

ZAMEK KARPNIKI

# Hochzeitsangebot

2023

EXKLUSIVE VERMIETUNG DES  
SCHLOSSES KARPNIKI



# Hallo!

Suchen Sie einen einzigartigen Ort für eine Hochzeitsfeier? Ein perfektes gastronomisches Angebot, das die Hochzeitsgäste begeistern wird?

Professioneller und diskreter Kellnerservice, der für einen effizienten Ablauf der Zeremonie sorgt? Ein kompetentes Team, das Ihre Hochzeit und Hochzeitsfeier koordiniert und so zu einem unvergesslichen Tag wird?

Wenn die Antwort auf eine der oben genannten Fragen „Ja“ war, laden wir Sie ein um unser Hochzeitsangebot zu lesen.





# Ausschließlichkeit

Das Schloss Karpniki ist ein Anwesen mit einer geheimnisvollen Aura. Das ehemalige königliche Anwesen der Familie Hohenzollern ist einer der prestigeträchtigsten Orte im Jelenia Góra-Tal, perfekt für die Verwirklichung dieses Traumseines perfekten Hochzeitsszenarios. Die Ausführung von Die Hochzeitsfeier mit Musik bis spät in die Nacht ist möglich, wenn das Karpniki-Schloss zur exklusiven Nutzung gemietet wird. Das bedeutet, das Schloss zur exklusiven Nutzung zu mietenEs dürfen keine Gäste von außerhalb, Touristen etc. das Gelände betreten. Es steht nur Ihnen und Ihren Hochzeitsgästen zur Verfügung. Wir bieten Ihnen Exklusivität, aber das Der Ablauf der Zeremonie findet im Rahmen eines Sets statt Rahmen und in Übereinstimmung mit dem zuvor erstellten Szenario der Zeremonie.

Das Karpniki-Schloss ist ein gemütliches Anwesen mit 21 Zimmer und Apartments. Wir können kleine Boutique-Hochzeiten organisieren, und am bequemsten können Sie mit bis zu 45-50 Personen feiern.



# Ausschließlichkeit

Die Kosten für die Anmietung des Schlosses Karpniki zur exklusiven Nutzung betragen 30.000 PLN für eine Nacht (ausgenommen Ostern, Weihnachten, Silvester, lange Wochenenden und Sonderangebote).

Im Mietpreis sind enthalten:

- eine Nacht für beliebig viele Gäste (nicht mehr als unsere).maximale Kapazität),
- Minibar im Zimmer mit alkoholfreien Getränken,
- Frühstücksbuffet von 7:30 bis 11:00 Uhr,
- Nutzung des Wellnessbereichs: eine finnische Sauna, ein Dampfbad und ein Ruheraum,
- Bäder im Freien in einem Whirlpool aus Zedernholz mit Thermalwasser-Quellwasser,
- WLAN-Internetzugang,
- Parkplatz.

Als zusätzliche Kosten fallen das Hochzeitsmenü, Alkohol oder andere Bestellungen an, die gesondert bewertet werden müssen. Am Anreisetag steht Ihnen die Unterkunft ab 15:00 Uhr zur Verfügung und bis 12 Uhr am Abreisetag.

# Hochzeitszeremonie

Wir können Ihre Hochzeitszeremonie an drei Orten organisieren: im Innenhof des Schlosses (ohne Dach), auf einer Holzterrasse am Teich hinter dem Schloss und in der Bibliothek (Es ist auch eine alternative Option bei ungünstigem Wetter).

Für die Zeremonie bereiten wir Stühle für die Gäste, dekorative Stühle für das Brautpaar und die Trauzeugen sowie einen Tisch und einen Stuhl für den Beamten oder eine andere Person vor, die die Zeremonie durchführt.



## DER INNENHOF

Stühle in traditioneller Anordnung stehen Braut und Bräutigam in jedem Teil des Innenhofs zur Verfügung.



## TERRASSE AM TEICH

Stühle in traditioneller Anordnung, das Brautpaar auf der Terrasse.



## DIE BIBLIOTEK

Stühle in traditioneller Anordnung, das Brautpaar neben dem Porträt oder am Kamin.

# Restaurant

Hochzeitsempfänge finden im Schlossrestaurant statt im Erdgeschoss des Gebäudes in seinem ältesten, frühmittelalterlichen Teil. Drei durch eine Enfilade miteinander verbundene Lounges schaffen eine einzigartige, intime Atmosphäre. Während der Party schöpfen wir das Potenzial voll aus aller Lounges und deren ergonomischste Anordnung, basierend auf 9 Jahren Erfahrung in der Organisation von Veranstaltungen.

Von uns erstellte Tischkonfigurationen wurden von Gästen bewertet als am bequemsten für intime Partys. Abhängig von der Anzahl der Gäste oder Ihren Vorlieben kann sich die Tischaufteilung ändern. Die Gestaltung wird immer individuell mit dem Brautpaar abgestimmt.





## DIE EINGANGSHALLE

Als Tanzfläche genutzt.

## DIE MITTLERE HALLE

Es bietet Platz für bis zu 30 Personen. Für das Brautpaar und die Trauzeugen stellen wir einen Kopftisch auf, für die Gäste zwei Längstische oder einen hufeisenförmigen Tisch.



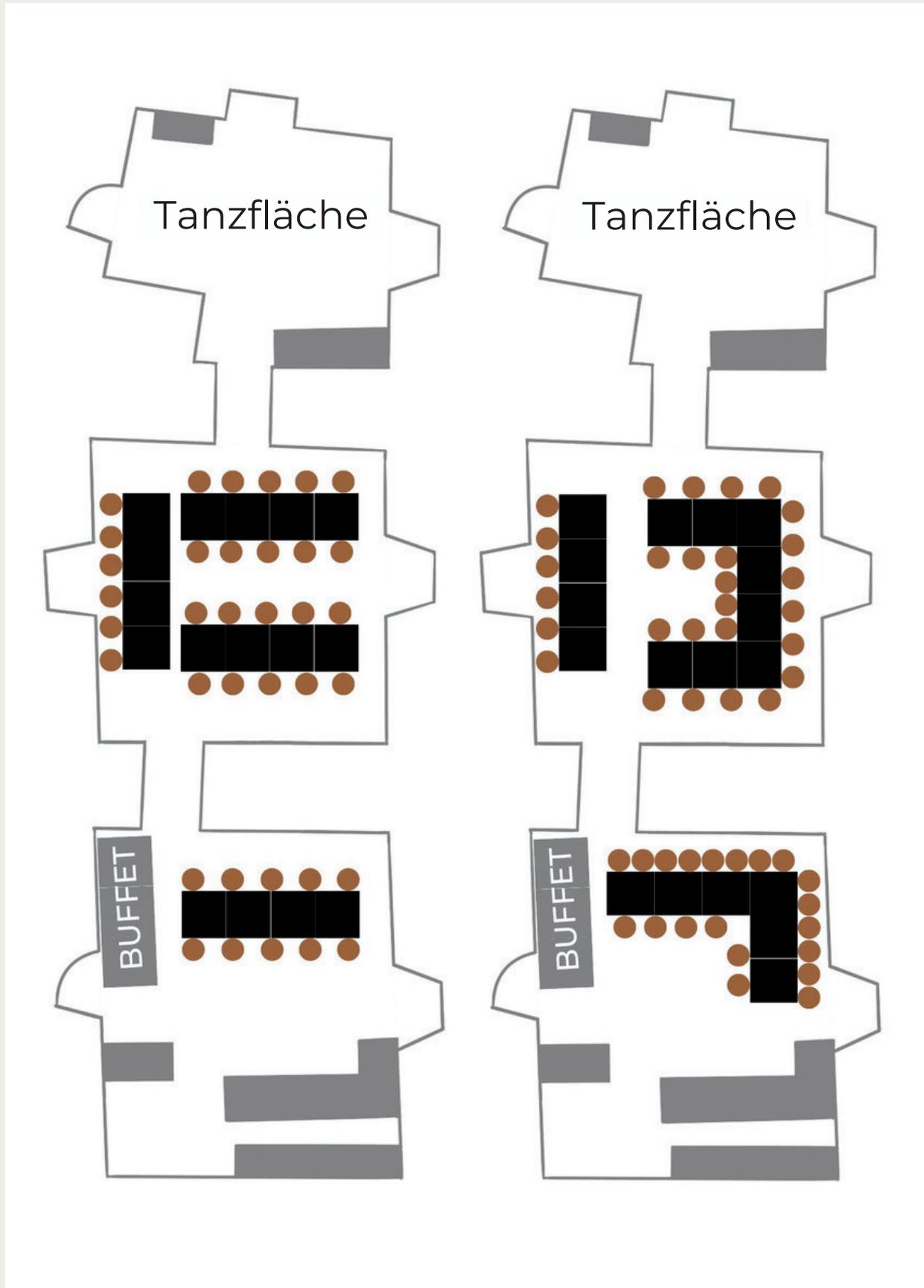
## DER BARRAUM

Es bietet Platz für bis zu 20 Personen. Wir stellen einen langen Tisch auf oder ein „L“-förmiger Tisch darin. Es gibt auch ein Snackbuffet. Wenn die Anzahl der Gäste 30 nicht übersteigt, ist es nicht erforderlich, in diesem Raum Sitzplätze für Gäste bereitzustellen.



# Anordnung der Tische im Saal.

Nachfolgend finden Sie  
Beispiele für Tabellenlayouts.  
Die endgültige Vereinbarung  
wird immer individuell mit  
dem Brautpaar abgestimmt.





Das Hochzeitsmenü ist eines der wichtigsten Elemente der Party. Der Küchenchef unseres Restaurants schätzt die Arbeit mit frischen Zutaten höchster Qualität, aus denen er kunstvolle Gerichte mit perfektem Geschmack kreiert. Wir haben ein Beispielenü für Sie vorbereitet, sind aber offen für Änderungsvorschläge und Wünsche – wir besprechen diese gerne mit Ihnen mit dem Chef.

Für Gäste mit besonderen Ernährungsbedürfnissen (glutenfreie, vegane, vegetarische Ernährung, sonstige Ausnahmen) kreieren wir gerne entsprechende Gerichte.

*Hochzeitsmenü*



## Menu No. 1 PLN 330 pro Person

### Serviertes Menü:

Vorspeise: Blumenkohl-Panna Cotta | schwarzer Kaviar | rosa Salz

Suppe: Samtcremesuppe mit weißem Gemüse | Gemüse- und Kräutersalsa | schwarzes Olivenpulver

Hauptgericht: Hähnchenroulade im Speckmantel mit gerösteten Pistazien und Babypinacot | grüne Erbsenmousse | karamellierte Babykarotte

Dessert: Bayerische Kokoscreme | Mango | knuspriger Buttermarmor

### Kaltes Snack-Buffer:

- Roastbeef serviert auf gegrilltem Zucchini-Carpaccio
- Gepökeltes Schweinekotelett in Kräutern
- In französischem Senf mariniertes Schweinenacken
- Hähnchenterrinen mit Gemüse- und Nussfüllung
- Auswahl an französischen Käsesorten, Schimmelkäse und Brie
- ein frisches Gemüsebouquet mit samtigem Hummus mit sonnengetrockneten Tomaten
- Minispieße mit Mozzarella, Kirschtomaten und frischem Basilikum auf grünem Pesto
- Garnelensalat mit komprimierter Gurke und frischer Minze
- Marinierte Wassermelone mit Ziegenkäse, Rucola, geröstetem Sesam und Olivenöl
- hausgemachte Gurken und Gewürzgurken
- Holländischer geräucherter Hering, serviert auf drei Arten
- Lachscarpaccio mit Kapern, Feldsalatblättern und Zitronendressing
- Brot Butter

### Süßes Buffet:

- New Yorker Käsekuchen mit Sahne-Topping
- Crème Brûlée mit einer knusprigen Karamellschicht
- Törtchen mit Schokoladencreme und Passionsfrucht
- Puffs mit Yuzu und Schokolade
- filetierte Früchte

### Gerichte am Abend:

- Roter Borschtsch mit Kroketten
- Gulaschsuppe mit Gemüse und Tomaten, gewürzt mit frischen Kräutern

Menu No. 2  
PLN 360 pro Person

Serviertes Menü:

Vorspeise: Hirschpastete | Kräutersenf | leichte Chips

Suppe: Entenbrühe | einfügen | Gemüse

Hauptspeise: Sous-Vide-Kalbsfilet | Selleriemousse | Saisongemüse in Butter | Kräuteröl | Portweinsauce

Dessert: Milkschokoladenkuchen mit Tonkabohnen | Waldfruchtarmelade mit Pfeffer



Kaltes Snackbuffet:

- Roastbeef serviert auf gegrilltem Zucchini-Carpaccio
- Gepökeltes Schweinekotelett in Kräutern
- In französischem Senf marinierter Schweinenacken
- Hähnchenterrinen mit Gemüse- und Nussfüllung
- Auswahl an französischen Käsesorten, Schimmelkäse und Brikäse
- ein frisches Gemüsebouquet mit samtigem Hummus mit sonnengetrockneten Tomaten
- Minispieße mit Mozzarella, Kirschtomaten und frischem Basilikum auf grünem Pesto
- Garnelensalat mit komprimierter Gurke und frischer Minze
- Marinierte Wassermelone mit Ziegenkäse, Rucola, geröstetem Sesam und Olivenöl
- hausgemachte Gurken und Gurken
- Holländischer geräucherter Hering, serviert auf drei Arten
- Lachscarpaccio mit Kapern, Feldsalatblättern und Zitronendressing
- Ceviche mit Zitronen-Minz-Gel
- Prosciutto-Melonen-Shots
- Auberginenkaviar mit Fetakäse und Oliven
- gebackene Chioggia-Rote-Bete mit Orangen, gerösteten Mandeln und Honig-Kräuter-Dressing
- Leberpastete mit Cranberry-Gel
- Brot Butter

Süßspeisenbuffet:

- New Yorker Käsekuchen mit Sahne
- Topping
- Roter Borschtsch mit Kroketten
- Crème Brûlée mit einer knusprigen Karamellschicht
- Gulaschsuppe mit Gemüse
- Törtchen mit Schokoladencreme und Passionsfrucht und Tomaten, aromatisiert mit frischen Kräutern
- Puffs mit Yuzu und Schokolade
- filetierte Früchte



## Weitere Informationen

Im Preis des Menüs sind außerdem enthalten:

- Kaffee- und Teebuffet
- Erfrischungsgetränke:  
Wasser, zwei Sorten Saft,  
kohlenensäurehaltige Getränke
- Begrüßung des Brautpaares mit Brot und Salz.

Wir bereiten ein veganes/vegetarisches Menü zu auf besondere Anfrage.

Nahrungsmittelallergien sollten vorab gemeldet werden – wir passen die Speisekarte entsprechend an.

Kinder von 2 bis 8 Jahren  
Menü für 75 PLN pro Person:

- Suppe: Brühe mit Nudeln
- Hauptgericht: Hähnchenbrust |  
Karottensalat | Kartoffelbrei
- Nachtisch: zwei Kugeln Eis

Preis für Kinder von 8 bis 12 Jahren:  
50 % des Preises des Erwachsenenmenüs.

Kinder über 12 Jahre gelten als  
Erwachsene.

Menü für den technischen Service  
(Fotograf, Musikband, DJ usw.)

- 160 PLN pro Person:
- Suppe und Hauptgericht bestimmt vom  
Chefkoch
- zwei warme Gerichte am Abend
- Nutzung alkoholfreier Getränke am  
Buffet



# Unterkunft



Wir verfügen insgesamt über 21 Zimmer und Suiten. Jedes der Zimmer ist doppelt (mit der Möglichkeit der Einzelnutzung); 15 Zimmer sind mit Doppelbetten und 6 mit zwei Einzelbetten (die zusammengesoben werden können) ausgestattet. Darüber hinaus verfügen drei Zimmer über ausklappbare Sofas – in jedem Zimmer können zwei jüngere Kinder oder ein Erwachsener übernachten; Außerdem verfügen wir über zwei mobile Betten, die in ausgewählten Zimmern als Schlafplatz für Kinder aufgestellt werden können. Wir haben auch ein Babybett.

# Mehr Informationen

## **Alkohol**

Wenn Sie im Schloss Karpniki Alkohol kaufen, gewähren wir 12 % Rabattauf den Preis aus der Preisliste. Es besteht die Möglichkeit, eigenen Alkohol mitzubringen und gegen ein Korkgeld abzurechnen. Die Menge pro geöffneter Flasche Alkohol beträgt:

- bis zu einem Fassungsvermögen von 0,5 l - 50 PLN,
  - bis zu einem Fassungsvermögen von 0,75 l - 80 PLN.
- Größere Flaschen werden individuell berechnet.

## **Schreibwarenhändler**

Wir bereiten für Sie ein Hochzeitsmenü in einem dekorativen Einband entsprechend der Farbe der Dekoration vor. Wenn du möchtest bitte markieren Sie die Gästeplätze mit Tischkarten, bereiten Sie diese bitte selbst vor. Sie können auch ein passendes Menü zubereitendie Tischkarten und Ihre Vision.

## **Blumen und Dekorationen**

Wir bieten keine Blumendekorationen oder Veranstaltungsortdekorationen an. Auf den Tischen im Restaurant liegen weiße Tischdecken und Tischläufer, Kerzen in Kerzenständern, Servietten und Silberbesteck. Auf der nächsten Seite finden Sie die Kontaktdaten der Floristendie unsere Einrichtung kennen und bereits Blumendekorationen angefertigt haben in unserem Restaurant.

## **Hochzeitstorte und anderes Gebäck**

Wenn Sie diesen besonderen Tag mit einer wunderbaren Torte feiern möchten, bestellen Sie diese bitte selbst. Wir bieten keine Süßwaren an. Aus hygienischen Gründen legen Sie bitte einen Kaufbeleg vor zum Schloss.

# Subunternehmer

Wir empfehlen Ihnen, sich mit der Liste der Subunternehmer vertraut zu machen, mit denen unsere Gäste bereits bei der Organisation von Partys zusammengearbeitet haben.

## Hochzeitsfotografie

KM Studio	<a href="http://www.kmstudio.net.pl">www.kmstudio.net.pl</a>	+48516137314
-----------	--	--------------

## Hochzeitsfotografie

Szymon Bialic	<a href="http://www.szymonbialic.pl">www.szymonbialic.pl</a>	+48721443256
---------------	--	--------------

Konrad Żurawski	<a href="http://www.konradzurawski.com">www.konradzurawski.com</a>	+48603997661
-----------------	--	--------------

Marek Koprowski	<a href="http://www.marekkoprowski.com">www.marekkoprowski.com</a>	+48 501432119
-----------------	--	---------------

## BLUMEN UND DEKORATIONEN

Dream Flower	<a href="http://www.dreamflower.pl">www.dreamflower.pl</a>	+48502507320
--------------	--	--------------

## DJ / BAND

Cocon's Club (DJ/band)	<a href="http://www.coconsclub.pl">www.coconsclub.pl</a>	+48606413804
------------------------	--	--------------

## MAKE-UP

Paula Król Make Up	<a href="https://fb.com/Paula-Król-Make-Up">fb.com/Paula-Król-Make-Up</a>	+48 572 241 597
--------------------	---	-----------------

Eva Nails & Make Up	<a href="https://fb.com/EvaNailsMakeup">fb.com/EvaNailsMakeup</a>	+48 695 696 979
---------------------	---	-----------------

Ela Lewandowska	<a href="https://fb.com/ElaLewandowskamakeup">fb.com/ElaLewandowskamakeup</a>	+48 884 311 129
-----------------	---	-----------------

## FRISEUR

Hair salon Markiza	<a href="https://fb.com/Salon-Fryzjerski-Markiza">fb.com/Salon-Fryzjerski-Markiza</a>	+48 75 7676220
--------------------	---	----------------

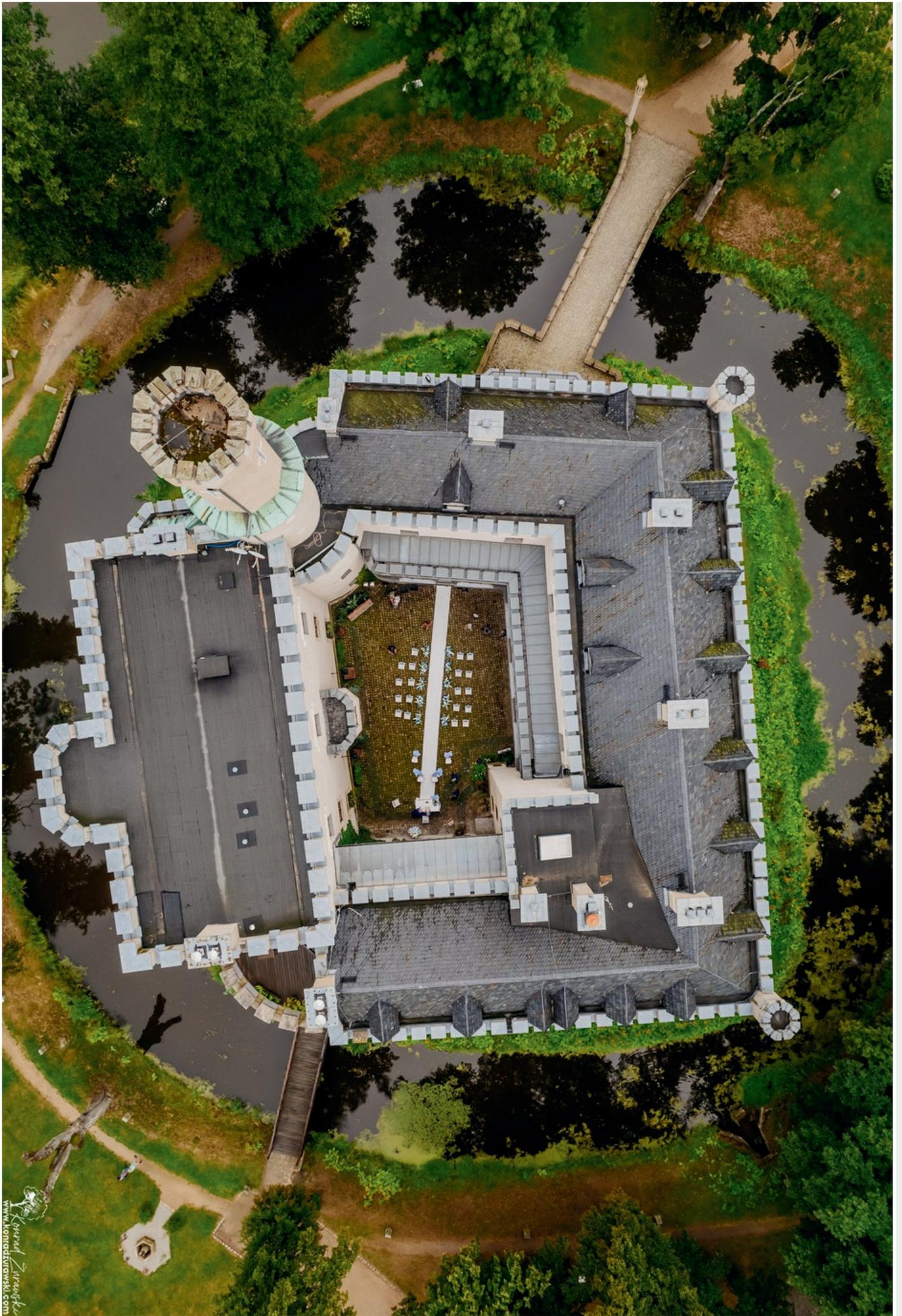
Hairdressing studio Magnolia	<a href="https://fb.com/StudioFryzurMagnoliaJeleniaGóra">fb.com/StudioFryzurMagnoliaJeleniaGóra</a>	+487575540 01
------------------------------	---	---------------

Hair studio Trendy High	<a href="https://Fashionfb.com/trendy.jeleniagora">Fashionfb.com/trendy.jeleniagora</a>	+48 501 330 511
-------------------------	---	-----------------

## HOCHZEITSTORTE UND ANDERES GEBÄCK

Bristolka	<a href="http://www.bristolka.pl">www.bristolka.pl</a>	+48757676297
-----------	--	--------------

Ale ciacho!	<a href="https://fb.com/aleciachokowary">fb.com/aleciachokowary</a>	+48 667510940
-------------	---	---------------





*Vielen Dank, dass Sie  
unser Angebot  
gelesen haben!*

Wenn es Ihren Erwartungen und  
Träumen entspricht, laden wir Sie ein,  
direkt mit uns Kontakt aufzunehmen –  
wir prüfen gerne die Verfügbarkeit der  
von Ihnen ausgewählten Termine und  
beantworten Sie alle Fragen.



**ZAMEK KARPNIKI**

[info@zamekkarpniki.pl](mailto:info@zamekkarpniki.pl)

[www.zamekkarpniki.pl](http://www.zamekkarpniki.pl)

Tel. +48 75 712 21 40

[/zamekkarpniki](#)

