

Oferta Wielkanocna

PAŁAC WIERZBICZANY

19-21.04.2025



Oferta dla klientów indywidualnych 2025

Pałac Wierzbiczany położony jest wśród malowniczych terenów parku angielskiego. Goście mogą swobodnie spacerować wśród bujnej zieleni, ciesząc się śpiewem ptaków i świeżym powietrzem. 14-hektarowa posesja została zaplanowana w XIX wieku przez Friedricha Augusta Stülera. Jasny budynek posiada bardzo długą historię.

Nasz park pozwala oderwać się od wielkomiejskiego pędu życia i zwyczajowego hałasu. Pozwala odpocząć, a jednocześnie umożliwia skupienie podczas pracy. Dodatkowo w pięknym parku można planować różnorodne imprezy plenerowe oraz zabawy integracyjne.

Czas Wielkanocy jest czasem, kiedy przyroda budzi się po zimie. Cały park, otaczający Pałac, rozkwita ferią dźwięków. Czas spędzony tutaj z bliskimi, staje się szczególnym czasem i zostaje na długo w pamięci.

Nasza restauracja oferuje wyśmienity zestaw potraw. Wszystkie przygotowywane są z najlepszych produktów, z których wiele pochodzi od lokalnych dostawców. Chleby, paszety, pasty, ciasta, bułki przygotowywane są przez naszych kucharzy na miejscu i nie mają sobie równych.

Pokoje

W ramach noclegu oddajemy do Państwa dyspozycji przestronne pokoje z łazienkami z prysznicem.

Każdy pokój wyposażony jest w klimatyzację, ogrzewanie podłogowe, zestaw do parzenia kawy i herbaty, TV, a w łazienkach znajdują Państwo bezpłatny zestaw kosmetyków. W całym obiekcie działa bezprzewodowy Internet.

Cennik pokoi oferty Wielkanocnej:

Dodatkowa dobra hotelowa ze śniadaniem poza pakietem:

Pokój 2 os dla 1 os - 435 PLN

Pokój 2 os dla 2 os - 480 PLN

Pokój De Lux 2 os dla 1 os - 535 PLN

Pokój De Lux 2 os dla 2 os - 580 PLN

Pokój Apartament 2 os dla 1 os - 635 PLN

Pokój Apartament 2 os dla 2 os - 680 PLN

Podane ceny dotyczą różnych standardów pokoi, o szczegóły proszę pytać recepcję.



Restauracja

Do przygotowywanych przez nas potraw przywiązujemy wielką wagę, dlatego nasza kuchnia jest dziełem stale doskonalonym przez Szefów, a dania, które trafiają na stół, można chłonąć wszystkimi zmysłami.

**Specjalnie dla Państwa,
tej Wielkanocy, przygotowaliśmy
nową, bogatą ofertę menu.**

Cena wyżywienia Pakietu Wielkanocnego:

2 obiadowe kolacje - 320 PLN (160 PLN x 2)

1 obiad wielkanocny - 160 PLN

Śniadanie wielkanocne - 110 PLN

Śniadanie - 45 PLN

Bufet słodki - 110 PLN (55 PLN x 2 - sobota, niedziela)

Kawa, herbata, soki - w sobotę i niedzielę - 60 PLN

Razem: 805 PLN/os.

Do powyższej ceny należy doliczyć cenę wybranego przez Państwa pokoju w naszym Pałacu.



Menu

Poniżej przedstawiamy Państwu menu Wielkanocne.

Sobota 19.04.2025.

Obiadokolacja 17:00-19:00.

ZUPA.

- Barszcz staropolski z pasztecikiem.

DANIA GŁÓWNE:

- Wolno pieczona polędwiczka wieprzowa owinięta boczkiem z musem grzybowym, sos demi-glace,

- Smażony sum z kaparowym sosem meuniere, kapusta Savoye,

- Ziemniaki z koperkiem,

- Warzywa gotowane,

- Buraczki.



Niedziela 20.04.2025.

Uroczyste śniadanie wielkanocne 8:00-10:30.

- Biała kiełbasa z cebulką,

- Jajka sadzone,

- Paszteciki na ciepło z pieczarkami,

- Jajka faszerowane,

- Jajka na twardo,

- Pasta: twarogowa, jajeczna, z suszonych pomidorów,

- Tradycyjna sałatka jarzynowa,

- Pasztet z gęsi, wieprzowy,

- Deski warzyw (pomidory, ogórki), wędlin, serów,

- Buraki marynowane,

- Schab po warszawsku,

- Śledź w oleju,

- Mix sałat z dodatkami i sosem winegret,

- Galarczki,

- Chleb własnego wypieku,

(Dodatki typu dżemy, nutella, peanut butter, majonez, ketchup, chrzan, ćwikła z chrzanem, masło).



Niedziela 20.04.2025.

Obiad 14:00-16:00.

Zupy do wyboru:

- Tradycyjny domowy rosół, kluseczki lane, marchewka, pietruszka,
- Polska grzybowa zabieleną, kluseczki, twaróg wędzony, pietruszka.

Dania główne:

- Bitki wieprzowe w sosie chrzanowym,
- Wolno pieczone udko z kurczaka,
- Pieczone ziemniaczki,
- Pulpeciki rybne w sosie cytrynowym,
- Kluski śląskie,
- Surówka z kiszonej kapusty,
- Pieczone warzywa korzeniowe,
- Mix sałat z sosem vinegret.



Niedziela 20.04.2025.

Kolacja 18:00-20:00.

Stacja zimna:

- Wędliny, sery, warzywa (ogórki, pomidory).
- Sałatka grecka,
- Sałatka César,

Dania na ciepło:

- Pierogi ruskie, okrasa cebulowa,
- Pierogi ze szpinakiem i serem feta, okrasa cebulowa.
- Zupa.

Poniedziałek 21.04.2025.

Śniadanie 8:00 – 10:30.

- Parówki,
- Jajecznica,
- Zimny bufet.

Bufet kawowy.

19.04 - od godz. 15:00-18:00.

20.04 - od godz. 11:00-18:00.

- Sernik z białą czekoladą,
- Makowiec,
- Owoce filetowane
- Babeczki,
- Panna cotta,
- Ciasteczka.

Dzieci.

Od 0 do 2 lat 100 pln/tóżeczko/doba
Dziecko do 5 lat 50% opłaty.

Zwierzęta.

Hotel Pałac nie wyraża zgody na pobyt zwierząt w obiekcie.



PAŁAC WIERZBICZANY



Kontakt

Pałac Wierzbiczany znajduje się w bliskiej odległości od trasy S15 Inowrocław-Toruń. Niewielka odległość od autostrady A1 (20 km) pozwala nam przyjmować Gości z całej Polski.

Zachęcamy do bezpośredniego kontaktu.

Pałac Wierzbiczany
Wierzbiczany 1
88-140 Gniewkowo

Emilia Zaporska
Wiktoria Wójcik

e-mail: oferty@wierzbiczany.pl
tel. do Recepcji + 48 696 345 222
www.wierzbiczany.pl

 www.facebook.com/palacwierzbiczany

 www.instagram.com/palacwierzbiczany



PAŁAC WIERZBICZANY
— 1845 —