DAS SCHLOSS EXKLUSIV MIETEN

Königliche Hochzeit

Zamek Kliczków

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
Creme von gebackenen Kartoffeln auf geräuchertem
Fleisch, mit Chip vom Złotnicka-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-Pumpernickel
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, marinierter 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-glace-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.*

TRAUUNG / HUMANISTISCHE TRAUUNG:

Ihre Trauung kann im Freien oder in einem der Schlosssäle stattfinden. Für die Gestaltung und Durchführung steht Ihnen ein freier Trauredner (zertifizierter Zeremonienmeister) ab **2000 PLN** zur Verfügung.

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.

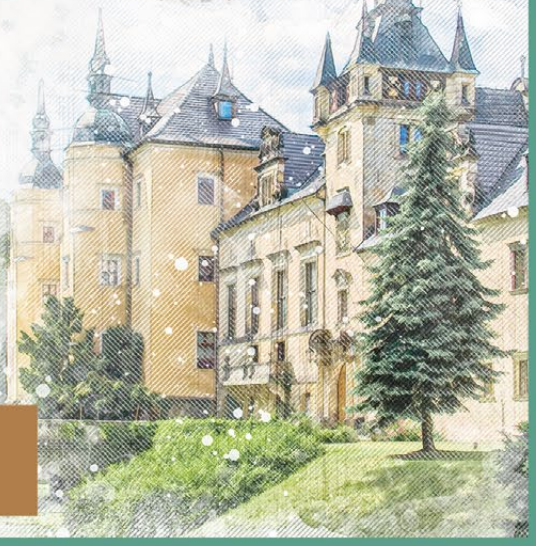
SCHOKOLADENBRUNNEN:

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…



DAS SCHLOSS EXKLUSIV MIETEN

Mieten Sie Schloss Kliczków exklusiv ab nur 625 PLN* pro Person!
*Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

DETAILLIERTE INFORMATIONEN

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