



PAŁAC W GAWŁOWIE IMPREZY RODZINNE I FIRMOWE

CENNIK MENU ORAZ WYNAJĘCIA PAŁACU

Pałac w Gawłowie | Oferta na 2020 rok



Opcja obiadowa (65 zł)

Zupa (1 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką

Flaczki wołowe

Gulaszowa z pieczarkami i papryką

Drugie danie gorące (4 mięsa do wyboru)

Kotlet de volaille

Kotlet schabowy przyrządzany tradycyjnie

Udziec zawijany z boczkiem

Schab pieczony z pieczarką

Udziec z indyka w sosie porowym

Polędwiczki ze szpinakiem w sosie grzybowym

Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem lub kluski śląskie

Surówki (pekińska, lodowa)

Dodatki

Pieczyno, napoje gazowane (3 rodzaje), soki (dwa rodzaje)

Serwis kawowy (kawa, herbata, woda z cytryną)

Ciasto (3 rodzaje)

W cenie obsługa kelnerska do 2h oraz sala w Pałacu do 6h



Dla każdego (85 zł)

Zupa (1 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką

Flaczki wołowe

Gulaszowa z pieczarkami i papryką

Drugie danie gorące (4 mięsa do wyboru)

Kotlet de volaille

Kotlet schabowy przyrządzany tradycyjnie

Udziec zawijany z boczkiem

Schab pieczony z pieczarką

Udziec z indyka w sosie porowym

Polędwiczki ze szpinakiem w sosie grzybowym

Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem lub kluski śląskie

Surówki (pekińska, lodowa)

Zimne przystawki / przekąski (6 do wyboru)

Zimne nóżki

Śledzie w oleju

Sałatki (3 rodzaje - gyros, brokułowa, łososiowa, lodowa z kiełkami i kurczakiem, jarzynowa)

Nugetty z sosem czosnkowym

Jajka w majonezie lub krakersy z łososem i serem

Rolady (2 rodzaje - kurczak, ciasto francuskie z szynką i serem)

Tortille (2 rodzaje)

Pasztet z żurawiną i ćwikłą

Półmisek wędlin na sałacie

Dodatki

Pieczyno, napoje gazowane (3 rodzaje) i soki (dwa rodzaje)

Serwis kawowy (kawa, herbata, woda z cytryną)

Ciasto (3 rodzaje)

W cenie obsługa kelnerska do 4h oraz sala w Pałacu do 6h



Na każdą okazję (105 zł)

Zupa (2 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką

Flaczki wołowe

Gulaszowa z pieczarkami i papryką

Drugie danie gorące

Kotlet de volaille

Kotlet schabowy przyrządzany tradycyjnie

Udziec zawijany z boczkiem

Schab pieczony z pieczarką

Udziec z indyka w sosie porowym

Polędwiczki ze szpinakiem w sosie grzybowym

Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem lub kluski śląskie

Surówki (pekińska, lodowa)

Trzecie danie gorące

Barszcz czerwony + pierogi z mięsem

Zimne przystawki / przekąski (8 do wyboru)

Zimne nóżki

Śledzie w oleju

Sałatki (3 rodzaje - gyros, brokułowa, łososiowa, lodowa z kielkami i kurczakiem, jarzynowa)

Nugettsy z sosem czosnkowym

Jajka w majonezie lub krakersy z łososiem i serem

Rolady (2 rodzaje - kurczak, ciasto francuskie z szynką i serem)

Tortille (2 rodzaje)

Pasztet z żurawiną i ćwikłą

Pólmisek wędlin na sałacie

Dodatki

Pieczyno, napoje gazowane (3 rodzaje) i soki (dwa rodzaje)

Serwis kawowy (kawa, herbata, woda z cytryną)

Ciasto (3 rodzaje)

Owoce

W cenie obsługa kelnerska do 6h oraz sala w Pałacu do 8h



Dla smakoszy (115 zł)

Zupa (2 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką

Flaczki wołowe

Gulaszowa z pieczarkami i papryką

Drugie danie gorące

Kotlet de volaille

Kotlet schabowy przyrządzany tradycyjnie

Udziec zawijany z boczkiem

Schab pieczony z pieczarką

Udziec z indyka w sosie porowym

Polędwiczki ze szpinakiem w sosie grzybowym

Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem lub kluski śląskie

Surówki (pekińska, lodowa)

Trzecie danie gorące

Karkówka w sosie meksykańskim

Żeberka z miodem

Kotlet po kowalsku z serem i cebulką

Podudzie faszerowane lub skrzydełka w panierce

Kopytka ze szpinakiem lub kluski śląskie

Surówki (2 rodzaje)

Zimne przystawki / przekąski (8 do wyboru)

Zimne nóżki

Śledzie w oleju

Sałatki (3 rodzaje - gyros, brokułowa, łososiowa, lodowa z kiełkami i kurczakiem, jarzynowa)

Nugettsy z sosem czosnkowym

Jajka w majonezie lub krakersy z łososem i serem

Rolady (2 rodzaje - kurczak, ciasto francuskie z szynką i serem)

Tortille (2 rodzaje)

Pasztet z żurawiną i ćwikłą

Półmisek wędlin na sałacie

Rożki z szynki z serem, schab po warszawsku, schab tradycyjny (w galarecie - do wyboru)

Dodatki

Pieczyno, napoje gazowane (3 rodzaje) i soki (dwa rodzaje)

Serwis kawowy (kawa, herbata, woda z cytryną)

Ciasto (4 rodzaje)

Owoce

W cenie obsługa kelnerska do 6h oraz sala w Pałacu do 8h



Na duży apetyt (125 zł)

Zupa (2 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką

Flaczki wołowe

Gulaszowa z pieczarkami i papryką

Drugie danie gorące

Kotlet de volaille

Kotlet schabowy przyrządzany tradycyjnie

Udziec zawijany z boczkiem

Schab pieczony z pieczarką

Udziec z indyka w sosie porowym

Polędwiczki ze szpinakiem w sosie grzybowym

Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem lub kluski śląskie

Surówki (pekińska, lodowa)

Trzecie danie gorące

Barszcz czerwony + pierogi z mięsem

Zapiekanki z pieczarką

Filet drobiowy w cieście francuskim

Ślimaki drożdżowe ze szpinakiem

Czwarte danie gorące

Karkówka w sosie meksykańskim

Żeberka z miodem

Kotlet po kowalsku z serem i cebulką

Podudzie faszerowane lub skrzydełka w panierce

Kopytka ze szpinakiem lub kluski śląskie

Surówki (2 rodzaje)

Zimne przystawki / przekąski

Zimne nóżki

Śledzie w oleju

Sałatki (3 rodzaje - gyros, brokułowa, łososiowa, lodowa z kiełkami i kurczakiem, jarzynowa)

Nugettsy z sosem czosnkowym

Jajka w majonezie lub krakersy z łososem i serem

Rolady (2 rodzaje - kurczak, ciasto francuskie z szynką i serem)

Tortille (2 rodzaje)

Pasztet z żurawiną i ćwikłą

Półmisek wędlin na sałacie

Rożki z szynki z serem, schab po warszawsku, schab tradycyjny (w galarecie - do wyboru)

Dodatki

Pieczyno, napoje gazowane (3 rodzaje) i soki (dwa rodzaje)

Serwis kawowy (kawa, herbata, woda z cytryną)

Ciasto (4 rodzaje)

Owoce

W cenie obsługa kelnerska do 8h oraz sala w Pałacu do 10h



Dla wymagających (145 zł)

Zupa (2 do wyboru)

Domowy rosół z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką

Flaczki wołowe

Gulaszowa z pieczarkami i papryką

Drugie danie gorące

Kotlet de volaille

Kotlet schabowy przyrządzany tradycyjnie

Udziec zawijany z boczkiem

Schab pieczony z pieczarką

Udziec z indyka w sosie porowym

Polędwiczki ze szpinakiem w sosie grzybowym

Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem lub kluski śląskie

Surówki (pekińska, lodowa)

Trzecie danie gorące

Barszcz czerwony + pierogi z mięsem

Zapiekanki z pieczarką

Filet drobiowy w cieście francuskim

Ślimaki drożdżowe ze szpinakiem

Czwarte danie gorące

Karkówka w sosie meksykańskim

Żeberka z miodem

Kotlet po kowalsku z serem i cebulką

Podudzie faszerowane lub skrzydełka w panierce

Kopytka ze szpinakiem lub kluski śląskie

Surówki (2 rodzaje)

Piąte danie gorące (zupa + 1 danie do wyboru)

Zupa gulaszowa lub żurek

Biała kiełbaska pieczona

Golonka w sosie chrzanowym

Zimne przystawki / przekąski

Zimne nóżki

Śledzie w oleju

Sałatki (3 rodzaje - gyros, brokułowa, łososiowa, lodowa z kiełkami i kurczakiem, jarzynowa)

Nugettsy z sosem czosnkowym

Jajka w majonezie lub krakersy z łososem i serem

Rolady (2 rodzaje - kurczak, ciasto francuskie z szynką i serem), Tortille (2 rodzaje)

Pasztet z żurawiną i ćwikłą

Półmisek wędlin na sałacie

Rożki z szynki z serkiem, schab po warszawsku, schab tradycyjny (w galarecie - do wyboru)

Dodatki

Pieczyno, napoje gazowane (3 rodzaje) i soki (dwa rodzaje)

Serwis kawowy (kawa, herbata, woda z cytryną)

Ciasto (5 rodzaj)

Owoce

W cenie obsługa kelnerska do 8h oraz sala w Pałacu do 12h



Opcje dodatkowe

- Tatar wołowy: 5 zł /osoba
- Tatar z łososia: 8 zł /osoba
- Ryby w galarecie: 5 zł /osoba
- Gulaszowa z wołowiny: 5 zł /osoba
- Bukiet warzyw gotowanych zamiast surówek: w cenie
- Ryba smażona: wycena indywidualna
- Oferta na spotkania kulturalne – "szwedzki stół" – 5 % rabatu
- Obsługa kelnerska, dodatkowe godziny: 20 zł /godzina
- Sala bankietowa, dodatkowe godziny: 100 zł /godzina
- Obsługa zewnętrznego DJ-a / wodzireja: 150 zł /godzina
- Obsługa DJ-a pałacowego: 30 zł /godzina

Sale konferencyjne

od 10 do 60 osób (wycena indywidualna)

Zaplecze

- Wyposażenie (stoły, krzesła, obrusy, dekoracje)
- Zastawa (talerze, sztuce, półmiski, szklanki, kieliszki, itp.)
- Serwis kawowy (podgrzewacze, filiżanki, talerzyki deserowe, sztuce)
- kostkarka, profesjonalny grill, podgrzewacze na potrawy itp.)
- Nagłośnienie (mikrofony, muzyka, oświetlenie, dym, lasery, rzutnik, komputer)
- Atrakcje (bańki mydlane, klocki, piłki, komputery, Internet)

Oferta dodatkowa

- Paintball laserowy z obsługą: 100 zł /godzina
- Piana party (w sezonie): 200 zł /godzina
- Jacuzzi (w sezonie): 200 zł /4 godziny
- Wata cukrowa, popcorn: 100 zł /godzina
- Przejażdżka quadem: 20 zł /osoba
- Ognisko: 100 zł /4 godziny
- Animacje dla dzieci: 150 zł /godzina
- Fontanna czekoladowa ze świeżymi owocami: 100 zł /4 godziny

- Dekoracje: wycena indywidualna
- Urodziny dziecka: od 20 zł /dziecko (oddzielna oferta)
- Szkolenia, konferencje, spotkania firmowe (oddzielna oferta)

Kontakt

Zbigniew Gerasik: tel. 570 000 888, e-mail: biuro@fozm.pl
Iwona Sawicka: tel. 570 777 999, e-mail: iwona.sawicka@palacwgawlowie.pl

facebook.com/palacwgawlowie

Od 2021 roku oferta cenowa może ulec zmianie 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 generalny remont zabytkowego pałacu celem przywrócenia go do dawnej świetności.



