym, zabytkowym parkiem.



ŚLUB CYWILNY W PAŁACU

Wyjątkowa ceremonia zaślubin w pełnej świetła sali ślubów. Widok na zabytkowy park. Elegancja i piękno. Kameralna atmosfera. Niepowtarzalny klimat.



ŚLUB W PLENERZE

Ślub w otoczeniu natury. Szum starych drzew. Romantyczna, niezwykła uroczystość Waszych marzeń. Doskonały i magiczny ślub.



WESELE W SPICHLERZU

Wesele w rustykalnym stylu. Drewniane podłogi i belkowanie. Ściany z jurajskiego wapienia. Sielski klimat. Wesela boho, rustykalne.

ZAPYTAJ O OFERTĘ SPICHLERZA



APARTAMENTY

Apartament dla nowożeńców w historycznym pałacu doskonale łączący tradycję i nowoczesność. Stylowa, elegancka przestrzeń do ślubnych sesji fotograficznych. Idealna poślubna noc.



SESJE ŚLUBNE

Idealne, wszechstronne miejsce na ślubną sesję. Romantyczny park ze starodrzewiem. Sielski, historyczny spichlerz. Elegancki pałac i apartament. Naturalna winnica. Klimatyczne zabudowania.



PAKIET PAŁACOWY I

min. 100 os.

ZUPA (1 pozycja do wyboru)

- o Rosół wołowo-cielęcy
- o Kremowa zupa z pieczonego czosnku słonnickiego, tosty, oliwa z jarmużu

DANIE GŁÓWNE (1 pozycja do wyboru)

- o Schab faszerowany suszoną śliwką, duszone borowiki, pieczone ziemniaki z twarożkiem, grillowana cukinia
- o Polędwica wieprzowa z tymiankiem, sos z leśnych grzybów, ziemniaki, marchewka
- o Pierś z indyka, kremowy sos z białym winem i tymiankiem, ziemniaczana babka, karmelizowane warzywa sezonowe

DESER (1 pozycja do wyboru)

- o Tarte Tatin z sosem angielskim, kruszonka
- o Namoura, syrop z dzikiej róży, bita śmietana, owoce

I DANIE GORĄCE (1 pozycja do wyboru)

- o Szyńka wieprzowa, sos pieczeniowy, kluski śląskie, czerwona kapusta
- o Pieczeń wołowa, sos z kolorowego pieprzu, puree z selera, sałatka z marynowanych warzyw

II DANIE GORĄCE (1 pozycja do wyboru)

- o Barszcz czerwony z kapuśniakiem
- o Żurek na wędzonych żeberkach, biała kiełbasa, jajko, ziemniaki

SZWEDZKI STÓŁ

- o Selekcja szynki i kiełbas dojrzewających
- o Selekcja serów dojrzewających
- o Karczek w musztardzie francuskiej i miodzie
- o Pieczarki faszerowane serem feta na ostro
- o Gazpacho z mozzarellą, oliwa bazyliowa
- o Sakiewki w cieście filo z gęsim pasztetem
- o Chrupiący talarek, ser jogurtowy, kawior z pstrąga
- o Zapiekane kulki z sera i szynki serrano
- o Tapas, oliwki, anchois i zielone chilli w occie
- o Ciasto francuskie z pokrzywą, wędzony kurczak, parmezan
- o Sos tatarski, zielony pieprz, wytrawna wiśnia z rozmarynem
- o Wybór pieczywa: bagietki, mini bułki, ciemne pieczywo, chleb tradycyjny

SAŁATKI (3 pozycje do wyboru)

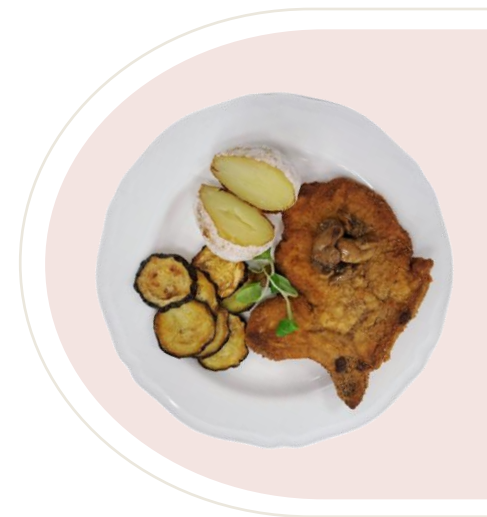
- o Sałatka grecka, feta, pomidory cherry, papryka, ogórek, sos winegret
- o Selekcja sałat, ser bleu, karczochy, pomidory cherry
- o Tabbouleh, kuskus, zioła, cytryna, warzywa
- o Sałata rzymska, grzanki, chrupiący boczek, sos Cezar
- o Sałatka z grillowanym kurczakiem, warzywa, fasola, sos gyros
- o Sałatka z pomidorami i mozzarellą, czerwona cebula, sos z bazylii

CIASTA

- o Szarlotka
- o Snickers
- o Sernik

NAPOJE (bez ograniczeń)

- o Woda mineralna gazowana i niegazowana
- o Soki owocowe (jabłko, pomarańcza)
- o Kawa z ekspresu
- o Wybór herbat



PAKIET PAŁACOWY II

min. 90 os.

PRZYSTAWKA (1 pozycja do wyboru)

- o Łosoś wędzony, żel limonkowy, mus z zielonego pieprzu, bagietka
- o Grillowane brzoskwinie, serek jogurtowy, sos miodowy, chrupiąca mięta
- o Rostbef wołowy, focaccia, konfitura z czerwonej cebuli, ser kozi

ZUPA (1 pozycja do wyboru)

- o Rosół wołowo-cielęcy
- o Kremowa zupa z pieczonego czosnku słonnickiego, tosty, oliwa z jarmużu

DANIE GŁÓWNE (1 pozycja do wyboru)

- o Indyk z szatwą, sos z masła ghee, puree marchewkowe, sałatka z ziół i kwiatów, sos z jagód
- o Schab faszerowany suszoną śliwką, duszone borowiki, pieczone ziemniaki z twarogiem, grillowana cukinia
- o Łosoś pieczony, sos imbirowy, puree z dyni, pieczony brokuł

DESER (1 pozycja do wyboru)

- o Tarte Tatin, sos angielski, kruszonka
- o Namoura, syrop z dzikiej róży, bita śmietana, owoce
- o Lody pistacjowe, mus whisky, ciastko orzechowe

I DANIE GORĄCE (1 pozycja do wyboru)

- o Szyńka wieprzowa, sos pieczeniowy, kluski śląskie, czerwona kapusta
- o Pieczeń wołowa, sos z kolorowego pieprzu, puree z selera, sałatka z marynowanych warzyw
- o Filet z pstrąga, ciecierzycy, szpinak, pomidory koktajlowe, pianka kokosowa

II DANIE GORĄCE (1 pozycja do wyboru)

- o Barszcz czerwony z kapuśniakiem
- o Żurek na wędzonych żeberkach, biała kiełbasa, jajko, ziemniaki

SZWEDZKI STÓŁ

- o Selekcja szynek i kiełbas dojrzewających
- o Selekcja serów dojrzewających
- o Karczek długo pieczony w musztardzie francuskiej i miodzie
- o Liście winogron z nadzieniem ryżowym
- o Pieczarki faszerowane serem feta na ostro
- o Gazpacho z mozzarellą, oliwa bazyliowa
- o Sakiewki w cieście filo z gęsim pasztetem
- o Chrupiący talarek, ser jogurtowy, kawior z pstrąga
- o Zapiekane kulki z sera i szynki serrano
- o Tapas, oliwki, anchois i zielone chilli w occie
- o Ciasto francuskie z pokrzywą, wędzony kurczak, parmezan
- o Sos tatarski, zielony pieprz, wytrawna wiśnia z rozmarynem
- o Wybór pieczywa: bagietki, mini bułki, ciemne pieczywo, chleb tradycyjny

SALAŃKI (3 pozycje do wyboru)

- o Sałatka grecka, feta, pomidory cherry, papryka, ogórek, sos winegreł
- o Selekcja sałat, ser bleu, karczochy, pomidory cherry
- o Tabbouleh, kuskus, zioła, cytryna, warzywa
- o Sałata rzymska, grzanki, chrupiący boczek, sos Cezar
- o Sałatka z grillowanym kurczakiem, świeże warzywa, fasola, sos gyros
- o Sałatka z pomidorami i mozzarellą, czerwona cebula, sos z bazylii

CIASTA

- o Szarlotka
- o Snickers
- o Sernik,

NAPOJE (bez ograniczeń)

- o Woda mineralna gazowana i niegazowana
- o Soki owocowe (jabłko, pomarańcza)
- o Kawa z ekspresu
- o Wybór herbat



PAKIET PAŁACOWY III

min. 80 os.

FINGER FOOD (1 pozycja do wyboru)

- o Kwiat z ciasta filo z białym serem z regionalnej mleczarni
- o Wytrawna babeczka z kruchego ciasta z kawiozem

PRZYSTAWKA (1 pozycja do wyboru)

- o Łosoś wędzony, żel limonkowy, mus z zielonego pieprzu, bagietka
- o Grillowane brzoskwinie, serek jogurtowy, sos miodowy, chrupiąca mięta
- o Rostbef wołowy, focaccia, konfitura z czerwonej cebuli, ser kozi

ZUPA (1 pozycja do wyboru)

- o Rosół wołowo-cielęcy
- o Zupa krem z borowika, kluski, śmietana, zioła
- o Zupa szparagowa z grzankami czosnkowymi i cheddarem

DANIE GŁÓWNE (1 pozycja do wyboru)

- o Indyk z szatwą, sos z masła ghee, puree marchewkowe, sałatka z ziół i kwiatów, sos z jagód
- o Pierś z kaczki, wytrawny sos z czarnej porzeczki, ziemniaki gratin, sałatka z mięta
- o Sum w sosie maślanym, ryż z przyprawami, szpinak z rodzynkami
- o Pieczona cielęcina, sos podgrzybkowy, puree z batatów, młode buraki w miodzie i winie

DESER (1 pozycja do wyboru)

- o Tarte Tatin, sos angielski, kruszonka
- o Namoura, syrop z dzikiej róży, bita śmietana, owoce
- o Lody pistacjowe, mus whisky, ciastko orzechowe

I DANIE GORĄCE (1 pozycja do wyboru)

- o Szynka wieprzowa, sos pieczeniowy, kluski śląskie, czerwona kapusta
- o Pieczony filet z pstrąga, ciecierzycza, szpinak, pomidory koktajlowe, pianka kokosowa
- o Grillowany stek z kalafiora, frytki z batatów, sałatka z warzywami
- o Policzki wołowe w sosie, gnocchi z parmezanem, pieczone warzywa

II DANIE GORĄCE (1 pozycja do wyboru)

- o Gulasz z dzika z porem, kasza
- o Żurek na wędzonych żeberkach, biała kiełbasa, jajko, ziemniaki
- o Pikantny strogonow z pieczywem

III DANIE GORĄCE (1 pozycja do wyboru)

- o Curry z indyka, brązowy ryż
- o Barszcz czerwony z pasztecikiem

SZWEDZKI STÓŁ

- o Selekcja szynki i kiełbas dojrzewających
- o Selekcja serów dojrzewających
- o Karczek w musztardzie francuskiej i miodzie
- o Liście winogron z nadzieniem ryżowym
- o Pieczarki faszerowane serem feta na ostro
- o Gazpacho z mozzarellą, oliwa bazyliowa
- o Sakiewki w cieście filo z gęsim paszтетem
- o Krewetki w sosie holenderskim, kolendra, kandyzowana cytryna
- o Chrupiący talarek, serek jogurtowy, kawior z pstrąga
- o Kruche babeczki z wątróbką, karmelizowana brzoskwinia
- o Zapiekane kulki z sera i szynki serrano
- o Tapas, oliwki, anchois i zielone chilli w occie
- o Ciasto francuskie z pokrzywą, wędzony kurczak, parmezan
- o Sos tatarski, zielony pieprz, wytrawna wiśnia z rozmarynem
- o Wybór pieczywa: bagietki, mini bułki, ciemne pieczywo, chleb tradycyjny
- o Pikle

SALAŃKI (4 pozycje do wyboru)

- o Sałatka grecka, feta, pomidory cherry, papryka, ogórek, sos winegret
- o Selekcja sałat, ser bleu, karczochy, pomidory cherry
- o Tabbouleh, kuskus, zioła, cytryna, warzywa
- o Sałata rzymska, grzanki, chrupiący boczek, sos Cezar
- o Sałatka z arbuza, mięta, feta, czarne oliwki, czerwona cebula
- o Sałatka z grillowanym kurczakiem, warzywa, fasola, sos gyros,
- o Sałatka z pomidorami i mozzarellą, czerwona cebula, sos z bazylii

CIASTA

- o Szarlotka
- o Snickers
- o Sernik

NAPOJE (bez ograniczeń)

- o Woda mineralna gazowana i niegazowana
- o Soki owocowe (jabłko, pomarańcza)
- o Kawa z ekspresu
- o Wybór herbat



MENU WEGE

Każde danie z pakietu podstawowego można zamienić na wybraną pozycję z menu wege (dania wegetariańskie i wegańskie)

PRZYSTAWKA (1 pozycja do wyboru)

- Grzanka z chleba razowego, warzywa grillowane we włoskiej zalewie ziołowej
- Carpaccio z buraka, kruszony kozi ser, orzechy nerkowca, galaretką z czerwonego wina

ZUPA (1 pozycja do wyboru)

- Krem z młodego kalafiora, mleko kokosowe, bagietka z pesto pietruszkowym
- Orientalna z makaronem ryżowym, warzywa, grzyby shimeji

DANIE GŁÓWNE / DODATKOWE DANIE GORĄCE

(liczba pozycji do wyboru w zależności od zakresu pakietu podstawowego)

- Pieczony batat, hummus, falafel, pesto pietruszkowe, orzechy nerkowca
- Smażona cukinia, ziemniaki Hasselback, sos sezamowy, pomidorki malinowe
- Paella z czarnego ryżu, karczochy, boczniaki, sałatka
- Chilli z czarnej fasoli z kopytkami z batatów
- Stek z kalafiora, frytki z batatów, sałatka winegret
- Barszcz wegański, kapuśniak z ciasta filo
- Ciecierzycą duszona w mleku kokosowym i pomidorach, ryż brązowy

DESER (1 pozycja do wyboru)

- Lody bananowe, beza, owoce
- Babeczki czekoladowe z malinami i orzechami



MENU DZIECIĘCE



Dzieci do 3 lat płatne 1 zł
dzieci od 3 do 10 lat - 50% rabatu

PRZYSTAWKA

- Wytrawne muffinki z szynką

ZUPA (1 pozycja do wyboru)

- Rosół drobiowy z makaronem
- Krem z pomidorów, tostowana bagietka z pesto bazyliowym

DANIE GŁÓWNE / DODATKOWE DANIE GORĄCE

(liczba pozycji do wyboru w zależności od zakresu pakietu podstawowego)

- Stripsy z kurczaka, frytki, surówka z marchewki
- Spaghetti z sosem bolońskim
- Naleśniki z serem i owocami
- Fusili ze słodkim twarogiem, jabłkami i wanilią
- Pulpety drobiowe na parze w sosie pomidorowym z warzywnym ryżem

DESER (1 pozycja do wyboru)

- Sernik z palonym masłem
- Malinowe Tiramisu
- Lody z bitą śmietaną i owocami





WINO Z PAŁACOWEJ WINNICY

w jego smaku zatrzymacie wspomnienia tego wyjątkowego dnia.

Wina z naszej winnicy to coś więcej niż trunki – to historie zamknięte w butelce, które podkreślą magię Waszego wyjątkowego dnia. Pełne harmonii smaku i aromatu, staną się symbolem wspomnień, do których będziecie wracać z uśmiechem przez całe życie. Niech każdy kieliszek wypełni Wasze wesele ciepłem, radością i elegancją.

ZAPYTAJ MANAGERA O OFERTĘ WIN





INFORMACJE DODATKOWE

OFERUJEMY

Tradycyjne przywitanie chlebem i solą Pary Młodej oraz winem musującym Gości weselnych (w cenie wybranego pakietu).
Elegancką aranżację stołów (stoły okrągłe, zastawa i nakrycie).
Bezpłatne miejsca parkingowe.
Profesjonalną opiekę dedykowanego koordynatora weselnego.
Apartament dla Nowożeńców wraz ze śniadaniem.
Możliwość wykonania sesji ślubnej w dogodnym terminie.

ŚLUB CYWILNY

Ślub w plenerze lub w sali zaślubin. W cenie przygotowanie stołu dla urzędnika oraz krzeseł dla gości.

POZOSTAŁE

Obowiązuje płata korkowa. Przy zakupie wina z Winnicy Pałac Minoga brak opłaty korkowej.
Możliwość zamówienia tortu weselnego (wycena indywidualna, o ofertę tortów zapytaj managera).

WARUNKI REZERWACJI

Oferta jest ważna 21 dni od dnia jej wysłania.
Zadatek w wysokości 30% wartości organizacji przyjęcia weselnego – płatny po podpisaniu umowy.
Ostateczne zgłoszenie liczby gości oraz płatność pozostałej kwoty na organizację przyjęcia weselnego - do 2 tygodni przed terminem wesela.
Dzieci do 3 lat płatne 1 zł, dzieci w wieku od 3 do 10 lat otrzymują 50% rabatu.
Cena nie uwzględnia: alkoholu, tortu, oprawy muzycznej, dekoracji oraz innych usług dodatkowych.
Rezygnacja z jakiegokolwiek elementu wybranego pakietu nie wpływa na cenę.



POZNAJ NAS BLIŽEJ!



ZAREZERWUJ TERMIN



+48 534 904 027



info@minogapalac.pl



/palacminoga

WWW.MINOGAPALAC.PL



PAŁAC
MINO
GA 

