



Königliche Hochzeit

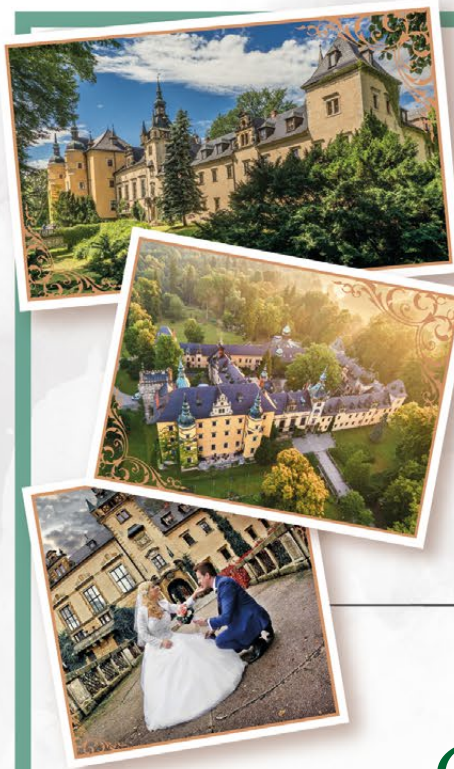


IM SCHLOSS KLICZKÓW

☎ 48 504 696 054 | 48 757 340 717 ✉ zamek@kliczkow.com.pl

📍 Kliczków 8, 59-724 Osiecznica

WWW.KLICZKOW.COM.PL



Sehr geehrte Damen und Herren!

Wir wissen sehr genau, dass Hochzeit und Hochzeitsfeier zu den wichtigsten Ereignissen im Leben gehören. Umso mehr danken wir Ihnen, dass Sie planen, diese besonderen Momente mit uns in unserem Schloss zu teilen.

Man sagt, dass jede Frau sich wenigstens einmal im Leben wie eine Prinzessin fühlen möchte. Welcher Ort wäre dafür besser geeignet als ein mittelalterliches Schloss mit romantischer Seele?

Wir werden alles daransetzen, Sie in jeder Phase zu unterstützen – von den Hochzeitsvorbereitungen über den Tag der Feierlichkeiten bis hin zu Ihrem Hochzeitstag. Wir kümmern uns um jedes Detail, damit Sie sich um absolut nichts sorgen müssen und Ihre einzige Aufgabe darin besteht, mit Ihren Gästen freudige Toasts auszubringen.

Hofsaal

- der größte Saal im Schloss Kliczków, oberste Etage
- vorgesehen als Speise- und Tanzsaal (einschließlich Platz für die Band)
- im Saal Dworska organisieren wir Hochzeiten für mindestens 80 Gäste*



Ballsaal

- **Ballsaal** - vorgesehen als Speisesaal
- **Theatersaal** - vorgesehen als Tanzsaal
- Möglichkeit, zusätzliche Säle einzubeziehen: Bibliothek, Türkissaal, Kaminzimmer, Jagdsaal
Jeder dieser Säle verfügt über einen separaten Ausgang in die Schlosshalle
- Im Ballsaal und Theatersaal organisieren wir Hochzeiten für mindestens 60 Gäste*



**Bei Hochzeiten mit einer geplanten geringeren Gästezahl berechnen wir eine Zusatzgebühr zur Erfüllung der Mindestvoraussetzungen.*

TRAUUNG UND HOCHZEITSFEIER IM FREIEN

Möglichkeit, die Trauung zu organisieren:

- in der Kirche in Kliczków,
- im Schloss Kliczków,
- im Freien (Schlosspark, Vorburg).

Mit Freude verwirklichen wir Ihre Traumhochzeit ...

Dieser Tag wird der schönste Tag in Ihrem Leben sein!

Vorschläge für Hochzeitsmenüs*

GRAFENMENÜ

419 PLN/PERS.

BEGRÜSSUNG

Traditionelle Begrüßung mit Brot und Salz
Ein Glas Schaumwein

SUPPE

Aromatische Entenbrühe
mit hausgemachten Nudeln

HAUPTGERICHT

(auf Platten serviert)

(drei Sorten zur Auswahl, zwei Stück pro Person)

Gebratene Entenkeulen mit Äpfeln und Preiselbeersauce

Geschmorte Rindfleischscheiben in eigener Sauce

Traditionelles Schweineschnitzel
mit Meerrettich und Senf

Hähnchenröllchen in Käsesauce

Gebackener Kabeljau in Kräuter-Käse-Panade

BEILAGEN

Gekochte Kartoffeln mit Dill und Butter

Reis mit Spinat und Parmesan

Schlesische Klöße mit Bratensauce

Marinierter Brokkoli mit Knoblauch

Salat aus frischem Gemüse mit Vinaigrette

Chinakohlsalat mit Mais und Mayonnaise

Blumenkohl mit Semmelbröseln

DESSERT

Drei Kuchensorten aus der Schlosskonditorei

KALTE VORSPEISEN

Pikanter Hering mit Frühlingszwiebeln

Traditioneller Salat aus Wurzelgemüse

Auswahl an Bratenaufschnitt

Salat aus frischem Gemüse mit Feta-Käse

Karottenroulade mit Meerrettich-Quark,
Gemüse und Lachs

Crostini mit Cherrytomaten und Schwarzwälder Schinken

Mix aus eingelegtem Gemüse

Auswahl regionaler Käsesorten mit Trauben und Nüssen

Brot und Butter

ZUSÄTZLICHE WARME SPEISEN

Rindfleisch-Stroganoff mit Champignons,
serviert mit warmen Brötchen

Altpolnischer Bigos mit Wildfleisch

Roter Barszcz mit Sauerkraut-Blini

GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Wasser, Fruchtsäfte

FÜRSTENMENÜ

439 PLN/PERS.

BEGRÜSSUNG

Traditionelle Begrüßung mit Brot und Salz
Ein Glas Schaumwein

VORSPEISE

Rote-Bete-Terrine mit Chili, Pastinaken-Chips
und Kräutermayonnaise

SUPPE

Crème von gebackenen Kartoffeln auf geräuchertem
Fleisch, mit Chip vom Zlotnicka-Schwein und saurer Sahne

HAUPTGERICHT

Perlhuhnfilet, Kartoffelpüree mit Senf, Rosenkohl,
Portweinsauce und roten Johannisbeeren

DESSERT

Drei Kuchensorten aus der Schlosskonditorei

KALTE VORSPEISEN

Auswahl regionaler Käsesorten mit Trauben und Nüssen

Auswahl an Bratenaufschnitt

Pikanter Hering mit eingelegtem Gemüse

Tatar aus Tomaten, Hirse und Kräutern, serviert
auf Vollkorn-Pumpenickel

Karottenroulade mit Meerrettich-Käse, saisonalem
Gemüse und geräuchertem Lachs

Salat mit Himbeeren und Schwarzwälder Schinken,
Honig-Senf-Dressing

Salat aus Austernpilzen und Äpfeln mit geräuchertem Quark

Burrata auf Rucola, serviert mit Himbeer-Balsamico

Brot und Butter

ZUSÄTZLICHE WARME SPEISEN

Jägersuppe mit Wildfleisch und marinierten Pfifferlingen

Piroggen mit Buchweizen und Spinat, Meerrettichsauce

Überbackene Piroggen mit Kartoffeln und Sauerkraut

Roter Barszcz mit französischem Pastetchen mit Champignons

GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Wasser, Fruchtsäfte

KÖNIGLICHES MENÜ

469 PLN/PERS.

BEGRÜSSUNG

Traditionelle Begrüßung mit Brot und Salz
Ein Glas Schaumwein

VORSPEISE

Hasenpastete mit Weizenchip, Preiselbeergelee
und saurer Sahne

SUPPE

Steinpilzcremesuppe mit Kräutern und Kartoffelklößchen

HAUPTGERICHT

(auf Platten serviert)

(drei Sorten zur Auswahl, zwei Stück pro Person)

Gebratene Entenkeulen auf geschmortem Kohl mit Preiselbeeren

In Wein und Gemüse geschmorte Schweinebäckchen

Filet vom Maishähnchen, überbacken
mit Béchamelsauce und Blauschimmelkäse

Kabeljau in Kräuterpanade mit Parmesan

Rinderroulade mit Gewürzgurke und Speck
in Rosmarinsauce

BEILAGEN

Gekochte Kartoffeln mit Dill und Butter

Polnische Kartoffelklößchen, glasiert mit Rote-Bete-Saft

Bulgur mit Pfifferlingen und Parmesan

Traditioneller Weißkohlsalat

Blumenkohl, mariniert mit Kräutern und Zwiebeln

Gebackenes Ratatouille-Gemüse in Tomatensauce

DESSERT

Drei Kuchensorten aus der Schlosskonditorei

KALTE VORSPEISEN

Auswahl regionaler Käsesorten mit Trauben und Nüssen

Putenterrine, mariniertes Steinpilz
mit Meerrettichsauce

Karottenroulade mit Meerrettich-Käse, Gemüse
und geräuchertem Lachs

Salat aus frischem Gemüse mit Feta-Käse

Salat mit Himbeeren und Schwarzwälder
Schinken, Honig-Senf-Dressing

Pikanter Hering mit eingelegtem Gemüse

Toastbrot mit Tomatentatar, Basilikum und Parmesan

Salat aus Austernpilzen und Äpfeln mit saurer Sahne

Brot und Butter

ZUSÄTZLICHE WARME SPEISEN

Überbackene Piroggen mit Kohl und Kartoffeln

Piroggen mit Buchweizen und Gänsefleisch in Meerrettichsauce

Rindfleisch-Stroganoff mit Pilzen, serviert
mit warmen Brötchen

Hefeteig-Kulebiak mit Wildfleisch und rotem Barszcz

LIVE COOKING

Flambierter Schinken mit Beilagen
(gebackene Kartoffeln, geschmorter Kohl,
Demi-glaze-Sauce)

GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Wasser, Fruchtsäfte



*Das Menü ist auch in vegetarischen, glutenfreien und weiteren Varianten erhältlich. Fragen Sie nach Details.

WEITERE INFORMATIONEN

Königliches Unterkunftspaket

6 GEMÄCHER UND SUITEN+ SALON

Elegante Innenräume, historisches Flair und eine einzigartige Atmosphäre bieten dem Brautpaar und ihren Gästen ein wahrhaft königliches Erlebnis. Der Salon schafft den perfekten, ruhigen Rahmen für die Vorbereitungen vor der Zeremonie.

Die Gebühr für das Royal Accommodation Package in Höhe von 8000 PLN ist ein obligatorischer Bestandteil der Organisation einer Hochzeitsfeier in unseren Räumlichkeiten.



GÄSTEUNTERKUNFT:

Wir bieten Sonderpreise für Unterkünfte für Hochzeitsgäste* an:

- **SCHLOSS KLICZKÓW** verfügt über 219 Übernachtungsplätze in 88 Zimmern: ab 419 PLN/Nacht/Doppelzimmer mit Frühstück.

- **FÜRSTLICHER GUTSHOF** (300 m vom Schloss entfernt) verfügt über 115 Übernachtungsplätze in 40 Zimmern: ab 262 PLN/Nacht/Doppelzimmer mit Frühstück.

**Die Preise sind abhängig von der Saison, dem Wochentag und dem Zimmerstandard.*



HOCHZEITSZEREMONIE:

Wir können Ihre Hochzeitszeremonie im Freien oder in einem der Säle des Schlosses ab 2000 PLN organisieren.

BRAUT-MAKE-UP VIP-PAKET FÜR 4 PERSONEN 1500 PLN

Probe-Make-up, Braut-Make-up für die Braut + 3 weitere Personen.

Das Make-up wird im Appartement oder im Salon durchgeführt.



THALGO
LA BEAUTÉ MARINE

HOCHZEITSTORTE:

- Im Schloss bestellte Hochzeitstorte: ab 32 PLN/Pers.
- Lieferung der Torte durch das Brautpaar: Tellergeld 18 PLN/Pers.



ALKOHOL:

- OPEN BAR bis zu 12 Stunden, ab 168 PLN/Pers.
- Mitbringen von eigenem Alkohol: Korkgeld ab 42 PLN/Pers.



SCHOKOLADENBRUNNEN:

PREIS ab 1575 PLN



ZUSÄTZLICH EMPFEHLEN WIR:

- Hochzeitsnachfeier ab 105 PLN/Pers.
- Regionales Bauernbuffet ab 27 PLN/Pers.
- Gebratenes Spanferkel
- Wildspezialitäten
- Rittervorführungen
- Süßer Tisch
- Dekorationsverleih

und alles, was Sie sich wünschen...

SONDERANGEBOT „UNTER DER WOCHЕ GÜNSTIGER“:

Im Schloss Kliczków werden Hochzeiten an 7 Tagen in der Woche organisiert.

Von Sonntag bis Donnerstag gewähren wir 10 % Rabatt auf den Grundpreis des Menüs (gilt nicht für die Monate Juni bis September sowie für Feiertage).

DETAILLIERTE
INFORMATIONEN

per Telefon: 48 504 696 054 | 48 757 340 717
oder E-Mail-Adresse: zamek@kliczkow.com.pl

