



Zamek Kliczków



ZAMEK KLICKÓW

Kliczków 8, 59-724 Osiecznica

tel.: +48 75 73 40 717

e-mail: zamek@klickow.com.pl

Drodzy Państwo!

Doskonale wiemy, że ślub i wesele należą do najważniejszych wydarzeń w życiu. Dlatego tym bardziej dziękujemy, że planujecie te wyjątkowe chwile dzielić z nami, w naszym Zamku. Mawia się, że każda kobieta choć raz w życiu chciałaby się poczuć jak księżniczka. Któreż miejsce nadawałoby się do tego lepiej, niż średniowieczny zamek z romantyczną duszą? Dołożymy wszelkich starań, żeby pomóc Państwu na każdym etapie, poczynając od weselnych przygotowań, poprzez dzień uroczystości, aż po rocznicę Państwa ślubu! Zadbamy o każdy detal tak, abyście Państwo nie musieli się martwić absolutnie o nic, a jedynym obowiązkiem było wznoszenie radosnych toastów z Państwa Gośćmi.

SALA DWORSKA

- największa sala w Zamku Kliczków, ostatnia kondygnacja
- przewidziana jako sala jadalna oraz taneczna (wraz z miejscem dla zespołu),
- w Sali Dworskiej organizujemy wesela dla minimum 80 gości*



SALA BALOWA

- **Sala Balowa** - przewidziana jako sala jadalna
- **Sala Teatralna** - przewidziana jako sala taneczna
- Możliwość połączenia dodatkowych sal: Biblioteka, Sala Turkusowa, Sala Kominkowa, Sala Myśliwska
W każdej z sal znajduje się oddzielne wyjście na hol zamkowy,
- W Sali Balowej i Teatralnej organizujemy wesela dla minimum 60 gości*

*Przy weselach o zakładanej mniejszej ilości osób pobieramy opłatę uzupełniającą minimalne założenia

CEREMONIA ŚLUBNA I WESELE W PLENERZE

Możliwość zorganizowania ślubu:

- w Kościółku w Kliczkowie,
- w Zamku Kliczków,
- w plenerze (park zamkowy, przedzamcze).

*Z radością zrealizujemy
Wasze wyśnione wesele...
Ten dzień będzie najpiękniejszym
dniem w Waszym życiu!*

PROPOZYCJE MENU WESELNYCH*

MENU HRABIEGO

379 PLN/OS.

POWITANIE

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Kieliszek wina musującego

ZUPA

Aromatyczny bulion gotowany na kaczce,
domowy makaron

DANIE GŁÓWNE

(podawane na półmiskach)

(do wyboru trzy rodzaje, dwie sztuki na osobę)

Pieczone kaczce udka z jabłkami i sosem z żurawiny

Bitki wołowe w sosie własnym

Tradycyjny sznycel wieprzowy
z chrzanem i musztardą

Roladki z kurczaka w sosie serowym

Pieczony dorsz w panierce ziołowo-serowej

DODATKI

Gotowane ziemniaki z koperkiem i masłem

Ryż ze szpinakiem i parmezanem

Kluski śląskie z sosem pieczeniowym

Marynowany brokuł w czosnku

Salatka ze świeżych warzyw, sos winegret

Kapusta pekińska z kukurydzą i majonezem

Kalafor w bułce tartej

DESER

Trzy rodzaje ciast z zamkowej cukierni

ZIMNE PRZEKĄSKI

Śledź na ostro z zieloną cebulką

Tradycyjna салатка z warzyw okopowych

Mięsa pieczone

Salatka ze świeżych warzyw z serem typu feta

Rolada marchewkowa z twarogiem chrzanowym,
warzywami i lososiem

Crostini z pomidorkami cherry i szynką szwarcwaldzką

Mix piklowanych warzyw

Wybór regionalnych serów z winogronem i orzechami

Pieczone, masło

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

Strogonow wołowy z pieczarkami, podawany
z ciepłymi bułeczkami

Bigos po staropolsku na dziczyźnie

Barszcz czerwony z blinami z kwaszoną kapustą

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

MENU KSIĄŻĘCE

399 PLN/OS.

POWITANIE

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Kieliszek wina musującego

PRZYSTAWKA

Terrina z buraka z chili, chrust z pasternaku,
majonez ziołowy

ZUPA

Krem z pieczonego ziemniaka na wędzonce z chipsem
ze świnki złotnickiej i kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Filet z perliczki, purée z ziemniaków z gorczyką
i brukselką, sosem porto i czerwoną porzeczką

DESER

Mus z palonej czekolady w koszyczku,
beza, owoce sezonowe

Trzy rodzaje ciast z zamkowej cukierni

ZIMNE PRZEKĄSKI

Wybór regionalnych serów z winogronem i orzechami

Mięsa pieczone

Śledź na ostro z warzywami piklowanymi

Tatar z pomidora, kaszy jaglanej i ziół podany
na pumperniku razowym

Rolada marchewkowa z chrzanowym serem,
sezonowymi warzywami i wędzonym lososiem

Salatka z malinami i szynką szwarcwaldzką,
dressing miódowo-musztardowy

Salatka z boczniaków i jabłek, wędzony twaróg

Burrata na rukoli podana z malinowym balsamico

Pieczone, masło

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

Zupa myśliwska na dziczyźnie z marynowanymi kurkami

Pierogi z kaszą gryczaną i szpinakiem, sos chrzanowy

Zapiekane pierogi z ziemniakiem i kapustą kwaszoną

Barszcz czerwony z francuskim pasztecikiem z pieczarkami

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

MENU KRÓLEWSKIE

429 PLN/OS.

POWITANIE

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Kieliszek wina musującego

PRZYSTAWKA

Paszтет z zająca z chipsem pszennym, żelem
z żurawiny i kwaśną śmietaną

ZUPA

Krem z borowików z ziołami i kluskami ziemniaczanymi

DANIE GŁÓWNE

(podawane na półmiskach)

(do wyboru trzy rodzaje, dwie sztuki na osobę)

Pieczone kaczce udka na duszonej kapuście z żurawiną

Poliki wieprzowe duszone w winie i warzywach

Filet z kurczaka kukurydzianego zapiekany
z beszamelem i serem pleśniowym

Dorsz w panierce ziołowej z parmezanem

Rolada wieprzowa z ogórkiem kwaszonym
i papryką w sosie własnym

DODATKI

Gotowane ziemniaki z koperkiem i masłem

Kopytka glazurowane sokiem z buraka

Kasza bulgur z kurkami i parmezanem

Tradycyjna surówka z białej kapusty

Kalafor marynowany w ziołach i cebulce

Pieczone warzywa ratatouille w sosie pomidorowym

DESER

Trzy rodzaje ciast z zamkowej cukierni

ZIMNE PRZEKĄSKI

Wybór regionalnych serów z winogronem i orzechami

Terrina z indyka, marynowany borowik
z sosem chrzanowym

Rolada z marchwi, chrzanowym serem,
warzywami i lososiem wędzonym

Salatka ze świeżych warzyw z serem typu feta

Salatka z malin i szynki szwarcwaldzkiej,
dressing musztardowo-miódowy

Śledź na ostro z warzywami piklowanymi

Grzanki z tatem z pomidora, bazylią i parmezanem

Salatka z boczniaków i jabłek, kwaśna śmietana

Pieczone, masło

DODATKOWE DANIA CIEPŁE

Pierogi zapiekane z kapustą i ziemniakami

Pierogi z kaszą gryczaną i gęsiną w sosie chrzanowym

Strogonow wołowy z grzybami serwowany
z ciepłymi bułeczkami

Kulebiak drożdżowy z dziczyzną i barszczem

LIVE COOKING

Szynka flambrowana z dodatkami
(pieczone ziemniaki, zasmażana kapusta,
sos demi glace)

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

*Dostępne menu w wariantach vege, bezglutenowe i inne. Zapytaj o szczegóły.



DODATKOWE INFORMACJE

PRZYJĘCIE WESELNE WZBOGACAMY O

Królewską Oprawę,

która podniesie prestiż Państwa przyjęcia.

Królewska Oprawa obejmuje:

- Straż honorową w strojach z epoki hucznie witającą gości weselnych,
- Korzystanie na wyłączność z tarasu przy jednej z sal zamkowych,
- Możliwość organizacji ceremonii zaślubin przed tarasem Sali Balowej lub w zamkowym parku
- Przejazd bryczką,
- Królewski, czerwony dywan prowadzący do ołtarza lub jednej z sal bankietowych,
- 6 Komnat i Apartamentów Zamkowych dla Pary Młodej i gości weselnych,
- Salonik - miejsce idealne do przedślubnych przygotowań.

KOSZT: 8000 PLN



ZAKWATEROWANIE GOŚCI:

Proponujemy promocyjne ceny noclegów dla gości weselnych*:

- **ZAMEK KLICZKÓW** posiada 219 miejsc noclegowych w 88 pokojach: od 359 zł/doba/ pokój 2-os. ze śniadaniem

- **FOLWARK KSIĄŻĘCY** (300 m od Zamku) posiada 115 miejsc noclegowych w 40 pokojach: od 199 zł/doba pokój 2-os. ze śniadaniem

**ceny uzależnione są od sezonu, dnia tygodnia i standardu pokoju*

ŚLUBNE SPA:

- **Makijaż próbny i ślubny** 250 zł
- **Makijaż okolicznościowy** 200 zł
- **PAKIET ŚLUBNY** 1250 zł
Panna Młoda + 3 osoby. Makijaż wykonywany w Apartamencie lub Saloniku.
- **SPA na dłonie + manicure** od 170 zł
- **SPA na stopy + pedicure** od 230 zł
- **Odprężający masaż całego ciała dla Pary Młodej** od 350 zł



THALGO
LA BEAUTÉ MARINE

TORT WESELNY:

- Tort weselny zamówiony w Zamku: od 30 zł/os.
- Dostarczenie tortu przez Parę Młodą: opłata talerzykowa 15 zł/os.



ALKOHOL:

- **OPEN BAR** do 12 godz, od 160 zł/os.
- **Dostarczenie własnego alkoholu:** opłata korkowa 30 zł/os.



FONTANNA CZEKOLADOWA:

CENA od 1500 zł



DODATKOWO POLECAMY:

- Poprawiny od 100 zł/os.
- Pokazy rycerskie
- Stół wiejski od 25 zł/os.
- Słodki stół
- Pieczonego prosiaka
- Wypożyczalnia dekoracji
- Dziczyznę

i wszystko czego zapragniesz...

PROMOCJA W TYGODNIU TANIEJ:

W Zamku Kliczków wesela są organizowane przez 7 dni w tygodniu.

Od niedzieli do czwartku udzielamy 10% rabatu od ceny podstawowej menu (nie dotyczy miesięcy czerwiec-wrzesień i dni świątecznych)



**SZCZEGÓŁOWE
INFORMACJE**

pod nr telefonu: +48 75 73 40 717

lub adresem e-mail: zamek@kliczkow.com.pl