



PAŁAC W GAWŁOWIE
IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE NA KAŻDĄ OKAZJĘ

Pałac w Gawłowie & Niebo w Gębie | Oferta na 2019 rok



Dla każdego (59 zł / osoba)

Zupa (do wyboru)

Domowy rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką

Krem z warzyw z grzankami

Dania gorące na półmiskach (2 do wyboru)

Zraz wieprzowy zawijany z cebulką, ogórkiem i boczkiem

Devolaj z masłem i natką pietruszki

Kotlet schabowy przyrządzany tradycyjnie

Surówki / sałatki / dodatki

Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem

Miks surówek (czerwona kapusta, kapusta pekińska, colesław)

Pieczyno

Serwis kawowy (kawa, herbata, woda z cytryną i miętą)

Obsługa kelnerska, sala w Pałacu



Na każdą okazję (85 zł / osoba)

Zupa (do wyboru)

Domowy rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką

Krem z warzyw z grzankami

Dania gorące na półmiskach (2 do wyboru)

Zraz wieprzowy zawijany z cebulką, ogórkiem i boczkiem

Devolaj z masłem i natką pietruszki

Kotlet schabowy przyrządzany tradycyjnie

Zimne przystawki (4 do wyboru)

Wędliny pieczone (karkówka, boczek, schab ze śliwką, pasztet)

Wędliny wiejskie (swojskie) na świeżej sałacie

Tortille z farszem warzywnym

Tortille z farszem mięsnym / łososiem

Nugetsy z sosem czosnkowym

Śledzie w oleju z cebulką

Jajka faszerowane (z musem pieczarkowym, łososiem, majonezem)

Schab po warszawsku w galarecie

Zimne nóżki wieprzowe w galarecie

Surówki / sałatki / dodatki

Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem

Miks surówek (czerwona kapusta, kapusta pekińska, colesław)

Miks sałatek (z kurczakiem, ananasem i rodzynkami)

Sałatka grecka

Sałatka tortellini (pierożki tortellini, szynka, papryka świeży ogórek)

Pieczyno

Serwis kawowy (kawa, herbata, woda z cytryną i miętą)

Obsługa kelnerska, sala w Pałacu



Dla smakoszy (105 zł / osoba)

Zupa (do wyboru)

Domowy rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką

Krem z warzyw z grzankami

Dania gorące na półmiskach (2 do wyboru)

Zraz wieprzowy zawijany z cebulką, ogórkiem i boczkiem

Devolaj z masłem i natką pietruszki

Kotlet schabowy przyrządzany tradycyjnie

Drugie danie gorące

Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie

Pierogi z mięsem ze smażoną cebulką

Zapiekanki (bułeczki bankietowe z farszem pieczarkowym i żółtym serem)

Ślimaczki francuskie (ciasto francuskie z farszem mięsny / warzywny)

Zimne przystawki (5 do wyboru)

Wędliny pieczone (karkówka, boczek, schab ze śliwką, paszтет)

Wędliny wiejskie (swojskie) na świeżej sałacie

Tortille z farszem warzywny

Tortille z farszem mięsny / łososiem

Nugetsy z sosem czosnkowy

Śledzie w oleju z cebulką

Jajka faszerowane (z musem pieczarkowy, łososiem, majonezem)

Schab po warszawsku w galarecie

Zimne nóżki wieprzowe w galarecie

Surówki / sałatki / dodatki

Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem

Miks surówek (czerwona kapusta, kapusta pekińska, colesław)

Miks sałatek (z kurczakiem, ananase i rodzynkami)

Sałatka grecka

Sałatka tortellini (pierożki tortellini, szynka, papryka świeży ogórek)

Pieczyno

Serwis kawowy (kawa, herbata, woda z cytryną i miętą)

Obsługa kelnerska, sala w Pałacu



Na duży apetyt (125 zł / osoba)

Zupa (do wyboru)

Domowy rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
Krem z warzyw z grzankami

Dania gorące na półmiskach (2 do wyboru)

Zraz wieprzowy zawijany z cebulką, ogórkiem i boczkiem
Devolaj z masłem i natką pietruszki
Kotlet schabowy przyrządzany tradycyjnie

Drugie danie gorące

Karkówka duszona w sosie śliwkowym / grzybowym
Udło faszerowane z kurczaka
Kluski śląskie / kopytka z sosem
Buraczki zasmażane / bukiet surówek

Trzecie danie gorące

Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie
Pierogi z mięsem ze smażoną cebulką
Zapiekanki (bułeczki bankietowe z farszem pieczarkowym i żółtym serem)
Ślimaczki francuskie (ciasto francuskie z farszem mięsnym / warzywnym)

Zimne przystawki (5 do wyboru)

Wędliny pieczone (karkówka, boczek, schab ze śliwką, paszтет)
Wędliny wiejskie (swojskie) na świeżej sałacie
Tortille z farszem warzywnym
Tortille z farszem mięsnym / łososiem
Nugetsy z sosem czosnkowym
Śledzie w oleju z cebulką
Jajka faszerowane (z musem pieczarkowym, łososiem, majonezem)
Schab po warszawsku w galarecie
Zimne nóżki wieprzowe w galarecie

Surówki / sałatki / dodatki

Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem
Miks surówek (czerwona kapusta, kapusta pekińska, colesław)
Miks sałatek (z kurczakiem, ananasem i rodzynkami)
Sałatka grecka
Sałatka tortellini (pierożki tortellini, szynka, papryka świeży ogórek)
Pieczywo
Serwis kawowy (kawa, herbata, woda z cytryną i miętą)
Obsługa kelnerska, sala w Pałacu



Dla wymagających (145 zł / osoba)

Zupa (do wyboru)

Domowy rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką
Krem z warzyw z grzankami

Dania gorące na półmiskach (2 do wyboru)

Zraz wieprzowy zawijany z cebulką, ogórkiem i boczkiem
Devolaj z masłem i natką pietruszki
Kotlet schabowy przyrządzany tradycyjnie

Drugie danie gorące

Karkówka duszona w sosie śliwkowym / grzybowym
Udło faszerowane z kurczaka
Kluski śląskie / kopytka z sosem
Buraczki zasmażane / bukiet surówek

Trzecie danie gorące

Strogonow wieprzowy lub drobiowy z bułeczką czosnkową

Czwarte danie gorące

Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie
Pierogi z mięsem ze smażoną cebulką
Zapiekanki (bułeczki bankietowe z farszem pieczarkowym i żółtym serem)
Ślimaczki francuskie (ciasto francuskie z farszem mięsnym / warzywnym)

Zimne przystawki (5 do wyboru)

Wędliny pieczone (karkówka, boczek, schab ze śliwką, pasztet)
Wędliny wiejskie (swojskie) na świeżej sałacie
Tortille z farszem warzywnym
Tortille z farszem mięsnym / łososiem
Nugetsy z sosem czosnkowym
Śledzie w oleju z cebulką
Jajka faszerowane (z musem pieczarkowym, łososiem, majonezem)
Schab po warszawsku w galarecie
Zimne nóżki wieprzowe w galarecie

Surówki / sałatki / dodatki

Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem
Miks surówek (czerwona kapusta, kapusta pekińska, colesław)
Miks sałatek (z kurczakiem, ananasek i rodzynkami)
Sałatka grecka
Sałatka tortellini (pierożki tortellini, szynka, papryka świeży ogórek)
Pieczywo
Serwis kawowy (kawa, herbata, woda z cytryną i miętą)
Obsługa kelnerska, sala w Pałacu



Menu dodatkowe

Dwa rodzaje ciasta (sernik, szarlotka): 5 zł / osoba

Deser lodowy z bitą śmietaną, musem malinowym i nutka mięty: 5 zł / osoba

Owoce: 7 zł / osoba

Zimne napoje (napoje gazowane, soki, kompot z owoców sezonowych, woda): 5 zł / osoba

Flaki wołowe: 2 zł / osoba (opcja zamiany)

Flaki wołowe: 7 zł / osoba (opcja dodatkowej zupy)

Tatar wołowy: 7 zł / osoba

Tatar z łososią: 8 zł / osoba

Rolada szpinakowo - łososiowa: 8 zł / osoba

Zraz wołowy: 10 zł / osoba (opcja zamiany)

Dorsz smażony z nutką cytryny z sosem szpinakowo - śmietanowym: 10 zł / osoba

Oferta na spotkania kulturalne - "szwedzi stół" - 10% rabatu

Sale bankietowe (opcja bez wyżywienia)

Sale bankietowe w Pałacu w Gawłowie: 25 zł / osoba

Wynajem namiotu: 20 zł / osoba

W cenie wynajmu sali

Wyposażenie (stoły, krzesła, obrusy, dekoracje)

Zastawa (talerze, sztuce, półmiski, szklanki, kieliszki, itp.)

Serwis kawowy (podgrzewacze, filiżanki, talerzyki deserowe, sztuce)

Zaplecze (stoły kuchenne, lodówki, zamrażarki, Kuchenki do podgrzania posiłków, kostkarka, profesjonalny grill, podgrzewacze na potrawy itp.)

Nagłośnienie (mikrofony, muzyka, oświetlenie, dym)

Atrakcje (bańki mydlane, klocki, piłki, paintball laserowy, akcesoria do animacji)

Oferta dodatkowa

Paintball laserowy z obsługą: 100 zł / godzina

Piana party (w sezonie): 200 zł / godzina

Jacuzzi (w sezonie): 200 zł / 8 godzin

Wata cukrowa, popcorn: 50 zł / godzina

Przejażdżka quadem: 100 zł / godzina

Splyw kajakowy (w sezonie): 50 zł / osoba

Ognisko: 100 zł / 2 godziny

Kontakt

Zbigniew Gerasik: tel. 695 000 000, mail: biuro@fozm.pl

Małgorzata Wiciak: tel. 668 476 440, mail: zajazdniebo@wp.pl

Od 2020 roku oferta cenowa może ulec zmianie o 5-15% w zależności od poziomu inflacji i podwyżki cen żywności

Teren parku to 3,5 hektara, zajmujący obszar od ulicy Gawłowskiej do rzeki Bzury. Pałac stanowi ważny punkt charakterystyczny dla tego rejonu miasta. Budynek został wybudowany w latach 1880-90 w stylu klasycystycznym. Forma, elewacje i detale obiektu obrazują tendencje charakterystyczne dla tamtego okresu. Pałac został wpisany do rejestru zabytków 26 lipca 1980 roku pod numerem 549.

Budynek ma cztery kondygnacje, w tym jedną podziemną. Program użytkowy przygotowany dla obiektu zakłada możliwość korzystania z zespołu parkowo-pałacowego wszystkim zainteresowanym osobom poprzez organizowanie usług przy jednoczesnym przeznaczeniu części inwestycji pod cele mieszkaniowe.

W praktyce oznacza to takie zagospodarowanie parku, aby zorganizować w nim miejsca rekreacji, wypoczynku i stworzyć możliwość prowadzenia działań kulturalnych. Na terenie obiektu powstanie więc park linowy, ogólnodostępna przystań kajakowa, alejki spacerowe, wiaty piknikowe, mała gastronomia. Planowane jest stworzenie miejsca na organizowanie wszelkiego rodzaju eventów, szkoleń, konferencji i integracji rodzinnych w ekskluzywnym stylu.

Fundacja bardzo intensywnie poszukuje środków na remont zabytkowego pałacu celem przywrócenia go do dawnej świetności.



