

ZAMEK KARPNIKI

Oferta weselna

2026

WYNAJĘCIE OBIEKTU NA WYŁĄCZNE UŻYTKOWANIE



Dzień dobry!

Szukacie Państwo wyjątkowej lokalizacji na przyjęcie weselne? Doskonałej oferty gastronomicznej, która zachwyci gości weselnych? Dyskretnej i profesjonalnej obsługi kelnerskiej, która zapewni sprawny przebieg uroczystości? Kompetentnego zespołu, który zadba o koordynację Dnia Ślubu oraz wesela, aby ten dzień był niezapomniany? Jeśli na którekolwiek z powyższych pytań odpowiedź brzmiała "tak", zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą weselną.





Wyłącznie

Zamek Karpniki to obiekt z duszą. Dawna posiadłość królewskiego rodu Hohenzollernów to jedno z najbardziej prestiżowych miejsc Kotliny Jeleniogórskiej, idealne do realizacji wymarzonego scenariusza weselnego. Organizacja uroczystości weselnej do późnych godzin nocnych przy muzyce jest możliwa przy ekskluzywnym wynajęciu obiektu na wyłączność. Wynajęcie Zamku na wyłączność oznacza, że nikt z gości z zewnątrz, turystów itd. nie wejdzie na teren obiektu. Jest on przeznaczony wyłącznie dla Państwa oraz Państwa gości weselnych. Zapewniamy Państwu wyłączność, jednak organizacja możliwa jest w ustalonych ramach i zgodnie z wypracowanym wcześniej scenariuszem uroczystości.

Dysponujemy łącznie 21 pokojami i apartamentami. Organizujemy niewielkie, kameralne przyjęcia o charakterze butikowym, a najbardziej komfortowo świętować można w gronie do 48 osób.



Wyłączność

Koszt wynajęcia Zamku Karpniki na wyłączność wynosi 38 000 zł za jedną dobę hotelową (wynajęcie nie jest możliwe podczas Wielkanocy, Bożego Narodzenia, Sylwestra i długich weekendów oraz ofert specjalnych).

W cenie wynajęcia zawarte są następujące usługi:

- codzienne śniadanie w formie bufetu w godz. 8:00-11:00,
- korzystanie ze Strefy Wellness: sauna fińska, sauna parowa i pokój relaksu,
- kąpiele na wolnym powietrzu w cedrowej balii zasilanej wodą termalną w godz. 15:00 - 22:00,
- dostęp do Internetu – Wi-Fi,
- parking.
-

Dodatkowy koszt stanowi menu weselne, alkohole, ewentualnie inne zamówienia podlegające osobnej wycenie.

Obiekt jest do Państwa dyspozycji od godz. 15:00 w dniu przyjazdu i do godz. 12:00 w dniu wyjazdu.

Ceremonia zaślubin

Możemy zorganizować dla Państwa ceremonię zaślubin w trzech miejscach:
na wewnętrznym dziedzińcu Zamku (bez zadaszenia),
na drewnianym tarasie nad stawem za Zamkiem oraz
w bibliotece (jest ona także alternatywną opcją przy niekorzystnej pogodzie).

Na ceremonię przygotowujemy krzesła dla Gości, ozdobne krzesła dla Pary Młodej i świadków, a także stół i krzesło dla urzędnika lub innej osoby prowadzącej ceremonię.



DZIEDZINIEC WEWNĘTRZNY

Krzesła w układzie teatralnym,
Para Młoda w dowolnej części
d dziedzińca.



TARAS NAD STAWEM

Krzesła w układzie teatralnym,
Para Młoda na tarasie.

BIBLIOTEKA

Krzesła w układzie teatralnym,
Para Młoda przy portrecie
lub kominku.



Restauracja

Przyjęcia weselne odbywają się w zamkowej restauracji położonej na parterze obiektu w jego najstarszej, wczesnośredniowiecznej części. Trzy saloniki połączone ze sobą w amfiladzie tworzą niezwykłą, intymną atmosferę. Podczas przyjęcia w pełni wykorzystujemy ich potencjał, aranżując je w możliwie najbardziej ergonomiczny sposób na podstawie 10 lat doświadczenia w organizacji eventów.

Stworzone przez nas konfiguracje stołów zostały ocenione przez Gości jako najbardziej komfortowe na kameralne przyjęcia. W zależności od liczby Gości lub Państwa preferencji układ stołów może ulec zmianie. Konfiguracja jest zawsze konsultowana indywidualnie z Parą Młodą.





SALA WEJŚCIOWA

Służy jako parkiet taneczny.

SALA ŚRODKOWA

Pomieści maksymalnie 30 osób. Ustawiamy w niej stół prezydencki dla Pary Młodej i świadków oraz dwa podłużne stoły lub jeden stół w kształcie podkowy dla Gości.

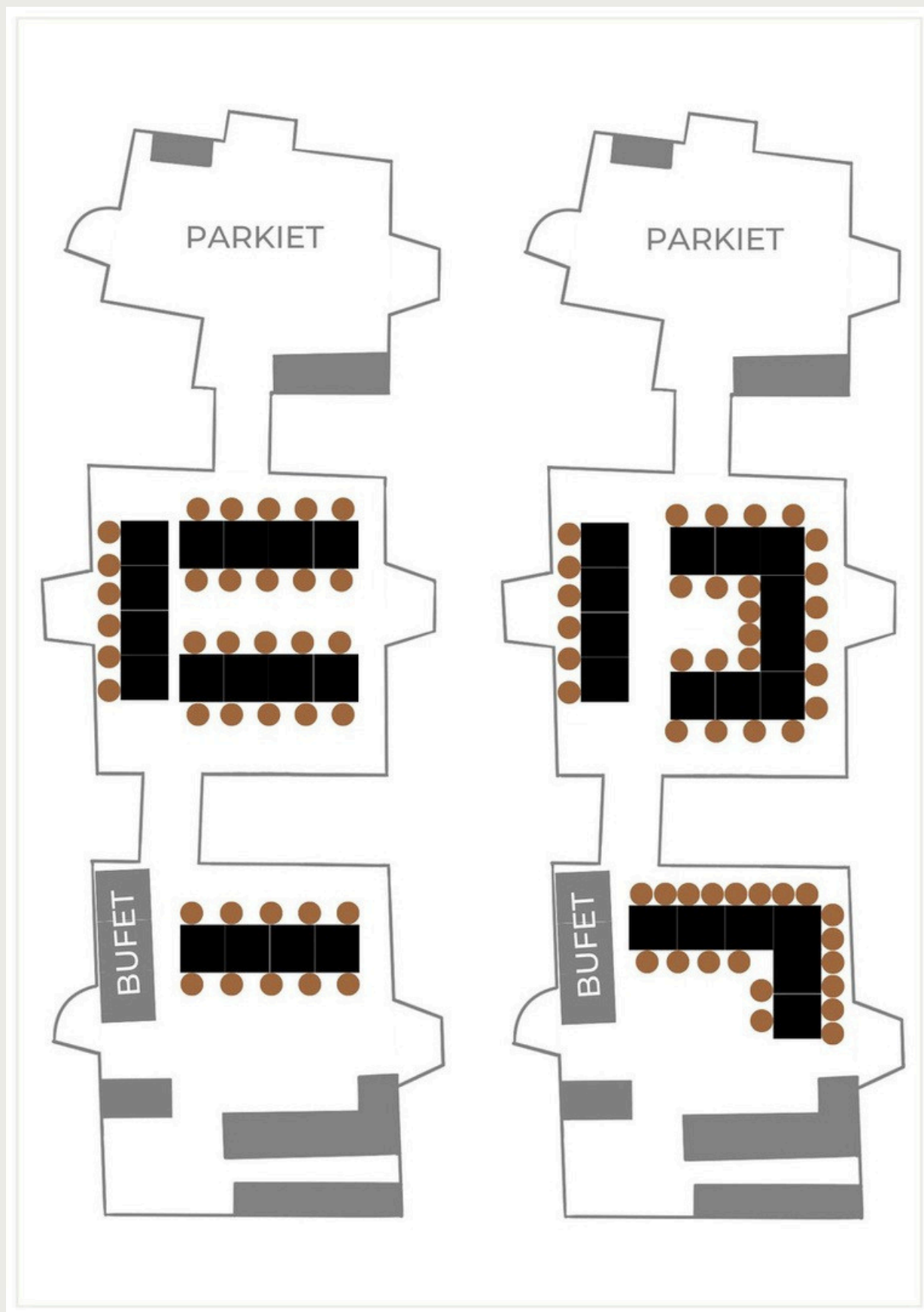


SALA BAROWA

Pomieści maksymalnie 18 osób. Ustawiamy w niej stół podłużny lub w kształcie litery "L". Znajduje się w niej także bufet z przekąskami. Jeśli liczba Gości nie przekracza 30, nie ma konieczności ustawiania miejsc dla Gości w tej sali.

Ustawienie stołów

Poniżej prezentujemy przykładowe układy stołów. Ostateczne ustawienie jest zawsze konsultowane indywidualnie z Parą Młodą.



Menu weselne stanowi jeden z głównych filarów przyjęcia. Szef Kuchni zamkowej restauracji ceni sobie pracę ze świeżymi składnikami najwyższej jakości, z których tworzy dania kunsztowne, o perfekcyjnym smaku. Przygotowaliśmy dla Państwa przykładowe menu, jesteście jednak otwarci na sugestie zmian i życzenia - chętnie omówimy każde z nich z Szefem Kuchni.

Dla osób ze specjalnymi wymaganiami żywieniowymi (dieta bezglutenowa, wegańska, wegetariańska, inne wykluczenia) z przyjemnością stworzymy odpowiednie dania.

Menu weselne



Propozycja I: 380 zł / 1 os.

Menu serwowane:

- **przystawka:** panna cotta kalafiorowa | czarny kawior | różowa sól
- **zupa:** aksamitny krem z białych warzyw | salsa warzywno-ziołowa | puder z czarnych oliwek
- **danie główne:** roladka z kurczaka w boczku z prażonymi pistacjami i młodym szpinakiem | mus z zielonego groszku | karmelizowana baby karotka
- **deser:** kokosowy krem bawarski | mango | kruche sablé maślane

Bufet zimnych przekąsek:

- pieczony rostbef podawany na carpaccio z cukinii grillowanej
- peklowany schab w ziołach
- karczek marynowany w musztardzie francuskiej
- terrinki z kurczaka z nadzieniem warzywno-orzechowym
- selekcja serów francuskich, pleśniowych, brie
- świeży bukiet warzyw z aksamitnym hummusem z suszonymi pomidorami
- mini szaszłyki z mozzarelli, pomidorków cherry i świeżej bazylii na zielonym pesto
- sałatka z krewetek z kompresowanym ogórkiem i świeżą miętą
- marynowany arbuzy z kozim serem, rukolą, prażonym sezamem i oliwą z oliwek
- domowe pikle i marynaty
- śledzie holenderskie wędzone podawane na trzy sposoby
- carpaccio z łososia z kaparami, listkami roszponki i dressingiem cytrynowym
- pieczywo, masło

Bufet słodkości:

- sernik nowojorski z kremową polewą
- crème brûlée z chrupiącą warstwą karmelu
- tartaletki z kremem czekoladowym i marakują
- ptysie z yuzu i czekoladą
- owoce filetowane

Dania gorące serwowane w godzinach nocnych:

- barszcz czerwony z krokietami
- zupa gulaszowa z warzywami i pomidorami aromatyzowana świeżymi ziołami

Propozycja II:
410 zł / 1 os.

Menu serwowane:

- **przystawka:** pasztet z dziczyzny | musztarda ziołowa | chips z pora
- **zupa:** bulion z kaczki | makaron | warzywa
- **danie główne:** polędwica cielęca sous vide | mus z selera | warzywka sezonowe na maśle | oliwa ziołowa | sos porto
- **deser:** czekoladowy torcik z mlecznej czekolady z ziarnem tonka | konfitura z owoców leśnych z pieprzem



Bufet zimnych przekąsek:

- pieczony rostbef podawany na carpaccio z cukinii grillowanej
- peklowany schab w ziołach
- karczek marynowany w musztardzie francuskiej
- terrinki z kurczaka z nadzieniem warzywno-orzechowym
- selekcja serów francuskich, pleśniowych, brie
- świeży bukiet warzyw z aksamitnym hummusem z suszonymi pomidorami
- mini szaszłyki z mozzarelli, pomidorków cherry i świeżej bazylii na zielonym pesto
- sałatka z krewetek z kompresowanym ogórkiem i świeżą miętą
- marynowany arbuż z kozim serem, rukolą, prażonym sezamem i oliwą z oliwek
- domowe pikle i marynaty
- śledzie holenderskie wędzone podawane na trzy sposoby
- carpaccio z łososia z kaparami, listkami rozszponki i dressingiem cytrynowym
- ceviche z żelem cytrynowo-miętowym
- shoty prosciutto-melon
- kawior z bakłażana z serem feta i oliwkami
- pieczony burak chioggia z pomarańczami, prażonymi migdałami i dressingiem miodowo-ziołowym
- pâte z wątróbki z żelem żurawinowym
- pieczywo, masło

Bufet słodkości:

- sernik nowojorski z kremową polewą
- crème brûlée z chrupiącą warstwą karmelu
- tartaletki z kremem czekoladowym i marakują
- ptysie z yuzu i czekoladą
- owoce filetowane

Dania gorące serwowane w godzinach nocnych:

- barszcz czerwony z krokietkiem
- i -zupa gulaszowa z warzywami i pomidorami aromatyzowana świeżymi ziołami



Dodatkowe informacje

W cenie menu:

- kawa i herbata w formie bufetu
- napoje bezalkoholowe: woda, dwa rodzaje soku, napoje gazowane

Menu wegańskie / wegetariańskie
przygotowujemy na specjalne życzenie

Alergie pokarmowe należy zgłosić wcześniej
– odpowiednio zmodyfikujemy menu.

Cena za dzieci od 2 do 8 lat – menu dziecięce w cenie 75 zł / 1 os.:

- zupa: rosół z makaronem
- danie główne: pierś z kurczaka, surówka z marchwi, puree ziemniaczane
- deser: 2 gałki lodów

Cena za dzieci od 8 do 12 lat – 50% ceny menu dla dorosłych

Dzieci powyżej 12 r.ż. liczone są jak osoby dorosłe

Menu dla obsługi technicznej (fotograf, zespół muzyczny, DJ itp.) - 180 zł / 1 os.: - zupa i danie główne ustalone przez Szefa Kuchni - dwa dania gorące w godzinach nocnych - korzystanie z napoi bezalkoholowych na bufecie



Noclegi



Dysponujemy łącznie 21 pokojami i apartamentami. Każdy z pokoi jest dwuosobowy (z możliwością wykorzystania pojedynczego); 15 pokoi wyposażonych jest w łóżka podwójne, a 6 - w dwa łóżka pojedyncze (które można ze sobą zsunąć). Ponadto w trzech pokojach znajdują się rozkładane sofy - na każdej z nich może nocować dwoje młodszych dzieci lub jedna osoba dorosła; posiadamy także dwa przenośne łóżka, tzw."amerykanki", które możemy wstawić do wybranych pokoi jako miejsce noclegowe dla dzieci. Dysponujemy także jednym łóżeczkiem niemowlęcym



Informacje dodatkowe

Alkohol

W przypadku zakupu alkoholu w Zamku Karpniki oferujemy 12% rabatu od ceny z cennika.

Możliwe jest dostarczenie własnego alkoholu i rozliczenie na podstawie opłaty korkowej. Kwota za każdą otwartą butelkę alkoholu wynosi:

- do pojemności 0,5 l - 50 zł
- do pojemności 0,7 l - 80 zł.

Większe butelki wyceniane są indywidualnie.

Papeteria

Przygotowujemy dla Państwa menu weselne w ozdobnej okładce odpowiadającej kolorem dekoracjom. Jeśli chcielibyście Państwo, aby miejsca dla Gości oznaczone były wizytówkami, prosimy o ich przygotowanie we własnym zakresie. Możecie Państwo także przygotować menu pasujące do winietek i Państwa wizji.

Dekoracje

Nie oferujemy dekoracji kwiatowych ani dekoracji miejsca ceremonii. Na stołach w restauracji znajdują się białe obrusy i bieżniki, świece w świecznikach, serwetki oraz srebrne sztućce. Na kolejnej stronie znajdziecie Państwo dane kontaktowe florystek, które znają nasz obiekt i wykonywały już dekoracje kwiatowe w naszej restauracji.

Tort i inne wypieki

Jeśli chcecie Państwo uczcić ten wyjątkowy dzień wspaniałym tortem, prosimy o jego zamówienie we własnym zakresie. Nie mamy w ofercie wyrobów cukierniczych. Z uwagi na wymogi sanitarne prosimy o dostarczenie dowodu zakupu do Zamku.

Podwykondawcy

Zachęcamy do zapoznania się z listą firm, z którymi nasi Goście podejmowali już współpracę przy organizacji przyjęć.

FILMY ŚLUBNE

KM Studio	www.kmstudio.net.pl	516 137 314
-----------	--	-------------

FOTOGRAF ŚLUBNY

Szymon Bialic	www.szymonbialic.pl	721 443 256
Konrad Żurawski	www.konradzurawski.com	603 997 661
Marek Koprowski	www.marekkoprowski.com	501 432 119

KWIATY I DEKORACJE

Dream Flower	www.dreamflower.pl	502 507 320
--------------	--	-------------

DJ / ZESPÓŁ

Cocon's Club (DJ/zespół)	www.coconsclub.pl	606 413 804
--------------------------	--	-------------

MAKE-UP

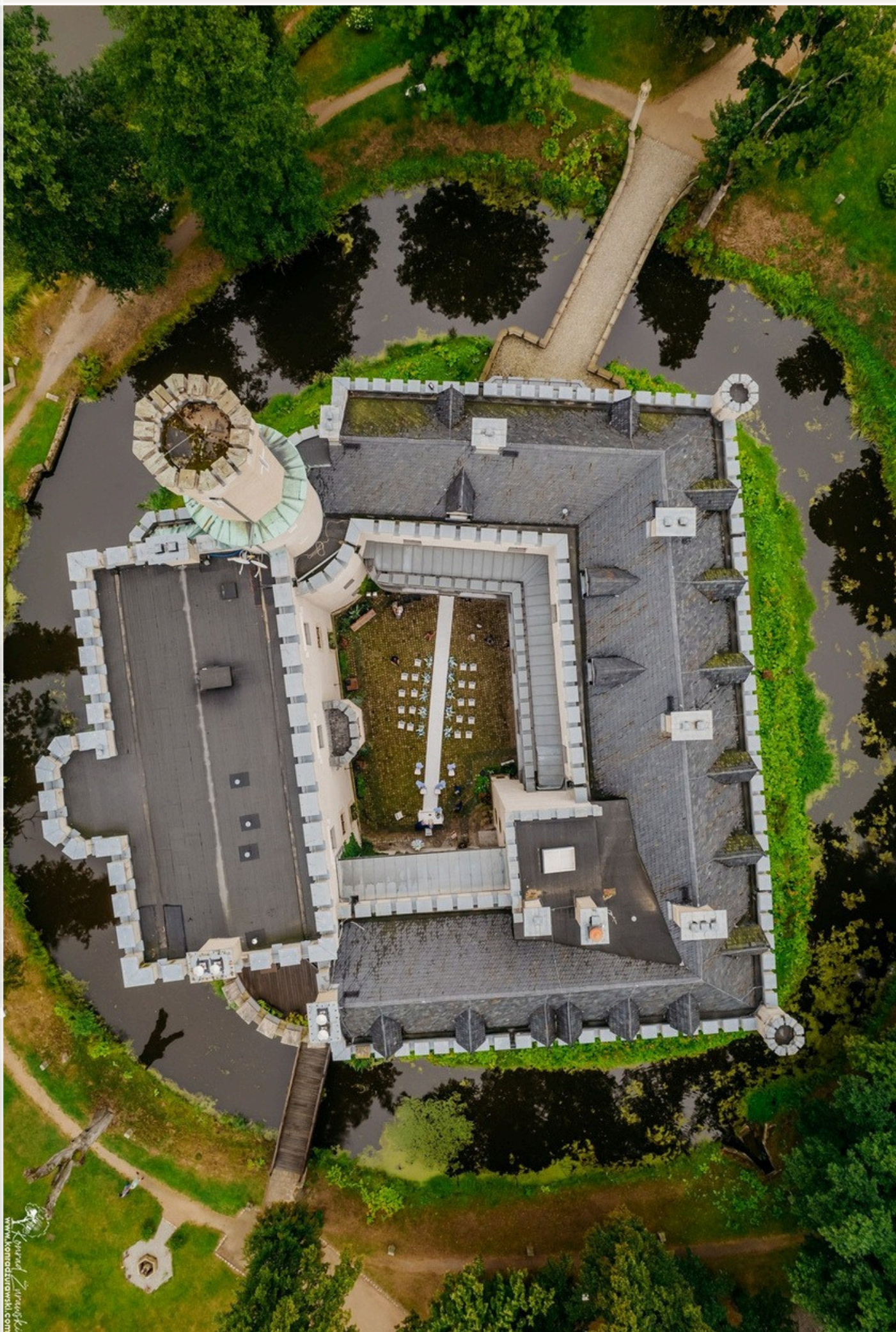
Paula Król Make Up	fb.com/Paula-Król-Make-Up	572 241 597
Eva Nails & Make Up	fb.com/EvaNailsMakeup	695 696 979
Ela Lewandowska	fb.com/ElaLewandowskamakeup	884 311 129

FRYZJER

Salon Markiza	fb.com/Salon-Fryzjerski-Markiza	75 767 62 20
Studio fryzur Magnolia	fb.com/StudioFryzurMagnoliaJeleniaGóra	75 755 40 01
Studio Trendy High Fashion	fb.com/trendy.jeleniagora	501 330 511

TORTY I INNE SŁODKOŚCI

Cukiernia Bristolka	www.bristolka.pl	75 767 62 97
Ale ciacho!	fb.com/aleciachokowary	667 510 940





*Dziękujemy za zapoznanie się
z naszą ofertą!*

Jeżeli spełnia ona Państwa oczekiwania

i odpowiada marzeniom, serdecznie
zapraszamy do bezpośredniego kontaktu -
z przyjemnością sprawdzimy dostępność
wybranych przez Państwa terminów oraz
odpowiemy na wszelkie pytania.



ZAMEK KARPNIKI

info@zamekkarpniki.pl

www.zamekkarpniki.pl

Tel. 75 712 21 40

  /zamekkarpniki