



PLATINUM PALACE



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

PLATINUM
PALACE
BOUTIQUE
HOTEL & SPA

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA

Szanowni Państwo,

Jest wiele uroczystości, które zasługują na wyjątkową oprawę. Pragniemy zaprosić Państwa do organizacji przyjęć i spędzenia wyjątkowych chwil w Hotelu Platinum Palace.

Wybierając, nasz Hotel zapewniają, Państwo sobie i swoim Gościom wyjątkowy klimat niepowtarzalnych pałacowych wnętrz, niesamowite wrażenia i malowniczy park przy hotelu.

Zapewniamy Państwu indywidualnie skomponowane menu, najwyższej jakości produkty i dania, o których detale dba nasz Szef Kuchni Adam Skwarło .

Platinum Palace to doradztwo, obsługa na najwyższym poziomie i emocje oraz wspomnienia, które będą towarzyszyły Państwu przez długi czas. Zadbamy, by czas w gronie najbliższych był niezapomniany.

Zapraszam,

Dyrektor Hotelu Platinum Palace

Michał Zbąski

REZERWACJE

Sales & Marketing

tel. +48 519 303 014

+48 519 303 016

+48 519 339 042

marketing@platinumpalace.pl

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA

Menu serwowane

MENU I

159 PLN/ os.

Krem Vichyssoise z siekanym szczypiorkiem i oliwą truflową
Duszona wołowina z cebulą szalotką, pieczonym ziemniakiem, puree z selera i kopru włoskiego,
sos z czerwonego wina z rozmarynem
Zapiekane owoce z brązowym cukrem, miodem pitnym, gałka lodów waniliowych, orzechy

MENU II

169 PLN/ os.

Rosół z makaronem i chrupiącymi warzywami
Filet z kurczaka kukurydzianego z ziemniakami gratin, fasolka w boczku, mus z pieczonej
papryki, sos beurre blanc z kaparami
Beza z masą kajmakową, płatki migdałów, owoce sezonowe

MENU III

209 PLN/ os.

Pieczony filet z indyka, suszone pomidory, czarne oliwki, grzanka, mix sałat, sos z tuńczyka
Bulion z perliczki z lanymi kluskami i natką pietruszki
Smażony filet z sandacza, ratatouille warzywny, ziemniaki z koperkiem, mus z marchwi
i pomarańczy, sos winny
Creme carmel z suszoną śliwką w syropie z czerwonego wina, mięta

MENU IV

239 PLN/ os.

Tatar z buraków z kozim serem, granatem, kolendrą i prażonym słonecznikiem
Krem kalafiorowy z grzankami i parmezanem
Filet z kaczki na kapuście modrej z żurawiną, ziemniaki gratin, mus z pietruszki, sos tymiankowy
Parfit malinowe z sosem angielskim, kruszoną bezą i mięta

Menu dla dzieci

99 PLN/ os.

Zupa pomidorowa z makaronem i warzywami
Panierowane fileciki z kurczaka, frytki, gotowany brokuł
Lody z bitą śmietaną i sosem czekoladowym

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA

Menu półmiskowe

MENU I

209 PLN/ os.

Krem z selera z prażonymi nasionami i oliwą

Dania mięsne 2 porcje/ os.

Karczek pieczony

Kotlet schabowy panierowany

Kotlet De volaille

Filet z sandacza

Dodatki:

Frytki stekowe, ziemniaki z masłem i koperkiem

Kapusta zasmażana, brokuł z masłem i migdałami

Mix sałat z warzywami i sosem vinegrette

Sos pieczeniowy

Deser:

Lody z bitą śmietaną i sosem czekoladowym

MENU II

229 PLN/ os.

Bulion drobiowo wołowy z makaronem i natką

Dania mięsne 2 porcje/ os.

Kacze udka pieczone z majerankiem

De volaille z masłem ziołowym

Duszona wołowina z cebulkami

Filet z sandacza smażony na maśle

Dodatki:

Frytki stekowe, kluski gnochchi

Kapusta modra zasmażana, Fasolka szparagowa z boczkiem

Mix sałat z warzywami i sosem vinegrette

Sos pieczeniowy, sos Beurree Blanc

Deser:

Lody z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA

MENU III

249 PLN/ os.

Krem z białych warzyw z grzankami i zieloną oliwą

Dania mięsne 2 porcje/ os.

Steki z rostbefu z masłem ziołowym

Polędwiczki wieprzowe w szynce włoskiej

Pieczone kacze udka z jabłkami

Pieczony filec z łososia

Dodatki:

Frytki stekowe, ziemniaki z koperkiem, kluski gnocchi

Warzywa grillowane, pieczony kalafior z masłem i bułką tartą

Mix sałat z warzywami i sosem vinegrette

Sos z zielonym pieprzem, sos Beurre Blanc

Deser:

Crème brûlée z owocami i miętą

Menu dla dzieci :

do 2 lat - Gratis

od 2 do 7 lat - 50% od ceny wybranego menu półmiskowego

Obsługa kelnerska i wynajem sali w cenie.

Hotel zapewnia standardowe nakrycie stołów: białe obrusy,
serwety i kompozycje ze świeżych kwiatów.

Zakaz wnoszenia wyrobów własnych.

Talerzykowe – Hotel pobiera opłatę za serwis (tort) – 10 PLN /os.

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA

Zimna płyta

5 porcji/ os. powyżej 20 osób 90 PLN/os

7 porcji/ os. poniżej 20 osób 110 PLN/os

Roladka z kurczaka w szynce włoskiej
Tatar z grillowanych warzyw z serem halloumi
Terrina z cielęciny z grzybami i natką pietruszki
Humus z suszonymi pomidorami i czarnuszką
Grillowany bakłażan z serem feta i migdałami
Rillettes z wędzonego łososia z kaparami
Tatar z polędwicy wołowej z piklami
Pieczywo, masło

Dodatki do zimnej płyty

Zestaw pieczonych mięs

(Minimum 20 porcji)

schab

karkówka

polędwiczka wieprzowa

chrzan z jajkiem

20 PLN/ porcja

Plater wędlin

(Minimum 10 porcji)

kabanosy

kiełbasa wiejska

kiszony ogórek i kapary

23 PLN/ porcja

Plater serów

(Minimum 10 porcji)

sery pleśniowe z Grissini i suszonymi owocami

28 PLN/porcja

Fontanna czekoladowa podawana z owocami i ciastkami

(Minimum 30 porcji)

35 PLN/ os.

OPEN BAR

(kawa, herbata, woda niegazowana/ gazowana, soki, napoje gazowane)

55 PLN/os.

OPEN BAR (dzieci 2 -7 lat)

(woda niegazowana/ gazowana, soki, napoje gazowane)

28 PLN/os.

OPEN BAR ALKOHOLOWY

Wyceniamy indywidualnie według preferencji

Cukiernia Platinum



CUKIERNIA PLATINUM

MONOPORCJE

- | | |
|---|-----------|
| • Brownie / mus brzoskwiniowy / cremeux wiśniowe | 22 zł/szt |
| • Sable migdałowe / mus marakuja-biała czekolada / żelka malinowa | 17 zł/szt |
| • Chrupka nutella-orzech laskowy / mus mleczna czekolada / żelka dyniowo-pomarańczowa | 17 zł/szt |
| • Biszkopt z orzechami / mus porzeczkowy / pieczony krem czekoladowy / żelka porzeczkowa | 17 zł/szt |
| • Biszkopt limonkowy z maliną / cremeux malinowe z liczi / mus jogurtowy / żelka marakuja-malinaliczi | 19 zł/szt |
| • Beza z lemon curd i kremem śmietanowym i owocami | 19 zł/szt |

TARTY 24CM

- | | |
|---|--------|
| • Kruche ciasto / frużelina z owoców leśnych / kokosowa panna cotta | 129 zł |
| • Kruche ciasto / jabłka z pomarańczą / beza włoska | 85 zł |
| • Sernik mascarpone z musem śliwkowym | 249 zł |
| • Tarta jabłkowo korzenna | 99 zł |

CIASTA

- | | |
|---|----------------------|
| • Ciasto na biszkopcie jogurtowy, z kremem śmietanowym, owocami i galaretką | 7 zł/szt / 310 zł |
| • Ciasto czekoladowe z musem owocowym | 8,5 zł/szt / 380 zł |
| • Ciasto szpinakowe z kremem migdałowym i granatem | 6 zł/szt / 265 zł |
| • Sernik z orzechami i karmelem | 12,5 zł/szt / 549 zł |
| • Karpatka z kremem i malinami | 8,5 zł/szt / 380 zł |
| • Szarlotka na kruchym spodzie | 4 zł/szt / 159 zł |

TORTY MUSOWE OKOLICZNOŚCIOWE

- | | |
|--|--------|
| • Tort biszkoptowy z orzechami / mus porzeczkowy / pieczony krem czekoladowy / żelka porzeczkowa | 165 zł |
| • Tort na biszkopcie czekoladowym / mus kokosowy / mus z białej czekolady / żelka owocowa | 175 zł |

- min. zamówienie monoporcji 8szt
- tarty kroimy na 8/10/12/14/16 porcji
- min. zamówienie 20 porcji ciast
- blacha ciasta 45 porcji
- torty średnica 18 cm

Dziękujemy za zapoznanie się z ofertą i zapraszamy do kontaktu.