



PAŁAC

POLANKA



HOTEL • RESTAURACJA • SPA



Pałacowe Menu Weselne



PRZYSTĄPIENIE DO SAKRAMENTU MAŁŻEŃSTWA TO
OGROMNE PRZEŻYCIE NIE TYLKO DLA PAŃSTWA MŁODYCH,
ALE I DLA CAŁEJ RODZINY TOWARZYSZĄCEJ W TYM

Z PRZYJEMNOŚCIĄ ZORGANIZUJEMY DLA PAŃSTWA
PRZYJĘCIE, NA KTÓRYM UGOSZCZĄ PAŃSTWO SWOICH

ZAPRASZAMY DO SKORZYSTANIA Z OFERTY
PRZYGOTOWANEJ PRZEZ NASZYCH SZEFOW KUCHNI
SPECJALNIE Z MYŚLĄ O TEJ WYJĄTKOWEJ, PRZEŻYWANEJ RAZ

PAKIET SZEFA KUCHNI

OBIAD

ZUPA

- *Domowy rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki*

DANIE GŁÓWNE

- *Polędwiczka wieprzowa marynowana w tymianku serwowana z ziemniaczanym puree aromatyzowanym truflą z marchewką z groszkiem w sosie z palonej cebuli*

DESER

- *Szarlotka z lodami waniliowymi z bitą śmietaną i kruszoną bezą*

I KOLACJA

- *Filet z kurczaka serwowany z gnocchi w sosie serowym z gorgonzolą oraz brokułem w maśle migdałowym*

II KOLACJA

- *Barszcz z paluchem z ciasta francuskiego lub pasztecikiem*

BUFET ZIMNY

(8 POZYCJI DO WYBORU)

NAPOJE

- *Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna – bez limitu*
- *Menu nie podlega modyfikacjom*

PRZYSTAWKI

- *Podkarpacki proziak z gruszką marynowaną w winie oraz dojrzewającym serem na marynowanej czerwonej cebuli*
- *Focaccia z humusem i mini caprese podana z bazyliowym pesto*
- *Terrina drobiowa z pistacją, musem chrzanowym, cebulką i pieczywem*
- *Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem, żurawiną i roszką*
- *Mini burrata w bazylikowym pesto na pomidorku sliwkowym z mielonym pieprzem i płatkami soli*

ZUPY / KREMY

- *Domowy rosół z makaronem i marchewką pachnący lubczykiem*
- *Rosół królewski z makaronem, kurczakiem, marchewką, kukurydzą oraz czerwoną papryką*
- *Krem grzybowy z makaronem grandine i czosnkową śmietanką*
- *Krem z sezonowych warzyw z grzankami ziołowymi i oliwą pietruszkową*
- *Krem z kiszzonego ogórka z ziołowymi grzankami i kruszonym twarogiem z koperkiem*
- *Krem pomidorowy z chruchą babeczką z dojrzewającym serem i bazyliowym pesto*
- *Krem brokułowy ze śmietanką czosnkową i prażonymi migdałami z oliwą szczypiorkową*
- *Lekko pikantny krem pomidorowo paprykowy z kwaśną śmietaną z bazylią*



DANIA GŁÓWNE

- *Pieczony schab nadziewany boczkiem, cebulą i grzybami w sosie cebulowym z puree ziemniaczanym (w sezonie młode ziemniaki) i zasmażanymi buraczkami*
- *Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim z wędzoną papryką serwowana na grzybowej kaszy pęczak i surówką z buraczków*
- *Pieczeń z indyka w sosie musztardowo brzoskwiniowym z ziemniaczaną babką i mixem salat z pomidorkiem i ogórkiem z dressingiem ziołowym*
- *Udki z kaczki duszone w czerwonym winie z warzywami, serwowane na kaszy bulgur w sosie własnym z parmezanem i surówką z modrej kapusty*
- *Polędwiczka wieprzowa w sosie tymiankowo winnym serwowana z ziemniaczano grzybową gratin i fasolką szparagową w maśle*

CIEPŁA KOLACJA

- *Roladka drobiowa nadziewana serem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym*
- *Bitki wołowe w sosie własnym*
- *Schab nadziewany grzybami*
- *Żurek z kielbasą i boczkiem serwowany z ziemniaczano chrzanowym puree i jajkiem*
- *Grzybowe kaszotto z kaszy pęczak z parmezanem i prażonym jarmużem*
- *Ziemniaczane gnocchi w sosie grzybowym z pietruszkowym pesto z chili, tartym serem i prażonym słonecznikiem*
- *Duszona karkówka w sosie pomidorowym z ogórkiem marynowanym i cebulką*

OSTATNIA KOLACJA SERWOWANA LUB BUFET

- *Barszcz czerwony z paluszkami z ciasta francuskiego z solą morską lub pasztecikiem z grzybami lub kapustą*
- *Boeuf Stroganow*
- *Węgierska zupa gulaszowa z warzywami i wędzoną papryką*
- *Zupa meksykańska z kureczakiem w chilli, fasolą i kukurydzą*

SERDECZNIE ZAPRASZAMY
DO SKORZYSTANIA Z NASZEJ OFERTY!



Apartament dla Państwa Młodych gratis (1 doba).

Tradycyjne powitanie chlebem i solą.

Powitanie gości kieliszkiem wina musującego.

W celu umówienia terminu spotkania prosimy o wcześniejszy kontakt z managerem

Tel: 664 966 441

E-mail: biuro@palacpolanka.pl

Pałac Polanka Hotel, Restauracja & Spa
ul. Popiełuszki 103
38-400 Krosno
www.palacpolanka.pl

Pakiet Srebrny

OBIAD

Zupa, danie główne, deser

I kolacja

II kolacja

Bufet zimny (9 pozycji do wyboru)

Napoje - Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna – bez limitu

Pakiet Złoty

OBIAD

Zupa, danie główne, deser

I kolacja

II kolacja

III kolacja

Bufet zimny (10 pozycji do wyboru)

Napoje - Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna – bez limitu

Pakiet Diamentowy

OBIAD

Zupa, danie główne, deser

I kolacja

II kolacja

III kolacja

IV kolacja

Bufet zimny (11 pozycji do wyboru)

Napoje - Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna – bez limitu

ZIMNY BUFET

POZYCJE DO WYBORU

- *Deska tradycyjnych wędlin staropolskich*
- *Kolorowe roladki z tortilli nadziewane warzywami i salami lub szynką szwarczwaldzką z suszonymi pomidorami*
- *Kolorowe miseczki nadziewane humusem z kurczakiem marynowanym w ziołach*
- *Biszkoptowo szpinakowa rolada z oliwkami, kaparami, wędzonym łososiem lub pstrągiem i pastą serową*
- *Śledzie do wyboru (w pomidorach, śmietanie, cebuli, musztardzie)*
- *Tatar ze śledzia*
- *Tymbaliki drobiowe z octem*
- *Kąski drobiowe serwowane z sosami*
- *Warzywne sajgonki w cieście*
- *Jajka faszerowane musem grzybowym*
- *Jajka w szynce na sosie tatarskim*
- *Szynka z musem chrzanowym*
- *Mini papryczki nadziewane serkiem na mini bułeczce z sałatą*
- *Croissant z twarogiem z figą oraz serem camembert*
- *Mini miseczki z pastą grzybową, jajkiem i szczypiorkiem*
- *Miseczka z pastą szczypiorkową, łososiem wędzonym i kawiozem*
- *Mini bliny z pastą serową z suszonym pomidorkiem i krewetką*
- *Mini bliny z musem serowym z grillowanym bakłażanem, cukinią pieczoną i pomidorkiem koktajlowym*
- *Mini bułeczki brioche z pomidorkiem, mozzarellą i sosem bazyliowym*
- *Bułeczki z pastą chrzanową, szynką wędzoną i ogórkiem konserwowym*
- *Mini mozzarella z mini pomidorkami koktajlowymi w bazyliowym pesto*
- *Focaccia z pastrami*
- *Paluch nadziewany szpinakiem i serem feta*

BUFET SAŁATKOWY

3 POZYCJE DO WYBORU

- *Salatka ceszar z kurczakiem, boczkiem, pomidorkiem, grzankami i sosem czosnkowym*
- *Salatka caprese z bazyliowym pesto i słonecznikiem*
- *Carpaccio z buraka marynowanego z pleśniowym serem i orzechem włoskim*
- *Salatka ogrodowa z orzechem włoskim, serem feta i dresingiem ziołowym*
- *Salatka z serowym tortellini, suszonymi pomidorami, cebulką, rukolą, prażonym słonecznikiem i tuńczykiem*
- *Salatka porowa z szynką*
- *Salatka z wędzonym tofu, pomidorkiem suszonym, słonecznikiem, oliwkami oraz cebulką w occie balsamicznym*
- *Salatka ceszar z krewetkami*

DESER SERWOWANY

- *Ciepła szarlotka z lodem waniliowym*
- *Czekoladowe Brownie z lodem waniliowym i polewą czekoladową*
- *Ptyś z musem z białą czekoladą i sosem malinowym*
- *Beza Pavlova na sosie owocowym z musem waniliowym i owocami*
- *Panna Cotta z musem mango*
- *Czekoladowy sernik z sosem pomarańczowym*

DODATKI DO DAŃ

- *Puree ziemniaczane różne smaki (koperkowe, cebulowe, chrzanowe, truflowe, musztardowe, czyste) w sezonie młode ziemniaki*
- *Ziemniaki gratin*
- *Ryż z warzywami w sosie orientalnym / czysty*
- *Kopytka ziemniaczane w maśle ziołowym*
- *Krokiety ziemniaczane*
- *Opiekane ziemniaki z ziołami*
- *Nie palona kasza gryczana w sosie grzybowym*
- *Kapusta zasmażana*
- *Fasolka szparagowa w maśle i bulce*
- *Bukiet warzyw w maśle ziołowym*

SURÓWKI DO DAŃ

SERWOWANE WIELOPORCJOWO

- *Mix sałat z pomidorem, ogórkiem i cebulką z dressingiem ziołowym*
- *Surówka z marchewką i ananase*
- *Surówka z kapustą w zalewie octowej*
- *Surówka z pora*
- *Surówka colesław*
- *Surówka z czerwonej kapusty*
- *Surówka z buraczków*
- *Surówka wiosenna*

DODATKOWO PŁATNE

- *Przystawka*
- *Pokrowce na krzesła*
- *Korkowe*
- *Ciastkowe*
- *Wiejski stół*
- *Słodki stół*
- *Napoje gazowane*

WIEJSKI STÓŁ

BUFET ZIMNY

- *Deska kielbas różne rodzaje*
- *Deska pasztetów z chrzanem i musztardą*
- *Deska wiejskich wędlin salceson, boczek pieczony, karkówka pieczona, szynka z pieca, kabanosy*
- *Deska serów różnych z żurawiną (żółte, wędzone, białe, dojrzewające)*
- *Ogórki kiszone*
- *Kapusta kiszona*
- *Smalec , wędzona słonina*
- *Chleb wiejski cały do smalcu*

WIEJSKI STÓŁ

BUFET CIEPŁY

- *Żeberka w sosie BBQ*
- *Pieczone kielbaski z duszoną cebulką*
- *Pierogi ruskie podawane z kwaśną śmietaną*
- *Bigos z kwaśnej kapusty z pajdą chleba*
- *Ziemniaki opiekane w ziołach*

**Dania rybne, wegetariańskie ustalane z Szefem Kuchni
na tydzień przed przyjęciem weselnym*