



PAŁAC
WIDOKOWY
MENU
OKOLICZNOŚCIOWE



MENU I

179 PLN/os.

Dzieci do 1 roku - za darmo
Dzieci w wieku 1-5 lat - 50% ceny menu

|Zupa - serwowana, ok. 250ml/os., 1 do wyboru

Rosół drobiowo-wołowy z kluskami półfrancuskimi

Krem pomidorowy z pesto bazyliowym - **vege**

|Danie główne - w półmiskach, 300g/os., 3 do wyboru

Kotlet de volaille z masłem ziołowym, ziemniaki gotowane, warzywa na parze

Zrazy wołowe w aromatycznym sosie z czerwonego wina i szalotki, kopytka, buraczki zasmażane

Halibut smażony na maśle z ziołami z grillowaną mini sałatą rzymską, kasza kus kus

Udo z kaczki pieczone z pomarańczami i suszonymi śliwkami, kluski śląskie, modra kapusta

Pierogi z dynią i kaszą jaglaną sosem szalwiowym z prażoną cebulką - **vegan**

Kotlet schabowy w klasycznej panierce, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana

|Dodatki

Zestaw surówek

|Deser - 1 do wyboru

Ciasto naszego wypieku (sernik, szarlotka, marchewkowe) - 2 szt./os.

Deser lodowy z musem owocowym

|Napoje w cenie

Bufet z kawą i herbatą

Woda w karafkach z cytryną i miętą

MENU II

199 PLN/os.

Dzieci do 1 roku - za darmo
Dzieci w wieku 1-5 lat - 50% ceny menu

|Zupa – serwowana, ok. 250ml/os., 1 do wyboru

Rosół drobiowo-wołowy z kluskami półfrancuskimi

Krem pomidorowy z pesto bazyliowym - **vege**

Krem z pieczonego selera z rozmarynem i prażoną cebulką - **vege**

|Danie główne – w półmiskach, 300g/os., 3 do wyboru

Filet z łososia w sosie kaparowo-cytrynowym, pieczone ziemniaki w ziołach

Pierogi z dynią i kaszą jaglaną sosem szalwiowym z prażoną cebulką - **vegan**

Udo z kaczki pieczone z pomarańczami i suszonymi śliwkami, kluski śląskie, modra kapusta

Bitki wołowe w sosie borowikowym z dodatkiem gorczycy, kasza gryczana

Kotlet de volaille z masłem ziołowym, ziemniaki gotowane, warzywa na parze

Karczek z morelą w sosie własnym, kopytka, buraczki zasmażane

Filet z kurczaka faszerowany mozzarellą w szynce parmeńskiej z zielonym pesto

|Dodatki

Zestaw surówek

|Deser – serwowany – 1 do wyboru

Mus czekoladowy z pomarańczą i ciasteczkami migdałowymi

Deser lodowy z musem owocowym

|Napoje w cenie

Bufet z kawą i herbatą

Woda w karafkach z cytryną i miętą

MENU III

229 PLN/os.

Dzieci do 1 roku - za darmo

Dzieci w wieku 1-5 lat - 50% ceny menu

|Zupa - serwowana, ok. 250ml/os., 1 do wyboru

Rosół drobiowo-wołowy z kluskami półfrancuskimi

Krem z białych warzyw z oliwą cytrynową i prażonymi pestkami słonecznika - **vegan**

|Danie główne - w półmiskach, 300g/os., 3 do wyboru

Kotlet de volaille z masłem ziołowym, ziemniaki maślane, warzywa na parze

Zrazy wołowe w aromatycznym sosie z czerwonego wina i szalotki, kopytka, buraczki zasmażane

Halibut smażony na maśle z ziołami z grillowaną mini sałatą rzymską, kasza kus kus

Udo z kaczki pieczone z pomarańczami i suszonymi śliwkami, kluski śląskie, modra kapusta

Pierogi z dynią i kaszą jaglaną z sosem szalwiowym i prażoną cebulką - **vegan**

Kotlet schabowy w klasycznej panierce, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana

|Dodatki

Zestaw surówek

|Deser - 1 do wyboru

Ciasto naszego wypieku (sernik, szarlotka, marchewkowe) - 2 porcje / os.

Deser lodowy z musem owocowym

|Zimne przekąski - w półmiskach, 200g/os. - 4 porcje/osobę

Klasyczny tatar wołowy z majonezem grzybowym

Sałatka cesar, grillowany kurczak, sos anchois, sałata rzymska, parmezan

Roladka ze szpinakowego naleśnika z serkiem philadelphia oraz łososiem

Pieczone mięsa naszego wyrobu

Sałatka z pieczonego buraka w sosie miodowo-balsamicznym z kozim serem i słonecznikiem - **vege**

Pieczyno i masło - **w cenie**

|Napoje w cenie

Bufet z kawą i herbatą

Woda w karafkach z cytryną i miętą

MENU IV

269 PLN/os.

Dzieci do 1 roku - za darmo
Dzieci w wieku 1-5 lat - 50% ceny menu

|Zupa – serwowana, ok. 250ml/os., 1 do wyboru

Rosół drobiowo-wołowy z kluskami półfrancuskimi

Krem z pieczonego selera z rozmarynem i prażoną cebulką - **wege**

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym - **wege**

|Danie główne – w półmiskach, 300g/os., 3 do wyboru

Filet z łososia w sosie kaparowo-cytrynowym, pieczone ziemniaki w ziołach

Pierogi z dynią i kaszą jaglaną z sosem szalwiowym i prażoną cebulką - **wege**

Udo z kaczki pieczone z pomarańczami i suszonymi śliwkami, kluski śląskie, modra kapusta

Bitki wołowe w sosie borowikowym z dodatkiem gorczycy, kasza gryczana

Kotlet de volaille z masłem ziołowym, ziemniaki gotowane, warzywa na parze

Polędwiczka wieprzowa w sosie pomidorowym z boczniakami, gnocchi

Filet z kurczaka faszerowany mozzarellą w szynce parmeńskiej oraz zielonym pesto

|Dodatki

Zestaw surówek

|Deser – 1 do wyboru

Mus czekoladowy z pomarańczą i ciasteczkami migdałowymi

Deser lodowy z musem owocowym

|Zimne przekąski – w półmiskach, 250g/os.

Klasyczny tatar wołowy z majonezem grzybowym

Salatka cezar, grillowany kurczak, sos anchois, sałata rzymska, parmezan

Roladka ze szpinakowego naleśnika z serkiem philadelphia oraz łososiem

Tatar wegański z orzechów nerkowca z suszonymi pomidorami - **vegan**

Salatka z pieczonego buraka w sosie miodowo-balsamicznym z kozim serem i słonecznikiem - **wege**

Pieczone mięsa naszego wyrobu

Pieczyno i masło - **w cenie**

|Napoje w cenie

Bufet z kawą i herbatą

Woda w karafkach z cytryną i miętą

MENU V

299 PLN/os.

Dzieci do 1 roku - za darmo
Dzieci w wieku 1-5 lat - 50% ceny menu

|Zupa – serwowana, ok. 250ml/os., 1 do wyboru

Rosół drobiowo-wołowy z kluskami półfrancuskimi

Krem z białych warzyw z oliwą cytrynową i prażonymi pestkami słonecznika - **vegan**

Krem z pieczonego selera z rozmarynem i prażoną cebulką - **vege**

|Danie główne – w półmiskach, 300g/os., 3 do wyboru

Filet z łososia w sosie kaparowo-cytrynowym, pieczone ziemniaki w ziołach

Ravioli z ricottą, szpinakiem i sosem szalwiowym - **vege**

Udo z kaczki pieczone z pomarańczami i suszonymi śliwkami, kluski śląskie, modra kapusta

Bitki wołowe w sosie borowikowym z dodatkiem gorczycy, kasza gryczana

Zrazy wołowe w aromatycznym sosie z czerwonego wina i szalotki, kopytka, buraczki zasmażane

Żeberka wieprzowe duszone w miodzie, czosnku i chilli, ziemniaki opiekane w ziołach

Filet z kurczaka z orzechami włoskimi, pomidorami suszonymi i sosem gorgonzollą, gnocchi

|Dodatki

Zestaw surówek, mix sałat

|Deser – serwowany

Mus czekoladowy z pomarańczą i ciasteczkami migdałowymi

|Zimne przekąski – w półmiskach, 300g/os.

Klasyczny tatar wołowy z majonezem grzybowym

Salatka cezar, grillowany kurczak, sos anchois, sałata rzymska, parmezan

Grillowana rolada z szarpaną kaczką w cieście z sosem hoisin

Roladka ze szpinakowego naleśnika z serkiem philadelphia oraz łososiem

Pieczone mięsa naszego wyrobu

Tatar z orzechów nerkowca z suszonymi pomidorami - **wegan**

Salatka z pieczonego buraka w sosie miodowo-balsamicznym z kozim serem i słonecznikiem - **wege**

Pieczyno i masło - **w cenie**

|Ciepły serwis – 1 do wyboru

Barszcz czerwony na zakwasie z pasztecikiem z kapustą i grzybami - **wege**

Żurek z białą kiebasą i jajkiem

|Napoje w cenie

Bufet z kawą i herbatą

Woda w karafkach z cytryną i miętą

|Dodatkowo płatne

Napoje gazowane (250ml) - 10 PLN

Sok w karafce (1 litr) - 19 PLN

Alkohol według zużycia - do zakupu wyłącznie w Pałacu Widokowym

Serwis tortu z zewnętrznej cukierni - 8 PLN/os.

Ułożenie słodkiego stołu z cukierni zewnętrznej - 200 PLN (w przypadku gdy cukiernia tego nie zrobi)

Półmisek owoców - 10 PLN/os.

Ciasta porcjowane (2szt./os.) - 19 PLN

|Zasady rezerwacji sal

Sala Subtelna na 1p. od 14 do 26 osób

Sala Widokowa od 18 do 30 osób

Sala Wiślana od 34 do 60 osób

Sala Bankietowa od 60 do 160 osób

|Przesłana oferta nie gwarantuje terminu Gwarancją terminu jest wpłata zadatku

Pałac Widokowy

Bank Millennium: 76 1160 2202 0000 0006 5842 1953

W tytule: data uroczystości oraz imię i nazwisko

Proszę o informację o chęci otrzymania faktury przed wpłatą zadatku. Brak informacji uniemożliwia wystawienie faktury

|Bezpłatny parking

Okolo 50 miejsc parkingowych

|Istnieje możliwość dostosowania menu pod indywidualne zamówienie

|Menu okolicznościowe realizujemy w godzinach otwarcia restauracji

poniedziałek - czwartek 12:00-22:00

piątek - sobota 12:00-23:00

niedziela 12:00-21:00

|Zmian związanych z zamówieniem można dokonać na 7 dni przed planowaną uroczystością - nie ma możliwości modyfikacji po tym czasie



PAŁAC
WIDOKOWY

MENU ALKOHOLI

WÓDKA FINLANDIA 500 ML - **80 PLN**

WÓDKA OSTOYA 500 ML - **110 PLN**

WÓDKA CHOPIN 500 ML - **200 PLN**

WÓDKA BELVEDERE 500 ML - **235 PLN**

WHISKY JAMESON 700 ML - **180 PLN**

WHISKY JACK DANIELS TENESSEE 700 ML - **200 PLN**

WHISKY JACK DANIELS HONEY 700 ML - **210 PLN**

WHISKY CHIVAS 12 YO 700 ML - **230 PLN**

WHISKY CHIVAS 18 YO 700 ML - **480 PLN**

TEQUILA OLMECA SILVER 700 ML - **200 PLN**

GIN BEEFEATER 700 ML - **155 PLN**

RUM HAVANA 3 700 ML - **165 PLN**

JAGERMEISTER 500 ML - **135 PLN**

WINO CZERWONE FINCA VIEJA TEMPRANILO 750 ML - **65 PLN**

WINO CZERWONE SHORTWOOD PREMIUM SHIRAZ 750ML - **98 PLN**

WINO CZERWONE FINCA LA ZULEMA MALBEC - **142 PLN**

WINO BIAŁE FINCA VIEJA AIERS 750 ML - **65 PLN**

WINO BIAŁE SHORTWOOD PREMIUM SAUVIGNON 750 ML - **85 PLN**

WINO BIAŁE FINCA LA ZULEMA CHARDONNAY 750ML - **142 PLN**

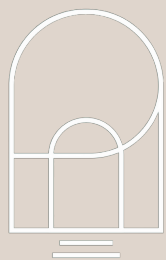
WINO 0% PIERRE CHAVIN CHARDONNAY 750 ML - 127 PLN

WINO 0% PIERRE CHAVIN SYRAH 750ML - 127 PLN

PROSECCO CORVEZZO VEZZO 750 ML - **99 PLN**

PROSECCO CAVA MARQUES DE TERRABONA 750ML - **109 PLN**

PROSECCO ARIONE HUP BIANCO 0% 750 ML - **89 PLN**



PAŁAC WIDOKOWY

Tu spotyka się Toruń



Pałac Widokowy
ul. Majdany 1, 87-100 Toruń



PalacWidokowyTorun



palac_widokowy



marketing@palac-widokowy.pl



793 033 138
575 471 337

