Każda oferta zawiera

Rezerwację wybranej sali w Pałacu Weselnym
Aranżację sali w układzie stołów okrągłych lub prostokątnych
Nakrycie stołów i krzeseł w trzech wersjach kolorystycznych
Możliwość organizacji ceremonii zaślubin w plenerze
Degustację obiadu weselnego dla Pary Młodej
Powitanie chlebem i solą oraz kieliszkiem wina musującego
Wykwintne menu oraz profesjonalną obsługę kelnerską
Możliwość wymiany menu na wegetariańskie lub wegańskie
Napoje bezalkoholowe bez limitu w trakcie wesela
Rabat 50% dla dzieci i obsługi technicznej wesela
Opiekę indywidualnego koordynatora wesela
Apartament dla Nowożeńców
Rabat na noclegi dla Gości weselnych
W prezencie: nocleg w hotelu z romantyczną kolacją przy świecach w pierwszą rocznicę ślubu

Szczególnie polecamy

Autorskie torty z hotelowej cukierni – od 11 zł/os.
Pakiet alkoholowy bez limitu – 75 zł/os. dorosła
Profesjonalną obsługę barmańską – od 2500 zł
Cocktail Bar – od 45 zł/os. dorosła
Fontannę czekoladową – od 900 zł
Bufet słodki – od 2000 zł
Bufet regionalny – od 1500 zł

MAGNUS
RESORT

Pałac Magnus Royal

Pałac Weselny Magnus Royal to niepowtarzalne miejsce na zorganizowanie przyjęcia weselnego.
Dwie przestronne sale stanowią idealne połączenie nowoczesności z klasyką.
Sala większa „Skyfall" posiada nietuzinkowy element dekoracyjny w postaci wizualizacji nieba pod sufitem, natomiast mniejsza sala „Golden Eye" – nieco bardziej neutralna – wdzięcznie komponuje się z każdym motywem kolorystycznym i dekoracyjnym.
To co łączy obie sale to nowoczesna elegancja i prostota, duże przeszklenia, jasna kolorystyka i doskonały do tańczenia parkiet, które ułatwią organizację wymarzonego wesela!
A to wszystko w spokojnej, zielonej okolicy z dala od zgiełku miasta – w samym sercu Beskidów!

MAGNUS RESORT
ul. Fałata 222, 43-360 Bystra o. Bielska-Białej,
kontakt: 798 802 040
lub recepcja@magnusresort.pl

MAGNUS
RESORT

Oferta Weselna

2023/2024

Pakiet Szafirowy

249 ZŁ/OS.

ZUPA
Rosół królewski z domowym makaronem i drobiowymi kluseczkami

DANIE GŁÓWNE
Rolada wieprzowa z wędzonką i ogórkiem kiszonym
Roladka drobiowa w duecie z kurkami w złocistej panierce
Filet z indyka faszerowany bakaliami i dynią

DODATKI
Kluski śląskie
Ziemniaki z koperkiem
Szyszki ziemniaczane
Kapusta czerwona aromatyzowana boczkiem
Surówka z marchewki z cytrusami
Surówka z selera z jogurtem i rodzynkami

DESER
Panna cotta z malinowym coulis
lub
Krem brulee z owocami sezonowymi

BUFET SŁODKI
Selekcja własnych wypieków (ciasta i tartaletki)
Owoce sezonowe

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK
Pszenna tortilla w trzech odsłonach
Selekcja aromatyzowanych trufli z białej ryby
Conchiglioni faszerowane pastą z tuńczyka
Sałatka z grillowanych warzyw z makaronem penne
Sałatka z warzyw i owoców z kurczakiem oraz miodowym dresingiem
Sałatka z selera, kukurydzy, ananasa i aromatycznych ziół
Beskidzkie wędliny
Mięsa pieczone
Pasztet beskidzki z sosem żurawinowym
Deska serów z piklami
Śledź andaluzyjski
Śledź w marynacie korzennej
Masło
Pieczywo

KOLACJA 1
Pieczony dorsz serwowany na ziarnach pszenicy z sosem koperkowym i kalafiorem romanesco
lub
Sakiewka wieprzowa wypełniona warzywami i błękitnym lazurem podana z ziemniakami konfitowanymi w ziołach i buraczkami z antonówką

KOLACJA 2
Rubinowy barszcz z pasztecikiem
lub
Soczysty gulasz z indyka z pomidorami aromatyzowany kolendrą

NAPOJE BEZ LIMITU
Woda i soki owocowe podane w karafkach
Napoje gazowane, kawa i wybór herbat w formie bufetu

Pakiet Rubinowy

299 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKA
Plastry kaczki wędzonej w olchowym dymie, puree dyniowe z nutą chili, żel wiśniowy
lub
Mus z wędzonego pstrąga, groszek cukrowy, kawior

ZUPA
Rosół z kaczki francuskiej z domowym makaronem i pulpecikami drobiowymi
lub
Krem z pieczonych buraków z gruszką i kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE
Tradycyjna wołowa rolada śląska z wędzonką i ogórkiem kiszonym
Filet z kurczaka „po kijowsku”
Polędwiczka wieprzowa sous-vide marynowana w porto
Medaliony z indyka panierowane w ziarnach

DODATKI
Kluski śląskie
Ziemniaki z koperkiem
Frytki z solą morską
Kapusta czerwona aromatyzowana boczkiem
Surówka z białej kapusty
Bukiet sałat z sosem winegret

DESER
Beza z kremem mascarpone i owocami sezonowymi
lub
Mus jagodowy z żelką jogurtowo-limonkową na kruchym ciasteczku

BUFET SŁODKI
Selekcja własnych wypieków (ciasta i tartaletki)
Owoce sezonowe

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK
Pszenna tortilla w trzech odsłonach
Selekcja aromatyzowanych trufli z białej ryby
Conchiglioni faszerowane pastą z tuńczyka
Sałatka szopska z owczym serem
Sałatka z selerem i szynką
Sałatka z salami, makaronem i listkami świeżej bazylii
Śliwka wędzona, otulona wędzonym boczkiem
Śledź andaluzyjski
Śledź w marynacie korzennej
Beskidzkie wędliny
Mięsa pieczone z dipami
Rostbef sous-vide w wędzonych papryczkach chipotle z rokiettą siewną
Pasztet beskidzki z żurawiną
Deska serów regionalnych i pleśniowych
Masła smakowe
Pieczywo

KOLACJA 1
Filet drobiowy otulony bekonem z kremowym sosem, podany z sałatką z konfitowanych ziemniaków i chrupiących warzyw
lub
Udko z kaczki sous-vide, gnocchi z zielonym pesto i pieczoną papryką
lub
Dorsz z ziołowym cruchem podany na sałatce z warzyw i ciecierzycy

KOLACJA 2
Żurek beskidzki z jajkiem
lub
Boeuf strogonoff
lub
Trio paprykowe z kurczakiem i aromatyczną esencją

KOLACJA 3
Rubinowy barszcz z pasztecikiem
lub
Kwaśnica beskidzka na wędzonce
lub
Zupa chrzanowa z białą kiełbasą

NAPOJE BEZ LIMITU
Woda i soki owocowe podane w karafkach
Napoje gazowane, kawa i wybór herbat w formie bufetu

Pakiet Diamentowy

349 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKA
Rostbef sous-vide serwowany na puree z rokitnika z piklowanym fenkułem
lub
Tatar z wędzonego łososia z kaparami i limonkowym kawiorem

ZUPA
Rosół z kaczki francuskiej z pulpecikami wołowymi z nutą lubczyku
lub
Krem z pieczonej salsefii z pszennym chipsem

DANIE GŁÓWNE
Tradycyjna wołowa rolada śląska z wędzonką i ogórkiem kiszonym
Filet z indyka faszerowany warzywami
Polędwiczka wieprzowa „po parysku”
Kacze udko sous-vide aromatyzowane anyżem i pomarańczą

DODATKI
Kluski śląskie
Ziemniaki z masłem i koperkiem
Frytki z solą morską
Kapusta czerwona aromatyzowana boczkiem
Surówka z marchewki i antonówki
Surówka z selera z zielonym ogórkiem i listkami mięty
Bukiet sałat z winegretem

DESER
Brownie z malinowym coulis i owcami sezonowymi
lub
Aksamitny sernik z białą czekoladą
lub
Beza daquoise z kremem kawowym, daktylami i orzechami

BUFET SŁODKI
Selekcja własnych wypieków (ciasta i tartaletki)
Owoce sezonowe

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK
Pszenna tortilla w trzech odsłonach
Selekcja aromatyzowanych trufli z białej ryby
Conchiglioni faszerowane pastą z tuńczyka
Sałatka z makaronem farfalle z suszonymi pomidorami i wędzonym łososiem
Włoska sałatka jarzynowa
Sałatka z chrupiącymi warzywami, gruszką i marynowanym bundzem
Śledź andaluzyjski
Śledź w marynacie korzennej
Beskidzkie wędliny
Mięsa pieczone
Rostbef sous-vide w wędzonych papryczkach chipotle z rokiettą siewną
Pasztet beskidzki z borowikami
Galaretka wieprzowa z piklowaną czerwoną cebulką
Deska serów regionalnych i pleśniowych
Galaretka wieprzowa z piklowaną czerwoną cebulką
Łosoś marynowany w papryczkach jalapeno
Masła smakowe
Pieczywo

KOLACJA 1
Policzki wołowe w ciemnym sosie podane z selerowym puree i chrupiącymi warzywami korzeniowymi
lub
Pieczony łosoś serwowany na ziarnach pszenicy z warzywnym pappardelle

KOLACJA 2
Pokaz kulinarny:
Płonący udziec, ziemniaki z boczkiem i cebulką, kapusta zasmażana

KOLACJA 3
Litewska zupa z szynki z warzywami i kwaśną śmietaną
lub
Wykwintne ragout z wołowiny i borowików
lub
Płatki cielęciny z warzywami i czerwonym pesto

NAPOJE BEZ LIMITU
Woda i soki owocowe podane w karafkach
Napoje gazowane, kawa i wybór herbat w formie bufetu