

BAJKOWE WESELE W ZAMKU JOANNITÓW

Za górami, za lasami roztacza się piękna, malownicza kraina z lazurowymi jeziorami.

Na najwyższym wzgórzu wznosi się, potężny, średniowieczny zamek otoczony bajkowym parkiem. Naprzeciwko sieni wejściowej zamku stoi uroczy kościółek parafialny św. Jana Chrzciciela. Tu zazwyczaj Młoda Para mówi sakramentalne tak, przyrzekając sobie dożgonną miłość. Po ceremonii zaślubin Nowożeńcy wraz z gośćmi przechodzą do zamkowego parku, gdzie w cieniu wiekowego buku składane są życzenia oraz wzniesiony jest pierwszy toast za wieczną miłość. Wrota zamkowe witają cały orszak weselny, który na czele z Młodymi podąża na ucztę. Rozbrzmiewa powitalna muzyka. Wnętrze zamkowego dziedzińca zdobi dekoracja w pastelowych kolorach, co tworzy romantyczny, spokojny nastrój. Nad całością uroczystości czuwa marszałek dworu, wydaje rozkazy podczaszemu i podkomorzemu. Dbają oni o obfitość zastawionych stołów i mają baczenie na ilość i jakość wnoszonych potraw i trunków. Wszelkie jadlo, napitki podawane są z wytworną elegancją. Zupy w stylowych wazach, pieczenie i wszelkie mięswo na okazałych paterach, owoce i warzywa w wiklinowych koszach. Po uroczystym posiłku muzyka porywa wszystkich do tańca.

Uczta trwa do białego rana, a kto zmęczony tańcami, wrażeniami mo że ud a ćsię na spoczynek do zamkowych komnat. Na Nowożeńców czeka najokazalsza „Komnata Komtura”.

*„ A tu w zamku weselisko
wino z beczek strugą tryska,
tu na ławach za stolami są
księżniczki z książętami.
Serce rośnie! Ja tam byłem,
wino, miód i piwo piłem...*

Zapraszamy Państwa do zapoznania z naszą ofertą weselną.
Stanowi jedynie wstępną propozycję i może być dowolnie zmieniana i modyfikowana w
zależności od Państwa potrzeb i oczekiwań.

W celu wyboru terminu i podpisania umowy prosimy o kontakt

Baza noclegowa

Zamek Joannitów

Pokój Komtura (nr 108) prezent dla Młodej Pary



Katownia (nr 7)	-	2 os.	-	200,00 zł.
Pokój rodzinny (nr 5)	-	4 os.	-	340,00 zł.
Pokój standardowy (nr 3)	-	2 os.	-	200,00 zł.
Pokój standardowy (nr 4)	-	2 os.	-	200,00 zł.
Pokój standardowy (nr 8)	-	2 os.	-	220,00 zł.
Pokój standardowy (nr 9)	-	2 os.	-	220,00 zł.
Pokój standardowy (nr 10)	-	2 os.	-	220,00 zł.
Pokój standardowy (nr 102)	-	2 os.	-	220,00 zł.
Pokój standardowy (nr 111)	-	2 os.	-	220,00 zł.
Apartament (nr 101)	-	2 os.	-	270,00 zł.
Apartament (nr 103)	-	2 os.	-	270,00 zł.
Apartament (nr 104)	-	2 os.	-	270,00 zł.
Apartament (nr 109)	-	2 os.	-	270,00 z

Koszt: 3 120,00 zł.

Zamek Joannitów dysponuje 30 miejscami noclegowymi.
W cenę noclegu wliczone jest śniadanie oraz parking hotelowy

Ze względu na małą liczbę miejsc noclegowych, jaką dysponujemy w zamku,
proponujemy Państwu zakwaterowanie w naszym drugim obiekcie

SPA Morena
(800 m od zamku)
96 miejsc noclegowych

38 pokoi standard	-	2 os.	- 250,00 zł.
6 pokoi standard plus	-	2 os.	- 280,00 zł.
(standard plus – pokój dzienny i sypialnia)			
2 pokoje komfort	-	2 os.	- 300,00 zł.
(komfort – pokój standard + duża łazienka z dużą wanną)			
2 pokoje biznes	-	2 os.	- 300,00 zł.
(biznes- duży pokój ok. 40 m.)			

W cenę pokoi wliczone jest śniadanie oraz parking hotelowy,
korzystanie z basenu oraz sauny gratis

Przyjęcie weselne

Szampan powitalny w zamkowym parku lub na dziedzińcu (w zależności od pogody):

Baron de Bellac	40,00 zł/ 0,7 l
Henkel	50,00 zł/ 0,7l
Martini	80,00 zł/ 0,7l



Zamek Joannitów
Ul. Kościuszki 3, 66-220 Łagów Lubuski
www.zamek-lagow.pl, E-mail: repcja@zamek-lagow.pl
Tel/fax: +48 68 34 12 010/ 119

Przywitanie chlebem i solą na zamkowym dziedzińcu – wg życzenia

Uroczystość weselną organizujemy w następujących salach – w zależności od ilości osób

I Sala Rycerska - znajduje się w budynku głównym zamku, na piętrze. Zabytkowy wystrój doskonale harmonizuje z charakterem całego obiektu. Stylizowane meble oraz duży kominek tworzą atmosferę sprzyjającą zarówno poważnym dysputom jak i wesołym zabawom.

Maksymalna ilość osób: do 50

II Dziedziniec zamkowy zmienia swoje oblicze w zależności od pory roku. Osłonięty dachem i ogrzewany pełni rolę ogromnej sali balowej. Porośnięty zielonym bluszczem i winoroślą przywodzi na myśl atmosferę tajemniczego ogrodu. Blask świateł, subtelne światło lampionów dopełniają romantyczny charakter przyjęcia.

Maksymalna ilość osób: od 55 os. do 160 os.



Menu weselne

Propozycja Szlachecka

Koszt menu: 180,00 zł/ os.

Obiad serwowany

Rosół z kury makaronem i z zieloną pietruszką
Zrazy staropolskie
Zawijaniec szlachecki
Pieczeń wieprzowa w sosie burgundzkim
Kluseczki francuskie
Ziemniaki zapiekane
Ziemniaki gotowane
Sałatka wiosenna
Warzywna fantazja z sosem jogurtowo – majonezowym
Carpaccio z buraczków

Przekąski zimne podane w formie bufetu

Wieprzowina pieczona po myśliwsku
Rolada ze schabu ze śliwką
Indyk w maladze
Filet rybny w sosie paprykowo-oliwkowym
Śledzie w sosie tatarskim
Sałatka z czterema serami
Sałatka z makaronem i z zielonym pesto
Pomidory w sosie czosnkowym z tartym serem
Wybór marynat – pieczarki, papryka, ogórki, cebulka
Pieczywo
Masło
Kawa, herbata

Dania ciepłe w nocy

Barszcz czerwony z drożdżowym cebulakiem
Bigos myśliwski z grzybami
Pieczone różności drobiowe z pikantną nutą

Propozycja Książęca
Koszt menu: 200,00 zł/ os.

Obiad serwowany

Żur rycerski
Sakiewki z kurczaka z gorgonzolą
Zrazy wieprzowe z zielonym pieprzem
Karczek pieczony z boczkiem i papryką pepperoni
Ziemniaki zapiekane
Ziemniaki gotowane
Ryż z warzywami
Kolorowe sałaty w sosie vinegret
Modra kapusta na ciepło
Kapusta włoska z gruszkami

Przekąski zimne podane w formie bufetu

Pieczone mięsa na zimno - karkówka, schab, filet z indyka
Pasztet mięsny z sosem malinowym
Rożki z szynki ze szparagami
Delikatne galaretki drobiowo- warzywne
Tatar wołowy z przepiórczym jajkiem
Aromatyczny dorsz na wstążkach warzywnych
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z pomidorkami koktajlowymi z roladkami z łososia
Książęca sałatka krabowa
Sery pleśniowe z bakaliami
Wybór marynat – pieczarki, papryka, ogórki, cebulka
Pieczywo
Masło
Kawa, herbata

Dania ciepłe w nocy

Szlachecka zupa gulaszowa
Dworski szaszłyk mięsno – warzywny
Pieczyste udka z kurczaka z farszem pieczarkowym

Propozycja Królewska

Koszt menu: 240,00 zł/ os.

Obiad serwowany

Krem serowo – porowy
Medaliony z indyka w aksamitnym sosie ziołowym
Królewskie pstrągi w otoczce z prażonych migdałów
Szatańskie jądło - karkówka z grilla na ostro
Wyborna pieczeń wołowa w świeżych ziołach
Ryż z warzywami
Ziemniaki gotowane
Ziemniaki zapiekane
Marchewki w winno ziołowym sosie
Zielona sałatka z dresingiem cytrynowym
Przysmak czosnkowo- ogórkowy

Przekąski zimne podane w formie bufetu

Pieczone mięsa na zimno - karkówka, schab, filet z indyka
Rolady mięsne nadziewane serem pleśniowym i suszonymi pomidorami
Szynka parmeńska z melonem oraz parmezanem
Fileciki z kurczaka w sosie sezamowym
Wyborny pasztet z indyka z pistacjami
Lekki pasztet serowo - warzywny z pikantnym dipem
Tatar z łososia z czarnym kawiozem
Ryby wędzone z królewskich jezior podane z dipami
Sery pleśniowe z winogronem
Sałatka z płodami zamkowego ogrodu
Sałatka z filetem z kaczki z warzywami, grzankami i sosem ziołowym
Wybór marynat – pieczarki, papryka, ogórki, cebulka
Pieczywo
Masło
Kawa, herbata

Dania ciepłe w nocy

Barszcz biały z jajkiem
Pieczysty udziec po staropolsku z kaszą gryczaną i z sosem żurawinowym
Gulasz segetyński – z kapustą, mięsem i warzywami

Propozycja IV „Zamkowa spizarnia”

Koszt: 240,00 zł./ os.

Jest to przyjęcie w formie uczyty, stanowiące pewien rodzaj inscenizacji, a także próby przywrócenia dawnej atmosfery i klimatu staropolskiego stołu.. Dobra kuchni podawane są na straganach zamkowych w glinianych misach, na deskach oraz w wiklinowych koszach.

Obiad serwowany

Aksamitny krem grzybowy
Pieczony drób z bakaliami i szafranem
Soczysta pieczeń wieprzowa w warzywach z ziołami
Pieczone żeberka w miodowej marynacie
Kluseczki
Ziemniaki zapiekane
Buraczki z papryką na ciepło
Sałatka z białej kapusty i marchwi
Warzywna fantazja z masłem czosnkowym

Przekąski zimne podane w formie bufetu

Szynka wędzona z liściem laurowym
Pieczone mięsa na zimno - karkówka, schab, filet z indyka
Zamkowy pasztet mięsny z żurawinowym dipem
Pęta wiejskich podwędzanych kielbas
Deski serów
Wędzony łosoś skropiony sosem cytrynowym
Śledzie z beczki w zalewie korzennej
Sałatka Zamkowa Spizarnia
Sałatka po żydowsku
Sałatka z wędzonym kurczakiem z warzywami, grzankami i sosem ziołowym
Ćwikła-chrzan
Ogórki kiszane lub małosolne
Wybór marynat – pieczarki, papryka, ogórki, cebulka
Pieczywo
Masło zwykłe i ziołowe
Kawa
Herbata

Dania ciepłe w nocy

Zupa krem cebulowa z szafranem
Gulasz z dzika pachnący lasem
Smażone pstrągi na bekonie z masłem czosnkowym

Bufet deserowy – do wyboru do każdej propozycji menu

Owoce sezonowe	10,00 zł./ porcja
Ciasta (prosimy wybrać)	10,00 zł./ porcja (ok. 200 gr)
Zestaw I – sernik z brzoskwiniami, cappucino, ciasto czekoladowe z wiśniami	
Zestaw II - szarlotka z budyniem, rafaello, ciasto drożdżowe z owocami	
Zestaw III – chałwowiec, biszkopt z kremem i galaretką, sernik z rosą	
Desery	10,00 zł./ porcja – 20,00 zł./ porcja
(kielich lodowy, owocowa niespodzianka, mus, owocowa galaretka)	

Tort weselny
Koszt: od 800,00 zł.

Napoje i alkohole liczone według konsumpcji

Kawa parzona, rozpuszczalna, herbata wliczone w cenę menu – podawana bez ograniczeń	
Coca – cola 0,2 l	4,00 zł.
Woda mineralna 1,5 l	6,00 zł.
Sok 1 L	10,00 zł.
Piwo 0,5l (becz.)	6,00 zł.
Piwo 0,5l (but.)	7,00 zł.
Wódka 0,5 l (Luksusowa, Polska, Wyborowa)	45,00 zł.
Wódka Bols, Smirnoff 0,5 l	50,00 zł
Wódka Finlandia 0,5 l	60,00 zł
Wina 0,75l	od 45,00 zł

Istnieje również zamówienia innych alkoholi lub wniesienia własnego alkoholu (bez ograniczeń) za dodatkową opłatą tzw. korkowego w wysokości 40,00 zł/ os.

Oprawa muzyczna przy uroczystości zaślubin

Śpiewaczka

Koszt: 400,00 zł. – oprawa muzyczna w Kościele

Koszt: 800,00 zł. – Kościół + akompaniament podczas powitania szampanem pod bukiem

Skrzypaczka

Koszt: 400,00 zł. - oprawa muzyczna w Kościele

Koszt: 800,00 zł. Kościół + akompaniament podczas powitania szampanem pod bukiem

Pokaz sztucznych ogni

Koszt: od. ok. 4500,00 zł. netto wzwyż (w zależności od czasu trwania pokazu i scenariusza)

Oprawa muzyczna przyjęcia

Zespoły muzyczne

Specjalnością zespołów są przeboje polskiej muzyki rozrywkowej od lat 60-tych po współczesność, a także światowe szlagiery. Posiadają oni duże doświadczenie w prowadzeniu balów, bankietów, a w szczególności przyjęć weselnych.

Koszt: 3 500,00 zł. – 7 000,00 zł.

DJ

Koszt: 1 600,00 zł

LUB

w zakresie Zamawiającego

Zespół zobowiązany jest wywiązać się z niżej opisanych punktów:

- nagłośnienie,
- zapewnienie muzyki w tle w czasie przerw,
- obsługę nagłośnienia podczas imprezy,
- oświetlenie,
- prowadzenie imprezy,
- pokrycie kosztów ZaiKS,
- stosowny ubiór.
- **menu dla zespołu: 50% kosztu wybranego menu weselnego**

Dekoracja Sali

Stoly

- obrusy ecru
- obrusy białe
- świece – kolorystyka ustalana indywidualnie
- kwiaty – bukiety w wazonach w cenie
- ikebany kwiatowe – w cenie przy wyborze propozycji Królewskiej lub Zamkowej Spizarni; przy pozostałych propozycjach odpłatne – ok. 300,00 zł
- szklane świeczniki
- materiały dekoracyjne

Bufety

- świece – kolorystyka ustalana indywidualnie
- kwiaty – duże kompozycje kwiatowe w cenie przy wyborze propozycji Królewskiej lub Zamkowej Spizarni; przy pozostałych propozycjach odpłatne – do 200,00 zł
- szklane świeczniki
- materiały dekoracyjne, skirtingi

Schody

- świece
- materiały dekoracyjne na balustradach
- lampiony we wnękach



Śniadanie

Śniadania dla wszystkich gości weselnych proponujemy podać w zamku – do ustalenia.

Czas trwania śniadania do godz. 12.00 (bez możliwości przedłużenia)

I.

Półmiski wędlin
Twarożek z ziołami
Jajecznicą
Półmiski serów
Sałatka owocowa
Płatki, mleko
Pieczywo mieszane
Dżem
Kawa, herbata, sok

II.

Półmiski wędlin
Półmiski serów
Jajka w sosie majonezowym ze szczypiorkiem
Kiełbaski na ciepło
Warzywa sezonowe
Płatki, mleko
Pieczywo mieszane
Dżem
Kawa, herbata, sok

Półmiski z przekąskami z przyjęcia weselnego – podawane dodatkowo.

Koszt dla gości zakwaterowanych na zamku wliczony w cenę noclegu.

Koszt dla gości zakwaterowanych poza zamkiem: **30,00 zł./ os.**

DODATKOWE INFORMACJE:

- nie pobieramy opłaty za wynajęcie sali,
- nie pobieramy opłaty za obsługę kelnerską,
- nie pobieramy opłaty za „wprowadzenie” własnego zespołu muzycznego, w wyjątkiem żywienia dla wykonawców
- opłata za dzieci - do lat 4 – bezpłatnie, dzieci w wieku 4-8 lat płatne 50 %, powyżej 8 lat płatne 100 %

Informujemy, że ceny w roku 2012 mogą nieznacznie ulec zmianie.

Specjaliści ds. organizacji imprez okolicznościowych i konferencji

- doradztwo
- spotkania
- ustalenia
- nadzór nad przebiegiem przyjęcia

Wioletta Głuszczyk – 601 154 615

Agata Kiersnowska – 785 154 103