



*Pałac w Rymaniu*

## *Propozycja menu weselnego*

*250 zł/os*

### **Kolacja serwowana**

#### **Przystawka**

Terriny drobiowe z musem brokułowym podane na sałatce z rucoli z sosem ziołowym

#### **Zupa (jedna do wyboru)**

1. Złocisty rosół po staropolsku z domowym makaronem
2. Krem z dyni z chili i imbirem
3. Krem ze świeżych pomidorów z pianką śmietanowo -bazyliową

#### **Drugie danie (jedno do wyboru)**

1. Grillowana roladka z kurczaka w chrupiącym bekonie nadziewana marynowanymi pomidorami i szpinakiem, sos kurkowy, kolorowe warzywa, zapiekane ziemniaki a gratin z brokułem
2. Grillowany filec z kurczaka nadziewany szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu z bukietem warzyw i ziemniakami zapiekanymi
3. Kotlet schabowy z kością w panierce z prażonym słonecznikiem, kapustą zasmażaną z borowikami( lub zestaw surówek) i ziemniakami z wody z koperkiem
4. Kotlet Piastowski nadziewany szynką i serem cheddar warzywa sezonowe z masłem czosnkowym, ziemniaki zapiekane

#### **Bufet – Dania gorące -400g/os**

Szaszłyki marynowane w ziołach z cebulą i papryką  
Bigos staropolski po myśliwsku z grzybami na czerwonym winie  
Flaczki wołowe w rosole z warzywami  
Barszcz czerwony na domowym zakwasie z pasztecikiem

#### **Bufet – Przystawki Zimne – 500g/os**

Galantyna z kurczaka z warzywami  
Galareta wieprzowa z golonek z warzywami  
Patera mięs pieczonych (schab ze śliwką, karkówka pieczona z czosnkiem, schab po warszawsku z pastą chrzanową )  
Regionalny śledź bałtycki z marynowaną cebulą i jabłkiem w sosie śmietanowym  
Jaja faszerowane musem z łososia , pieczarek i papryki  
Deska serów regionalnych  
Tarta szpinakowa z pomidorami

### **Sałatki – 150g/os**

Bukiet sałat ze świeżymi warzywami, serem feta, oliwkami z sosem winegret  
Caprese – plasterki świeżych pomidorów z delikatną mozzarellą i sosem  
bazyliowym  
Tradycyjna sałatka jarzynowa

### **Dodatki**

Mix pieczywa / Masło /Pikle  
Sosy (tatarski, czosnkowy, ketchup, musztarda)

### **W cenie podajemy dodatkowo:**

Powitalny toast lampką wina musującego  
Powitalny chlebek  
Napoje gorące podawane w bufecie bez ograniczeń

### **Cena przyjęcia obejmuje również dekorację sali:**

„Gwiazdny sufit”, Świeczniki, Świece, Serwetki, Ścianka weselna

### **Dodatkowo płatne:**

Bufet z ciastami „Candy bar” od 23 zł/os  
Opłata korkowa wesele: 12 zł/os lub alkohol w preferencyjnych cenach:  
wódka żubrówka biała 0,5 l: 42 zł/but  
wino domu but: 47 zł/but  
Napoje gazowane, Soki owocowe (podawane w karafkach): 16 zł/1 l – rozliczane według  
faktycznego spożycia  
Dekoracja kwiatowa: od 15 zł/os (kalkulowana indywidualnie – istnieje możliwość  
własnej dekoracji kwiatowej)

### **Rezerwacja terminu i szczegóły oferty:**

E mail: [marketing@hotelryman.pl](mailto:marketing@hotelryman.pl) Tel: 665 602 888



*Pałac w Rymaniu*

## *Propozycja menu weselnego*

*280 zł/os*

### **Kolacja serwowana**

#### **Przystawka**

Rolada z biszkoptu szpinakowego z ricottą, kaparami i wędzonym łososiem podana na sałatce z rucoli

#### **Zupa (jedna do wyboru)**

1. Złocisty rosół po staropolsku z domowym makaronem
2. Żurek na wędzonce z jajkiem i kiełbaską zaprawiony chrzanem
3. Krem z borowików z łyżką śmietanki
4. Krem z dyni z chili i imbirem
5. Krem z pieczonej papryki z chili i groszkiem ptysiowym
6. Krem ze świeżych pomidorów z pianką śmietanowo -bazyliową
7. Krem pomidorowo – brokułowy z łyżką śmietany podany z grzanką czosnkową
8. Zupa cebulowa
9. Krem z pieczonych białych warzyw z groszkiem ptysiowym

#### **Drugie danie (jedno do wyboru)**

1. Grillowana roladka z kurczaka w chrupiącym bekonie nadziewana marynowanymi pomidorami i szpinakiem, sos kurkowy, kolorowe warzywa, zapiekane ziemniaki agratin z brokułem
2. Staropolskie zrazy wołowe w sosie myśliwskim podane z buraczkami i kluskami z dziurką
3. Sakiewka z polędwiczki wieprzowej nadziewana grzybami, sos pieprzowy, warzywa sezonowe z masłem czosnkowym, ziemniak pieczony „hasselback”
4. Pieczone kacze uda po staropolsku z marynowaną gruszką, sosem pieczeniowym z owocami leśnymi podana na kapuście modrej z kopytkami podsmażanymi na maśle
5. Grillowany filet z kurczaka nadziewany szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu z bukietem warzyw i ziemniakami zapiekanymi
6. Kotlet schabowy z kością w panierce z prażonym słonecznikiem, kapustą zasmażaną z borowikami( lub zestaw surówek) i ziemniakami z wody z koperkiem

7. Kotlet Piastowski nadziewany szynką i serem cheddar warzywa sezonowe z masłem czosnkowym, ziemniaki zapiekane

8. Pieczona polędwiczka sous vide, ziołowa panierka , sos żubrówkowy , puree z buraka, ziemniak pieczony „hasselback

#### **Bufet – Dania gorące 500g/os**

Roladki schabowe z bekonem i szparagami podane z musem grzybowym

Grillowane warzywa z mozzarellą i sosem pesto

Pikantna zupa gulaszowa po węgiersku

Bigos staropolski po myśliwsku z grzybami na czerwonym winie

Barszcz czerwony z pasztecikiem

#### **Bufet - Przystawki zimne – 500g/os**

Patera mięs pieczonych (schab ze śliwką, karkówka pieczona z czosnkiem,

schab po warszawsku z pastą chrzanową, polędwiczka)

Pate z wątróbki drobiowej z granatem

Tatar wołowy z anchois, ogórkiem kołobrzeskim i jajkiem przepiórczym

Mini kofty z fetą i salsą paprykową

Grillowana cukinia z ricottą i suszonym pomidorem

Regionalny śledź z marynowaną cebulą i jabłkiem w sosie śmietanowym ze śliwownicą

Duet sandacz i łososia z kurkami w sosie tatarskim

Gruszka w czerwonym winie, sos lazur, orzech włoski

Deska serów regionalnych

Tarta szpinakowa z pomidorami

#### **Sałatki -100 g/os**

Sałatka z grillowanym kurczakiem marynowanym w ziołach, bukietem sałat ze świeżymi warzywami,

Sałatka z rucoli z serem rokfor owocami winogron, gruszką, bakaliami z nutą żurawiny,

Nicejska z tuńczykiem i anchois na sałacie lodowej z jajkiem i sosem czosnkowym

#### **W cenie podajemy dodatkowo:**

Powitalny toast lampką wina musującego

Powitalny chlebek

Napoje gorące podawane w bufecie bez ograniczeń

#### **Dodatki**

Mix pieczywa / Masło / Pickle

Sosy (tatarski, czosnkowy, ketchup, musztarda)

#### **Cena przyjęcia obejmuje również dekorację sali:**

„Gwiazdny sufit”, Świeczniki, Świece, Serwetki, Ścianka weselna

**Dodatkowo płatne:**

Bufet z ciastami „Candy bar” od 23 zł/os

Opłata korkowa wesele: 12 zł/os lub alkohol w preferencyjnych cenach:

wódka żubrówka biała 0,5 l: 42 zł/but

wino domu but: 47 zł/but

Napoje gazowane, Soki owocowe (podawane w karafkach): 16 zł/1 l – rozliczane według faktycznego spożycia

Dekoracja kwiatowa: od 15 zł/os (kalkulowana indywidualnie – istnieje możliwość własnej dekoracji kwiatowej)

**Rezerwacja terminu i szczegóły oferty:**

E mail: [marketing@hotelryman.pl](mailto:marketing@hotelryman.pl) Tel: 665 602 888



Pałac w Rymaniu

## Propozycja menu weselnego

325 zł/os

### Kolacja serwowana

#### **Przystawka**

Łosoś marynowany w cytrynie, koniaku i miodzie „kołobrzeskim”

#### **Zupa (jedna do wyboru)**

1. Złocisty rosół po staropolsku z domowym makaronem
2. Żurek na wędzonce z jajkiem i kiełbaską zaprawiony chrzanem
3. Krem z borowików z łożka śmietanki
4. Krem z dyni z chili i imbirem
5. Krem z pieczonej papryki z chili i groszkiem ptysiowym
6. Krem ze świeżych pomidorów z pianką śmietanowo -bazyliową
7. Krem pomidorowo – brokułowy z łożką śmietany podany z grzanką czosnkową
8. Zupa cebulowa
9. Krem z pieczonych białych warzyw z groszkiem ptysiowym

#### **Drugie danie ( jedno do wyboru)**

1. Grillowana roladka z kurczaka w chrupiącym bekonie nadziewana marynowanymi pomidorami i szpinakiem, sos kurkowy, kolorowe warzywa, zapiekane ziemniaki agratin z brokułem
2. Staropolskie zrazy wołowe w sosie myśliwskim podane z buraczkami i kluskami z dziurką
3. Sakiewka z polędwiczki wieprzowej nadziewana grzybami , sos pieprzowy, warzywa sezonowe z masłem czosnkowym, ziemniak pieczony „hasselback”
4. Pieczone kacze uda po staropolsku z marynowaną gruszką, sosem pieczeniowym z owocami leśnymi podana na kapuście modrej z kopytkami podsmażanymi na maśle
5. Grillowany filec z kurczaka nadziewany szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu z bukietem warzyw i ziemniakami zapiekanymi
6. Kotlet schabowy z kością w panierce z prażonym słonecznikiem, kapustą zasmażaną z borowikami( lub zestaw surówek) i ziemniakami z wody z koperkiem

7. Kotlet Piastowski nadziewany szynką i serem cheddar warzywa sezonowe z masłem czosnkowym, ziemniaki zapiekane

8. Pieczona polędwiczka sous vide, ziołowa panierka, sos żubrówkowy, puree z buraka, ziemniak pieczony „hasselback

#### **Bufet – Dania gorące – 500g/os**

Roladki schabowe z bekonem i szparagami podane z musem grzybowym

Golonki staropolskie pieczone w piwie podane na kapuście

Roladki z cukinii i bakłażana z marynowanymi pomidorami i szparagiem  
zapiekane z serem rokfor

Boeuf Strogonow

Barszczyk czerwony na zakwasie domowym podany z pasztecikiem

#### **Bufet - Przystawki zimne – 500g/os**

Patera mięs pieczonych (schab ze śliwką, karkówka pieczona z czosnkiem,  
schab po warszawsku z pastą chrzanową, polędwiczka)

Tatar wołowy z anchois, ogórkiem kołobrzeskim i jajkiem przepiórczym

Mini kofty z fetą i salsą paprykową

Grillowana cukinia z ricottą i suszonym pomidorem

Regionalny śledź z marynowaną cebulą i jabłkiem w sosie śmietanowym ze śliwownicą

Pate z wątróbki drobiowej z granatem

Gruszka w czerwonym winie, sos lazur, orzech włoski

Tatar z łososia marynowanego w brandy z wybornymi dodatkami

Krewetki w cieście piwnym, granat, mango, chili

Hummus z warzywami

#### **Sałatki 150g/os**

Cezar - z grillowanym kurczakiem, bukietem sałat z pieczoną papryką i świeżymi warzywami

Sałatka ze szpinaku i rukoli z kremowym kozim serem,

marynowanymi pomidorami i gruszką z nutą żurawiny

Sałatka z wędzonym łososiem z nutą kaparów, bukietem sałat, pomidorami cherry  
z sosem jogurtowo- ogórkowym

#### **W cenie podajemy dodatkowo:**

Napoje gorące podawane w bufecie bez ograniczeń

Dodatki

Mix pieczywa / Masło / Pickle

Sosy (tatarski, czosnkowy, ketchup, musztarda)

#### **Cena przyjęcia obejmuje również dekorację sali:**

„Gwiazdny sufit”, Świeczniki, Świece, Serwetki, Ścianka weselna

**Dodatkowo płatne:**

Bufet z ciastami „Candy bar” od 23 zł/os

Opłata korkowa wesele: 12 zł/os lub alkohol w preferencyjnych cenach:

wódka żubrówka biała 0,5 l: 42 zł/but

wino domu but: 47 zł/but

Napoje gazowane, Soki owocowe (podawane w karafkach): 16 zł/1 l – rozliczane według faktycznego spożycia

Dekoracja kwiatowa: od 15 zł/os (kalkulowana indywidualnie – istnieje możliwość własnej dekoracji kwiatowej)

**Rezerwacja terminu i szczegóły oferty:**

E mail: [marketing@hotelryman.pl](mailto:marketing@hotelryman.pl) Tel: 665 602 888





*Pałac w Rymaniu*

**Poprawiny – tradycyjne 85zł/os. \***

**Czas trwania imprezy: do 5 h**

Na poprawiny podajemy:

- zimne przekąski 150 g/os (Menu weselne)
  - ciasta -2 porcje/os
  - kawę, herbatę i wodę mineralną w karafkach
- oraz zupę i danie główne do wyboru z poniższych

**Zupy (1 do wyboru)**

1. Żłocisty rosół po staropolsku z makaronem domowym
2. Żurek na wędzonce z jajkiem i kiełbaską zaprawiony chrzanem
3. Krem z borowików z łezką śmietanki
4. Cebulowa z grzanką serową
5. Flaczki wołowe tradycyjne w rosole z warzywami
6. Krem z brokułów podany z groszkiem ptysiowym
7. Krem ze świeżych pomidorów z pianką śmietanowo -bazyliową
8. Zupa gulaszowa z jelenia z gorącą grzanką ziołową
9. Krem pomidorowo – brokułowy z łezką śmietany podany z grzanką czosnkową

**Dania mięsne obiadowe (1 do wyboru)**

1. Polędwiczki wieprzowe faszerowane szpinakiem i serem rokfor (farsz do ustalenia) w sosie kurkowym podana z kolorowymi warzywami z masłem czosnkowym i pieczonym ziemniakiem
2. Staropolskie zrazy wołowe w sosie myśliwskim podane z burakami zasmażanymi i kaszą z okrasą
3. Filet z kurczaka marynowany w ziołach zapiekany z cukinią, pomidorem i serem mozzarellą podany z sałatką z rucoli, świeżych warzyw z ziemniakami z grilla w rozmarynie
4. Pieczone kacze uda po staropolsku z marynowaną gruszką, sosem pieczeniowym z owocami leśnymi podana na kapuście modro z kopytkami podsmażanymi na maśle
5. Grillowany filet z kurczaka nadziewany szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu z bukietem warzyw i ziemniakami zapiekanymi po wiejsku
6. Kotlet schabowy z kością w panierce z prażonym słonecznikiem kapustą zasmażaną z borowikami i ziemniakami z wody z koperkiem
7. Kotlet Cordon Blue z kurczaka nadziewany szynką i serem rokfor podany z brokułami w prażonych migdałach z ziemniakami zapiekanymi

*\*Cena dotyczy przyjęcia minimum 60 osób . W przypadku mniejszej ilości gości –do ceny należy doliczyć 5 zł/os*



*Pałac w Rymaniu*

*Poprawiny w formie grilla 90 zł/os\**

*czas trwania: do 5-ciu godzin*

**Zupa gulaszowa z jelenia lub zupa grochowa lub żurek**

**Dania z grilla 600 g/os (mieso),  
300 g/os (sałaty i warzywa)**

Karkówka marynowana w ziołach

Skrzydółka drobiowe w miodzie na ostro

Stek siekany z wołowiny z rusztu

Kiełbasa, kaszanka

Marynowane warzywa w oliwie z ziołami

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

**Dodatki i napoje:**

3 rodzaje świeżych sałat

Świeże warzywa

Pikle (ogórki, cukinia, papryka)

Masło, pieczywo

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

- Cena dotyczy przyjęcia na minimum 60 osób . W przypadku mniejszej ilości gości – do ceny należy doliczyć 5 zł/os.



*Pałac w Rymaniu*

### **Dodatkowe usługi na życzenie Gości:**

#### ✓ **Noclegi Weselne**

-20% rabat od ceny regularnej

W cenę noclegu wliczone jest śniadanie, możliwość korzystania ze strefy SPA (basen, jacuzzi, sauna) oraz miejsce parkingowe

#### ✓ **Stół staropolski 45zł/os. 350g/os (min 50% gości)**

kaszanka, salceson, pasztety, boczek, wybór szynki (szynki domowe, baleron), kabanosy, wybór kiełbas suchych i podwędzanych; smalec, chleb wiejski, dodatki: chrzan, ogórek kiszony, czosnek marynowany

#### ✓ **Bufet rybny z owocami morza Wycena indywidualna**

##### **Dania ciepłe:**

Łosoś faszerowany borowikami w sosie cytrynowo-kaparowym  
Krewetki królewskie smażone na maśle z czosnkiem w białym winie

##### **Dania zimne:**

Łosoś faszerowany musem z dorsza z warzywami pokryty łuską ogórkową podany na postumencie ryżowym

Łosoś marynowany w podwójnym wydaniu

Lustro ryb wędzonych

Sandacz w galarecie

Pstrąg w galarecie

Tatar z łososia

Dorsz po grecku

Terriny rybne

#### ✓ **Półmisek ryb wędzonych 270 zł/1kg**

✓ **Płonący udziec wieprzowy z ziemniakami i kapustą serwowany przez szefa kuchni 34 zł/os. (0,12-0,15-0,10 kg/os)**

#### ✓ **Fontanna czekoladowa z owocami 900 zł**

✓ **Bar mobilny: obsługa barmańska 2.100 zł obsługa barmańska do 4 h, wybór 4 koktajli (z alkoholu ustalonego i zakontraktowanego przez Parę Młodą); w cenie: dodatki do koktajli, słomki, parasolki itp.**

#### ✓ **Fajerwerki 2200 zł (pokaz do 3 min)**

#### ✓ **Fotobudka/Fotolustro: do 4 h: 2 200 zł**

✓ **Ceremonia zaślubin w plenerze: 2. 000 zł w cenie: przygotowanie terenu: krzesła dla Gości, stół dla Urzędnika S.C., nagłośnienie i mikrofon, bukiet kwiatów**

**Dodatkowo płatne: Biały dywan: 160 zł Łuk z kwiatami / ścianka weselna z kwiatami 900 zł  
Dodatkowa dekoracja kwiatowa: wyceniana indywidualnie**