



Oferta weselna Zamku w Rydzynie



Zamek w Rydzynie to jeden z najpiękniejszych i najcenniejszych skarbów architektury barokowej w Polsce. Położony na wyspie otoczonej fosą, zachwyca Gości wyjątkową atmosferą i urzeka stylowymi wnętrzami.

Wszegobecny duch historii sprawia, że czas w Zamku w Rydzynie staje w miejscu. Można tu odpocząć i oderwać się od codziennych spraw. Tutaj mury, drzewa i duch Białej Damy szepczą wspólnie bajki do snu.

Tutaj zorganizujecie Państwo wesele swoich marzeń

Wesele w Sali Balowej

*Zakochać można się wszędzie,
wesele można mieć tylko raz...
...tylko w Zamku w Rydzynie.*

Jesteśmy przekonani, że powierzając nam organizację przyjęcia weselnego, dokonują Państwo trafnego wyboru. Dołożymy wszelkich starań, aby ten dzień był najpiękniejszy i niezapomniany dla Państwa i Państwa bliskich. Wyjątkowa architektura Zamku, eleganckie sale, piękne otoczenie, doskonała kuchnia oraz profesjonalna obsługa są kluczem do sukcesu przy organizacji uroczystości weselnej w Zamku w Rydzynie. Sprawimy, aby całość przyjęcia była dopasowana do Państwa indywidualnych życzeń i upodobań. Oferujemy pomoc w przygotowaniach do uroczystości, doborze menu, służymy dobrą radą przy wyborze dekoracji, zespołu muzycznego dodatkowych atrakcji czy fotografa.

Do organizacji Państwa uroczystości, oddajemy nie tylko jedną z najpiękniejszych Sal Balowych w Polsce, ale również ciąg sal reprezentacyjnych przylegających do Sali Balowej.



Sala Balowa urzeka nie tylko obiegającą ją kolumnadą złożoną z kolumn korynckich, ale również przepięknym malowidłem przedstawiającym zaślubiny Aleksandra Józefa Sułkowskiego z Anną Przebędowską.

*W sali możemy zorganizować przyjęcie weselne do 150 osób w dowolnej aranżacji stołów prostokątnych lub okrągłych. W sąsiedztwie Sali Balowej znajdują się pozostałe, bogato zdobione sale paradne, które oddajemy do Państwa dyspozycji:
Sala Morska, Sala Czterech Pór Roku, Sala Posągowa i Sala Rycerska*

*Oplata za wynajem kompletu Sal na uroczystość weselną wynosi 1.500 zł.
Przy planowaniu poprawin realizowanych również na Sali Balowej, koszt wynajmu wynosi 750 zł.*

W tym wyjątkowym dla Państwa dniu zapewniamy:

- powitanie chlebem i solą staropolskim obyczajem
- toast na powitanie Gości
- zakwaterowanie Gości w hotelu zamkowym
- apartament dla Młodej Pary
- historyczne, ozdobne fotele dla Młodej Pary
- udział dzieci do lat 3 - bezpłatnie
- udział dzieci w przedziale wiekowym 3-10 lat 50 % ceny
- sejf w recepcji hotelowej
- rzutnik z ekranem do prezentacji
- białe pokrowce na krzesła na życzenie Gości (dodatkowa opłata)
- monitorowany parking na 50 samochodów
- pokój zabaw dla małych dzieci
- plener na sesję zdjęciową



Oferujemy pomoc w zorganizowaniu:

- dekoracji florystycznej sali
- oprawy muzycznej wesela
- fotografa
- kamerzysty
- wypożyczenia bryczki
- wypożyczenia zabytkowego samochodu do ślubu
- profesjonalnej opieki nad dziećmi
- pokazu barmańskiego
- pokazu sztucznych ogni
- foto budki
- transportu Gości z lotniska do Zamku
- sztalugi z ramą na wydruk z informacją o usadzeniu Gości
- makijażystki
- fryzjera



Hotel

*Hotel mieszczący się w Zamku w Rydzynie posiada 47 przestronnych,
komfortowo urządzonych pokoi hotelowych.*

Oferujemy Państwu do 110 miejsc noclegowych w pokojach 1, 2, 3 i 4 osobowych.

Posiadamy dwa łóżeczka dla niemowlaków.

Na Młodą Parę czeka stylowo urządzony Apartament.

Dla Gości weselnych, przygotowaliśmy specjalny cennik noclegowy:

Pokój 1 osobowy ze śniadaniem- 140 zł

Pokój 2 osobowy ze śniadaniem 240 zł

Dostawka do pokoju 1 lub 2 osobowego- 70 zł



Gastronomia

W naszej ofercie znajdziecie Państwo kilka propozycji menu w cenach od 190 zł- 230 zł.

Podajemy przykładowy układ menu:

Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Przystawka - prosimy o wybranie jednej z poniższych propozycji:

Łosoś wędzony, podany na rukoli, z dressingiem malinowym i z grzanką bazyliową
Płatki pieczonego schabu z sałatką jarzynową
Schab pieczony ze śliwkami lub z morelą

Obiad

Zupy - prosimy o wybranie jednej z poniższych propozycji:

Rosół z makaronem i garni warzywnym
Krem szparagowy z emulsją pietruszkową
Wykwintna zupa z leśnych grzybów
Krem pomidorowy z grzankami bazyliowymi
Krem z porów z grzankami

Danie główne - do wyboru pięć z poniższych propozycji - 3 porcje na osobę

De'volaille - filet z kurczaka zawijany z masłem i ziołami
Filet z indyka w sosie żurawinowym
Kotlet schabowy
Karkówka pieczona w sosie tymiankowo-czosnkowym
Cordon bleu - schab zawijany z szynką i żółtym serem
Wieprzowe zrazy zamkowe w sosie własnym
Filet z kurczaka z pieca z sosem pieczarkowym
Filet z sandacza pieczony

Dodatki skrobiowe - do wyboru trzy rodzaje - 2 porcje na osobę

Pyzy drożdżowe
Kluski śląskie
Kopytka
Ziemniaki gotowane
Ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym
Ryż z garni warzywnym

Dodatki warzywne - do wyboru trzy rodzaje - 2 porcje na osobę

Kapusta modra z rodzynekami
Bukiet warzyw gotowanych na parze
Buraczki z borówką
Kapusta biała zasmażana
Fasolka szparagowa z masłem i z tartą bułką
Szparagi z masłem i bułką tartą
Surówka z selera z rodzynekami i śmietaną
Surówka z marchewki z kawałkami pomarańczy

Deser - do wyboru jedna z poniższych propozycji
Puchar lodowy z filetowanymi owocami i bitą śmietaną
Ciasta w szerokim asortymencie, do wyboru m.in. sernik, szarlotka, ciasto orzechowe i inne
Panna Cotta z sosem malinowym, bitą śmietaną i listkiem mięty
Ponadto do wyboru kawa, herbata

Zimne zakąski - do wyboru 5 z poniższych propozycji - 3 porcje na osobę
Szynka gotowana i wędzona
Plastry szynki z sałatką jarzynową
Wędzona polędwica z indyka
Schab z ziołami
Karkówka faszerowana czosnkiem
Galantyna z kurczaka w kilku smakach
Bałtycki śledź z beczki lekko marynowany, podany na plastrach ziemniaków z kwasną śmietaną.
Deska serów z bakaliami

Salatki

Sałatka hawajska z kurczakiem i ananasem
Sałatka jarzynowa
Sałatka makaronowa z żółtym serem i szynką

Dodatki, sosy

Chrzan, musztarda, masło, pieczywo w kilku rodzajach
Sos tatarski
Żurawina do mięs

Ciasto - bufet - godzina 20.00

Asortyment ciast do uzgodnienia
Kawa, herbata

Kolacja - godzina 22.00

Zupa - do wyboru 1 z poniższych propozycji
Barszcz czerwony z krokietem w cieście francuskim
Flaczki wieprzowe
Żurek królewski z jajkiem i białą kiełbasą
Mięsa - do wyboru 3 rodzaje - 1,5 porcji na osobę
Pieczone podudzie kurczaka z pieczarkami
Szaszłyk wieprzowy z warzywami
Gołąbki
Udło kurczaka pieczone
Ponadto podajemy mięsa z obiadu.

Dodatki skrobiowe i warzywne - 2 porcje na osobę

Ryż
Frytki
Warzywa grillowane
Bigos myśliwski

Tort - godzina 23.00

Tort weselny we własnym zakresie lub za dodatkową opłatą

Kolacja - godzina 1.00

Zupa gulaszowa z pieczywem

Dodatkowo płatne:

Udziec - 800 zł (50 porcji)
Płonące indyki - 600 zł (30 porcji)
Stół wiejski - 3000 zł (100 osób)

Wesele w Restauracji: "U Króla Stanisława"

Do Państwa dyspozycji pozostawiamy dwie sale restauracyjne, w ramach których możecie Państwo zrealizować wesele dla około 60 osób. W takim układzie, Sala środkowa jest przeznaczona na tańce, a Sala końcowa jest Salą biesiadną. Dodatkowym udogodnieniem, jest możliwość wyjścia bezpośrednio z Restauracji do Parku zamkowego lub na zamkowy dziedziniec. W bezpośrednim sąsiedztwie Restauracji, znajduje się również Pokój dla dzieci, w którym na dzieci czeka kilkadziesiąt rozmaitych atrakcji.

Przy realizacji wesel w pomieszczeniach Restauracji nie pobieramy opłat za sale.

Wszystkie pozostałe elementy naszej oferty są dostępne podobnie, jak w przypadku wesel organizowanych w Sali Balowej i pozostałych salach.

