

ZAMEK KARPNIKI / SCHLOSS FISCHBACH



2020 / 2021

**HOCHZEITSANGEBOT**

---

# ANGEBOT FÜR DIE VERANSTALTUNG EINER HOCHZEITSFEIER 2020/2021 IM SCHLOSS FISCHBACH



**SIND SIE AUF DER SUCHE NACH EINER  
PERFEKTEN HOCHZEITSLOCATION?  
EINE HOCHZEIT IM SCHLOSS  
FISCHBACH WIRD MIT SICHERHEIT ZU  
EINEM UNVERGESSLICHEN EREIGNIS,  
DA DAS HISTORISCHE AMBIENTE DER  
HOCHZEIT EINEN GANZ SPEZIELLEN  
ZAUBER VERLEIHT.**

Herausragende Kulinarik, kompetente Bedienung und einzigartiges Ambiente tragen dazu bei, dass Sie und Ihre Gäste mit der Hochzeitsfeier rundum zufrieden sein werden.

Die Hochzeitsfeier bei Musik bis in die späte Nachtstunden ist nur dann möglich, wenn Sie Schloss Fischbach für Ihre Hochzeitfeier ganz exklusiv mieten. Die Exklusivität bedeutet, dass Sie Ihre Gäste in vollkommener Intimität empfangen und Ihren ganz besonderen Tag ungestört erleben können, da keine Dritten, keine Touristen usw. ins Schloss dürfen. Die Veranstaltung der Feier ist möglich im Rahmen eines festgelegten Programms.

---

# SCHLOSSVERMIETUNG

Schloss Fischbach verfügt über insgesamt 20 Zimmer und Suiten. Die Räumlichkeiten, in denen die Feier stattfindet, sind für etwa 40 Gäste vorgesehen.

Die Miete beträgt:  
in der Hochsaison, d.h. von 9.04.2020 bis zum 31.10.2020 und von 1.04.2021 bis zum 31.10.2021\*:  
20 000 PLN für 1 Übernachtung  
in der Nebensaison, d.h. von 02.01.2020 bis zum 8.04.2020, von 1.11.2020 bis zum 22.12.2020;  
von 04.01.2021 bis zum 31.03.2021 und von 01.11.2021 bis zum 20.12.2021\*:  
17 000 PLN für 1 Übernachtung

\* mit Ausnahme von Ostern, Weihnachten, Neujahr und anderen Sonderangeboten

Das Schloss steht den Gästen ab 15.00 Uhr am Anreisetag und bis 12.00 Uhr am Abreisetag zur Verfügung.

Zusätzliche Kosten sind Hochzeitsessen, alkoholische Getränke und andere Leistungen wie z.B. Sektempfang, Blumendekoration, Hochzeitsfotos, Konzert usw.

## WAS UNS AUSMACHT

Schloss Fischbach ist ein außergewöhnlicher Ort für Ihre Hochzeitsfeier. Verträumt, authentisch, geheimnisvoll und mit einzigartigem Flair. Wir sind fest davon überzeugt, dass dieser besondere Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste sein wird.





# RESTAURANT

## RAUM

## GÄSTEANZAHL

### **BARRAUM**

LÄNGS- ODER L-FÖRMIGER TISCH

BIS 20 PERSONEN

### **MITTLERER RAUM**

PRÄSIDENTENTISCH + ZWEI  
LÄNGSTISCHE ODER EIN  
HUFEISENFÖRMIGER TISCH

BIS 30 PERSONEN

### **EINGANGSRAUM**

ALS TANZSAAL GENUTZT

NICHT ZUTREFFEND

MAX. GÄSTEANZAHL

50

# RESTAURANT



**BARRAUM**



**MITTLERER RAUM**

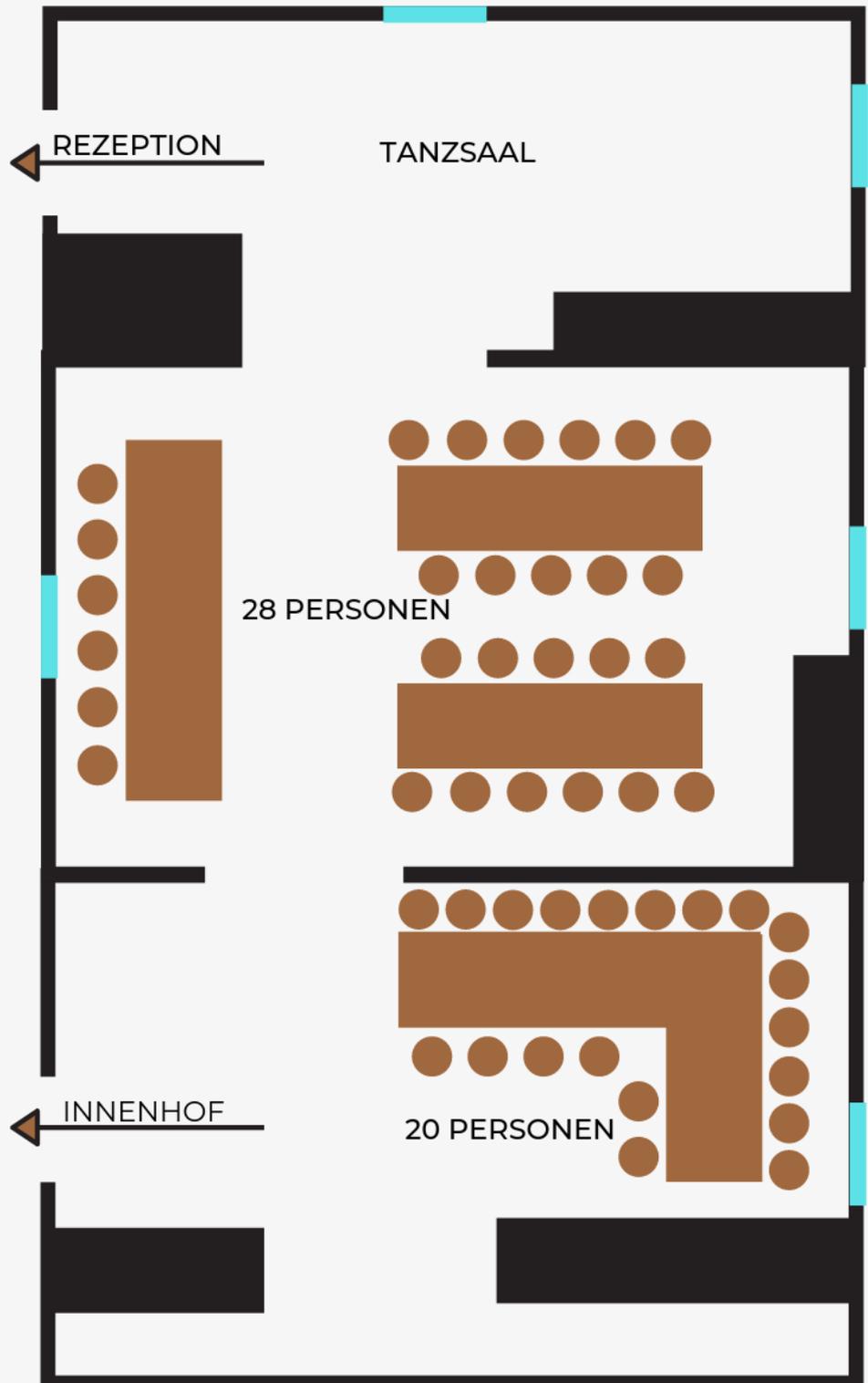


**EINGANGSRAUM (ALS TANZSAAL GENUTZT)**



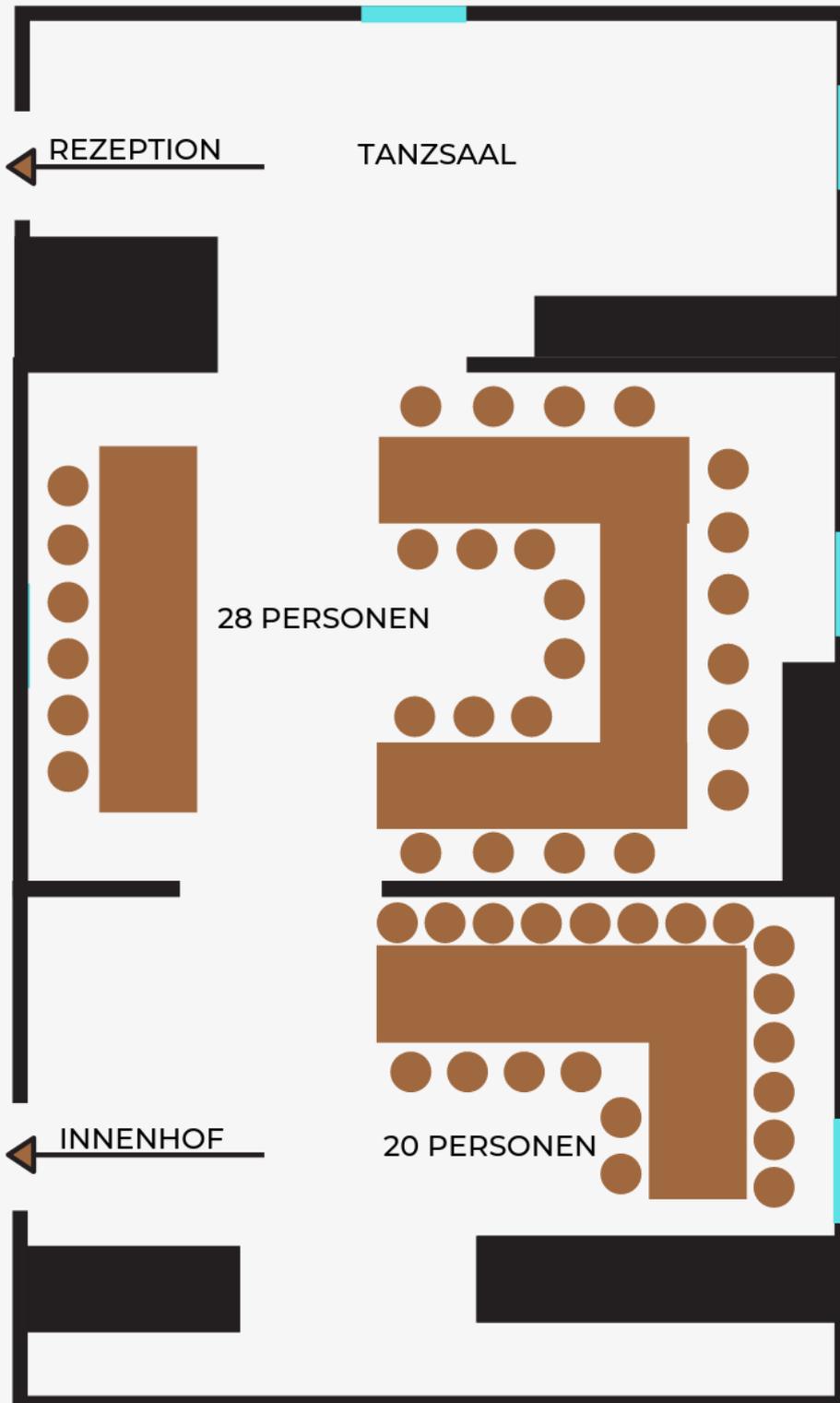
# TISCHORDNUNG

Wir haben die Tischordnung im Mittel- und Barraum auf der Grundlage vieler Veranstaltungen ausgearbeitet, die in den letzten fünf Jahren im Schloss Fischbach organisiert wurden. Die folgenden Tischordnungen wurden von den Gästen als die angenehmste für Partys bewertet. Abhängig von der Gästeanzahl oder Ideen der Braut und des Bräutigams kann sich die Tischordnung ändern.



# TISCHORDNUNG

Die Tischordnung wird immer individuell mit dem Brautpaar abgesprochen.



# BEISPIELHOCHZEITSMENÜ

ANGEBOT 1 - 270 PLN PRO PERSON



## Am Tisch serviertes Menü:

### Vorspeise:

Räucherforellen-Mousse mit Lachsrogen und Rucola

### Suppe:

Wachtel-Bouillon mit Klößchen

### Hauptgericht:

Maishähnchen auf warmem Salat aus Kartoffeln, Tomaten und Artischocke, dazu Pfifferlingsauce

### Dessert:

Tartelettes mit Früchten der Saison und italienischem Baiser

## Kaltes Büffet:

Auswahl an hausgemachten Wurst- und Fleischwaren (Schweinerücken mit Kräutern, Speckroulade, Schweinekamm)

Gefüllte Fleischrouladen

Marinierte Heringe mit Gewürzen

Geflügel- und Fischesülze

Salat mit Hähnchen, Trauben und Nüssen

Salat nach griechischer Art mit Feta-Käse

Heringssalat mit Roter Bete

Käseplatte

Frisches Gemüse mit Dip

Eingelegtes und Mixed Pickles

Brot, Butter

## Süßes Büffet:

Käsekuchen

Muffins

Crème brûlée

Früctemousse

Filetirtes Obst

## Warmes Büffet:

Gulaschsuppe

(zwischen 20.00 Uhr und 22.00 Uhr serviert)

Rote-Bete-Suppe mit Pastetchen

(nach 24.00 Uhr serviert)

## Im Preis inbegriffen:

Tee- und Kaffeebüffet

Alkoholfreie Getränke: Wasser, 2 Sorten Saft, Softgetränke

---

## ANGEBOT 2 - 280 PLN PRO PERSON

### Am Tisch serviertes Menü:

#### Vorspeise:

Wildpastete mit Pistazien und Moosbeerkonfitüre

#### Suppe:

Entenbrühe mit Nudeln und Gemüse

#### Hauptgericht:

Kalbsfilet sous vide gegart auf Süßkartoffel-Mousse, in Butter  
glasiertes Gemüse, Portwein-Sauce

#### Dessert:

Weißes Schokoladen-Parfait auf Himbeersoße mit gerösteten  
Mandelblättchen

### Kaltes Büffet:

Auswahl an hausgemachten Wurst- und Fleischwaren  
(Schweinerücken mit Kräutern, Speckroulade,  
Schweinekamm)

Gefüllte Fleischrouladen

Marinierte Heringe mit Gewürzen

Geflügel- und Fisksülze

Salat mit Hähnchen, Trauben und Nüssen

Salat nach griechischer Art mit Feta-Käse

Heringssalat mit Roter Bete

Käseplatte

Frisches Gemüse mit Dip

Eingelegtes und Mixed Pickles

Brot, Butter

### Süßes Büffet:

Käsekuchen

Muffins

Crème brûlée

Früchtemousse

Filetiertes Obst

### Warmes Büffet:

Gulaschsuppe (zwischen 20.00 Uhr und 22.00 Uhr serviert)

Rote-Bete-Suppe mit Pastetchen (nach 24.00 Uhr serviert)

### Im Preis inbegriffen:

Tee- und Kaffeebüffet

Alkoholfreie Getränke: Wasser, 2 Sorten Saft, Softgetränke



---

# ZUSÄTZLICHE BEDINGUNGEN

## **Kindermenü für Kinder von 2 bis 8 Jahre - 60 PLN pro Person:**

Suppe: Brühe mit Nudeln

Hauptgericht: Hähnchenbrustfilet, Karotten-Salat, Kartoffelpüree

Dessert: 2 Kugeln Eis

## **Preis für Kinder von 8 bis 12 Jahre - 50% des Hochzeitsmenüs**

**Für Kinder ab 12 Jahren** gilt der Preis wie für einen Erwachsenen

## **Essen für Fotografen, Musikband, DJ usw.:**

Suppe und Hauptgericht (vom Küchenchef festgelegt)

Zwei warme Speisen nachts (Gulaschsuppe und Rote-Bete-Suppe mit Pastetchen)

Kalte und warme Getränke vom Büffet

Preis: 120 PLN pro Person





# ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

## **Alkoholische Getränke**

Nach Verbrauch berechnet mit 12% Rabatt. Es ist auch möglich, seinen eigenen Wein oder andere alkoholische Getränke mitzubringen. Dann wird für jede Flasche, die das Personal öffnet, das so genannte Korkgeld berechnet. Es kostet 40 PLN pro Flasche bis 0,5 l.

## **Hochzeitspapierwaren**

Wir bereiten für Sie Menükarten in der Farbe von zB. Blumen vor. Wenn Sie sich wünschen, dass die Plätze für Gäste mit Visitenkarten gekennzeichnet werden, bereiten Sie sie bitte selbst vor. Sie können auch Menükarten vorbereiten, die Ihren Visitenkarten und Ihrer Idee entspricht.

## **Tischdekorationen**

Wir bieten keine Blumendekorationen an - auf den Tischen im Restaurant haben wir weiße Tischdecken und Tischläufer, goldene Kerzen auf Leuchter, Besteck und Servietten. Wir können Ihnen Kontakt zu Floristen geben, die unsere Einrichtung kennen und in unserem Restaurant bereits Blumendekorationen gemacht haben.

## **Torte**

Wenn Sie diesen besonderen Tag mit wunderbarer Torte feiern möchten, bestellen Sie ihn bitte selbst. Wir haben keine Süßwaren im Angebot. Aufgrund der hygienischen Anforderungen, legen Sie dem Schloss bitte einen Kaufnachweis vor.

## ZAMEK KARPNIKI / SCHLOSS FISCHBACH



ul. Łąkowa 1

58-533 Mysłakowice

Tel: +48 757122140

Tel. kom. +48 728 923 335

info@zamekkarpniki.pl

  zamekkarpniki

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

[www.schlossfischbach.de](http://www.schlossfischbach.de)

