



P A Ł A C
— RAJKOWO —

OFERTA WESELNA 2026

P A Ł A C
RAJKOWO



P A Ł A C

R A J K O W O

Pałac Rajkowo to wyjątkowe miejsce o niepowtarzalnym charakterze.

Eleganckie wnętrza, pałacowy park i kameralna atmosfera tworzą scenerię dla wydarzeń najwyższej klasy.

Styl pałacu łączy w sobie luksus, historię i nowoczesną funkcjonalność, co sprawia, że każde przyjęcie zyskuje niezwykłą oprawę.





Charakter Pałacu Rajkowo

To prawdziwa rezydencja z duszą
zanurzona w zieleni parku.

Przestrzeń tworzona z myślą o jakości,
spokoju i estetyce, które nie wymagają
nadmiaru aby robić wrażenie.

*Pałac Rajkowo wybierają ci,
którzy intuicyjnie odróżniają
autentyczną jakość od jej imitacji*

To, co definiuje Pałac Rajkowo

Kuchnia oparta na autentycznym smaku

Każde danie przygotowywane jest od podstaw, bez gotowych rozwiązań i półproduktów. To kuchnia, w której liczy się jakość składników, lekkość formy i smak, który pozostaje w pamięci Gości.





Sztuka celebracji w Pałacu Rajkowo

Autorskie białe wino

Do każdego wesela serwujemy nasze własne białe wino, przygotowane specjalnie z myślą o uroczystościach organizowanych w Pałacu Rajkowo – wliczone w ofertę Premium bez dodatkowych opłat.

Wino produkowane wyłącznie z winogron pochodzących z naszej winnicy, uprawianych w certyfikowanej, naturalnej uprawie BIO.

Goście mają okazję spróbować wina, którego nie znajdą w sprzedaży – stworzonego specjalnie dla tego miejsca i tej celebracji.

*To detal, który nadaje przyjęciu
indywidualny charakter.*

Spersonalizowane wino Pałacu Rajkowo

Oferujemy możliwość przygotowania spersonalizowanego wina na przyjęcie weselne, tworzonego z winogron pochodzących z Winnicy Rajkowo i **dedykowanego wyłącznie temu wydarzeniu.**

Wino może zostać opatrzone **indywidualną etykietą**, nawiązującą do Pary Młodej oraz charakteru uroczystości. Stanowi elegancki element oprawy przyjęcia lub **wyjątkowy upominek dla Gości** i **dostępny jest wyłącznie w Pałacu Rajkowo.**





Kompleksowość przyjęcia

W Pałacu Rajkowo **współpracujemy z wyselekcjonowanymi i sprawdzonymi usługodawcami**, którzy regularnie realizują wydarzenia w naszej przestrzeni i doskonale znają jej charakter oraz standard pracy. Stała współpraca pozwala na płynną koordynację i spójność realizacji w dniu przyjęcia.

Dzięki tym relacjom **Para Młoda może liczyć na komfort organizacyjny** oraz dodatkowe **benefity i preferencyjne warunki**, dostępne przy współpracy z partnerami rekomendowanymi przez Pałac Rajkowo.





Proces powstawania uroczystości

1 | Rozmowa wstępna

Proces rozpoczynamy od rozmowy, podczas której poznajemy Państwa oczekiwania, planowany termin oraz charakter uroczystości.

To moment, w którym wsłuchujemy się w wizję przyjęcia i nadajemy jej klarowny, elegancki kierunek.

2 | Spotkanie w Pałacu i propozycja przyjęcia

Podczas spotkania prezentujemy przestrzeń Pałacu Rajkowo. Omawiamy charakter uroczystości, detale oprawy i możliwe rozwiązania organizacyjne.

Na tej podstawie powstaje indywidualna propozycja przyjęcia.

3 | Potwierdzenie współpracy

Po akceptacji propozycji rezerwujemy termin i porządkujemy ustalenia w formie umowy. Wpłata zaliczki stanowi potwierdzenie rezerwacji i otwiera etap dalszych przygotowań.



Proces powstawania uroczystości

4 | Kompleksowa koordynacja i przygotowanie wydarzenia

Na etapie przygotowań koordynujemy poszczególne elementy przyjęcia. Dbamy o spójność ustaleń i wysoki standard realizacji, tak aby całość była dopracowana i harmonijna.

5 | Potwierdzenie liczby Gości

Na około 14 dni przed przyjęciem prosimy o potwierdzenie ostatecznej liczby Gości. Na tej podstawie porządkujemy organizację wydarzenia oraz przygotowujemy informację dotyczącą rozliczenia końcowego.

6 | Plan usadzenia Gości

Przekazujemy plan sali, pozwalający stworzyć komfortowy i harmonijny układ przyjęcia.

7 | Ostatnie spotkanie

W tygodniu poprzedzającym uroczystość spotykamy się, aby doprecyzować wszystkie szczegóły organizacyjne oraz omówić ostateczny harmonogram wydarzenia. To moment na wprowadzenie ewentualnych zmian i spokojne domknięcie przygotowań.

8 | Dzień uroczystości

W dniu przyjęcia zespół Pałacu Rajkowo czuwa nad przebiegiem wydarzenia. Państwa rolą jest celebrowanie – realizacją zajmujemy się my.

Po uroczystości

Po wydarzeniu będzie nam miło wrócić do wspomnień i wspólnie podsumować ten dzień. Państwa opinia stanowi dla nas cenne dopełnienie współpracy.

P A Ł A C
RAJKOWO





Zaślubiny

Zaślubiny nad brzegiem urokliwego stawu lub na specjalnie przygotowanym tarasie.

Ceremonia obejmuje:

- oprawa w przestrzeni ogrodowej Pałacu (bez florystyki)*
- krzesła do ceremonii (do 30 miejsc siedzących)*
- stół dla urzędnika lub pastora*
- toast w trakcie ceremonii (szampan we własnym zakresie)*

Wariant alternatywny

W przypadku niepogody ceremonia odbywa się w głównej sali Pałacu – w reprezentacyjnym układzie przy wejściu, z dostępem do naturalnego światła dzięki dużym oknom.

koszt - 2.000 zł

W standardzie Pałacu

*W cenie przyjęcia zawarte są kluczowe elementy,
które zapewniają komfort, elegancję i spójność wydarzenia*

Komnata noclegowa dla pary młodej (*dość hotelowa 15-11*)

Elegancka aranżacja oraz pełna zastawa stołów

Obiad weselny serwowany na półmiskach

Nielimitowany bufet kawowo-herbaciany

Nielimitowana woda z cytryną

Ciasto – 150 g na osobę

Alkohol i dodatki / Napoje / Tort – we własnym zakresie



Struktura cen

<p>sezon (bez świąt)</p> <p>IV - X</p>	<p>przyjęcie 10 godz</p> <p>499,- /os.</p> <p>serwis - 10 %</p>	<p>przyjęcie 8 godz</p> <p>469,- /os.</p> <p>serwis - 5 %</p>	<p>Sobota: Minimalna liczba Gości: 80 osób * Minimum logistyczne: 60 osób**</p> <p>Piątek: Minimalna liczba Gości: 70 osób Minimum logistyczne: 50 osób</p>
<p>sezon (bez świąt)</p> <p>XI - III</p>	<p>449,- /os.</p> <p>serwis - 10 %</p>	<p>419,- /os.</p> <p>serwis - 5 %</p>	<p>Sobota: Minimalna liczba Gości: 70 osób Minimum logistyczne: 50 osób**</p> <p>Piątek: Minimalna liczba Gości: 60 osób Minimum logistyczne: 50 osób</p>

**osób pełnopłatnych - za os. pełnopłatną uważa się uczestnik wydarzenia od 10 r.ż
Dzieci do 10. roku życia - bezpłatnie
Dla podwykonawców przewidziane jest menu serwisowe w ramach organizacji przyjęcia*

Każde przyjęcie wyceniane jest indywidualnie, z uwzględnieniem charakteru uroczystości i oczekiwań Pary Młodej

*** Za każdą osobę poniżej 80, do poziomu minimum logistycznego 60 osób, od ceny za osobę 499 zł*

odliczana jest kwota: 149 zł w sezonie IV - X oraz 49 zł w sezonie XI - III

Poniżej minimum logistycznego rozliczenie pozostaje bez zmian.

(przyjęcie 10 godzinne)

Powitanie gości

Pałacowy toast powitalny - kieliszek wytrawnego białego wina eko z Winnicy Pałacu Rajkowo oraz woda z cytryną i świeżą miętą

Zupy serwowane

- Rosół pałacowy z kury zagrodowej
- Aksamitny krem z białych warzyw

Danie główne

- Łosoś na maśle ziołowym, skropiony cytryną i rozmarynem
- Filet drobiowy zapiekany z mozzarellą, pomidorami i świeżymi ziołami

Dodatki:

- Śląskie kluski rzemieślnicze
- Łódzki ziemniaczane
- Autorska kompozycja surówek sezonowych z lekkim winegretem

(przygotowywana na miejscu, dobierana zgodnie z porą roku)

Sałatki

- Śródziemnomorska kompozycja Pałacu Rajkowo
- Kompozycja warzyw sezonowych inspirowana kuchnią pałacową
- Ziemniaczana klasyka w lekkim wydaniu

Bufet zimny

- Selekcja wędlin dojrzewających
- Bufet serów dojrzewających i półtwardych
- Hummus klasyczny
- Hummus buraczany
- Krem z papryki i pomidorów
- Paprykarz szczeciński podawany z pieczywem rzemieślniczym
- Pieczywo rzemieślnicze jasne i ciemne
- Focaccia z cebulą
- Grissini
- Oliwki marynowane
- Kiszonki
- Oliwa extra virgin, musztarda francuska

Bufet ciepły

- Uduka drobiowe w stylu amerykańskim
- Żeberka BBQ w klasycznej interpretacji z kapustą według staropolskiej receptury
- Klasyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

Dodatkowo płatne :

- Pałacowa zupa gulaszowa z wołowiny na aromatycznym wywarze z warzyw korzeniowych i przypraw **+ 30 zł / os.**
- Rzemieślniczy wybór pierogów z okrasą i tradycyjnymi dodatkami **+ 15 zł / os.**

(przyjęcie 8 godzinne)

menu

469 zł / os. - w sezonie IV-X
419 zł / os. - w sezonie XI-III

Powitanie gości

Pałacowy toast powitalny - kieliszek wytrawnego białego wina eko z Winnicy Pałacu Rajkowo oraz woda z cytryną i świeżą miętą

Zupy serwowane

- Rosół pałacowy z kury zagrodowej
- Aksamitny krem z białych warzyw

Danie główne

- Łosoś na maśle ziołowym, skropiony cytryną i rozmarynem
- Filet drobiowy zapiekany z mozzarellą, pomidorami i świeżymi ziołami

Dodatki:

- Śląskie kluski rzemieślnicze
 - Łódzki ziemniaczane
 - Autorska kompozycja surówek sezonowych z lekkim winegretem
- (przygotowywana na miejscu, dobierana zgodnie z porą roku)*

Sałatki

- Śródziemnomorska kompozycja Pałacu Rajkowo
- Kompozycja warzyw sezonowych inspirowana kuchnią pałacową
- Ziemniaczana klasyka w lekkim wydaniu

Bufet zimny

- Selekcja wędlin dojrzewających
- Bufet serów dojrzewających i półtwardych
- Hummus klasyczny
- Hummus buraczany
- Krem z papryki i pomidorów
- Paprykarz szczeciński podawany z pieczywem rzemieślniczym
- Pieczywo rzemieślnicze jasne i ciemne
- Focaccia z cebulą
- Grissini
- Oliwki marynowane
- Kiszonki
- Oliwa extra virgin, musztarda francuska

Bufet ciepły

- Udka drobiowe w stylu amerykańskim
- Klasyczny barszcz czerwony z pasztecikiem

Dodatkowo płatne :

- Pałacowa zupa gulaszowa z wołowiny na aromatycznym wywarze z warzyw korzeniowych i przypraw **+ 30 zł / os.**
- Rzemieślniczy wybór pierogów z okrasą i tradycyjnymi dodatkami **+ 15 zł / os.**

Oprawa alkoholowa przyjęcia

1. Własny alkohol

(Dla Par, które chcą samodzielnie dobrać asortyment)

W ramach opłaty zapewniamy:

- zastawę szklaną dopasowaną do serwowanych trunków
- profesjonalną obsługę
- lód serwisowy (do 5 kg)

Opłata organizacyjna: 30 zł / osoba pełnopłatna

2. Selekcja Pałacu Rajkowo – pakiet bez ograniczeń

(Autorska propozycja Pałacu dla Par, które cenią wygodę i estetyczną spójność)

W pakiecie:

- wódka biała weselna
- selekcja win wytrawnych i półwytrawnych z winnicy Pałacu Rajkowo

Cena: 99 zł / osoba

Usługi dodatkowe

Candy bar - 30 zł/ os.

Serwis tortu weselnego - 15 zł/ os.

Komnata do przygotowań (od 8-15 wraz z lunchem do 5 os)
650 zł / komnata

Dodatkowe pokoje
(Pałac oferuje 9 komfortowych pokoi do dyspozycji Gości)
550 zł / pokój | śniadanie - 50 zł (serwowane od 8 do 11)

Przedłużenie przyjęcia - 2.000zł / h netto

Dodatkowe serwetki materiałowe - 10 zł / osoba

Wiejski kredens (Chleb · smalec · ogórki) - 15 zł / osoba

Wiejski kredens – wariant rozszerzony (Selekcja jakościowych wędlin)
Cena ustalana indywidualnie



P A Ł A C
R A J K O W O



P A Ł A C
RAJKOWO



KONTAKT

Rajkowo 12, 71-005 Rajkowo

tel: +48 509 927 206

e-mail:

marketing@palacrajkowo.pl

Zaplanuj swoje przyście
w sobotę – w tym dniu
jesteśmy do Twojej dyspozycji

*Spotkania odbywają się
wyłącznie po wcześniejszym
umówieniu i mailowym
potwierdzeniu*



