



PAŁAC WIDOKOWY

Oferta Weselna



Co wyróżnia PAŁAC WIDOKOWY



Doskonała lokalizacja w centrum z widokiem na Wisłę i jeden z siedmiu Cudów Polski - panoramę Torunia

Wykwintne menu przyrządzone przez Naszych Szefów Kuchni

Połączenie eleganckiej architektury z malowniczym krajobrazem

Zielone tereny nieopodal Rezerwatu przyrody Kępa Bazarowa

Ogród do dyspozycji Gości z możliwością zorganizowania ślubu cywilnego w plenerze

Duży i bezpłatny parking

WESELE SERWOWANE

630 PLN / osoba

w piątki min. 60 osób (do 130 osób)

w soboty min. 90 osób (do 130 osób)



W CENIE *pakietu*



Bezpłatna noc w apartamencie dla Pary Młodej

Menu dla dzieci do 1 roku - gratis

50% rabatu na menu dla dzieci w wieku 1-5 lat

50% rabatu na menu dla obsługi weselnej od strony zamawiającego

Obiekt dysponuje
ogrodem z
niesamowitym
widokiem na
Panoramę Torunia,
w którym mogą
Państwo
zorganizować
ceremonię ślubu
cywilnego

Zachęcamy również
do skorzystania z
wyjątkowej oferty
powitalnego
cocktailu w ogrodzie
dla Gości od razu po
ceremonii





- MENU WESELNE -

|Finger food - serwowane w formie cocktail party, 3 do wyboru

Tuńczyk grillowany/ majonez wasabi/ prażony sezam/ imbir marynowany/
chipsy z nori

Krewetka w chilli na sałatce wakame/ majonez sweet chilli

Mozzarella/ pomidorki cherry/ pesto/ orzechy pini - **vege**

Tatar z łososia gravlax z kawiolem kompresowany w soku jabłkowym z
ogórkiem

Vitello tonnato - cielęcina sous-vide/ mus tuńczykowo kaparowy/ micro zioła

Terrina z jesiotra/ majonez porowy/ żel z jabłek/ sałatka z kopru włoskiego

Paszтет z królika/ marmolada z jabłka/ trawa żubrowa

|Przystawka - serwowana, 1 do wyboru

Carpaccio wołowe/ ser emiligrana/ salsa z karczochów i suszonych
pomidorów/ rukola

Boczek w glazurze śliwkowej/ popcorn z kaszy gryczanej/ puree z selera/
pikle

Siekany tuńczyk/ gochugaru/ sezam/ kolendra/ chrust ziemniaczany/
majonez wasabi

Faszerowane portobello/ beszamel truflowy/ kuskus izraelski/ mus z
pieczonej papryki/ szczypiorek - **vege**



www.pavlikovska.pl

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

Bulion z pieczonej kaczki/ kluseczki marchewkowe/ oliwa łubczykowa

Krem z bakłażana i pomidorów/ oliwa cytrynowa/ pesto bazyliowe - **vege**

Rybna/ pstrąg/ dorsz/ mule/ seler naciowy/ papryka/ koper

Francuska zupa cebulowa/ grzanka/ ser gruyere

|Danie główne - serwowane, 1 do wyboru

Pierś z perliczki supreme/ selekcja grzybów/ sos pieprzowy/ puree ziemniaczane

Policzek cielęcy/ sos demi-glace/ puree z pietruszki/ chrzan/ marynowane buraki - demi glace

Schab jagnięcy z kruszonką ziołową/ sos porto/ krokiet ziemniaczany/ dziki brokuł

Halibut/ kuskus izraelski/ mleko kokosowe/ sałatka z fenkułem/ limonka

Burak Wellington/ puree z pietruszki/ sos pieprzowy/ dziki brokuł - **vege**

|Deser – serwowany, 1 do wyboru

Brownie z sosem z czarnej porzeczki/
lody śmietankowe/ sezonowe owoce

Tiramisu

Selekcja lodów/ mus malinowy/ bita
śmietana/ kruszone pistacje

|Przystawki zimne – serwowane w stole lub w bufecie, wszystkie

Tatar wołowy/ majonez lubczykowy/
prażona cebulka

Śledź/ ziemniaki au gratin/ piklowana
czerwona cebula

Mini burgery z kurczakiem/ ser
mimolette/ pikle

Talerz serów i wędlin/ winogrona/
nachosy/ orzeszki ziemne

Tatar wegetariański/ orzechy nerkowca/
pumpernikiel/ cebulka perłowa/
pomidory

Salata z camembertem/ oliwki/ figa/
suszone pomidory/ nasiona dyni i
słonecznika/ dressing

Salata Cezar/ boczek/ ser emiligrana/
sos Cezar/ grzanki

Bruschetta z mozzarellą/ pomidory/
bazylia

Pieczywo/ smakowe masła



www.pavlikovska.pl



www.pavlikovska.pl



www.pavlikovska.pl

|Kolacja - 2 kolacje serwowane w różnych odstępach czasowych, 2 do wyboru

Żeberka z sosem BBQ/ ziemniak/ gzik/ szczypior/ colesław

Pierś z kurczaka zagrodowego/ puree ziemniaczane/ sos grzybowy

Rolada z kaczki/ kopytka/ sos pieczeniowy/ buraki

Królik w śmietanie/ puree z marchwi/ kapusta włoska z boczkiem

Polędwiczka wieprzowa/ sos tymiankowy/ ziemniaki au gratin/ szpinak

Strogonow wołowy/ ogórek kiszony/ papryka/ cebula

Pstrąg pieczony/ salsa verde/ puree ziemniaczane/ zielone warzywa

Pierogi z kaszą i dynią/ sos maślany/ prażona cebula - **vege**

|Zupa serwowana - serwowana ok. godziny 2:30

Barszcz na zakwasie z pasztecikiem z kapustą i grzybami



www.pavlikovska.pl



www.pavlikovska.pl

|Dodatkowo w ofercie

Bufet kawowo/herbaciany

Woda niegazowana z cytryną i
miętą

Napoje gazowane i soki 250ml -
bufet

Stoły okrągłe (180cm) lub
prostokątne (szerokość 135cm),
obrusy, zastawa, białe krzesła
chiavari, stoliki koktajlowe

Serwis tortu

Mycie szkła dla barmana
zewnętrznego

Live cooking

Półmisek owoców filetowanych
- bufet

|Dodatkowo w ofercie

Prosecco Van 20l

Wino białe/czerwone 750ml

Piwo Keg 20l

Powitalny kieliszek Prosecco

Wódka Ostoya

Wódka Finlandia



STÓŁ WŁOSKI

Wędliny dojrzewające: salame milano, bresola della valtellina, mortadela z pistacjami, coppa di parma

Sery: pecorino romano, pecorino primo sale, gorgonzola dolce

Pieczywo: focaccia z rozmarynem, ciabatta, grissini

Owoce i warzywa: winogrono jasne i ciemne, figi, pomarańcze, kolorowe pomidorki koktajlowe, grillowana cukinia

Dodatki: oliwki czarne i zielone, suszone pomidory, karczochy marynowane w oliwie, kapary, pasta truflowa, oliwy smakowe, krem balsamiczny

STÓŁ HISPZAŃSKI

Wędliny/kielbasy: chorizo, serrano, salchichon, fuete

Sery: manchego (owczy), semi

Hiszpańskie tapas: oliwki marynowane z rozmarynem, oliwki nadziewane anchois, smażone kalmary z cytryną, małże z vinegret, gazpacho, papryczki smażone z solą, ośmiorniczki (baby) w sosie aioli



STÓŁ RYB I OWOCÓW MORZA

Ryby i owoce morza: wędzony pstrąg i halibut, łosoś gravlax z majonezem koperkowym i sałatami karbowanymi, pstrąg w zalewie octowej z warzywami, koktajl krewetkowy, carpaccio z ośmiornicy z sałatką z marynowanego fenkułu z imbirem, koreczki śledziowe, małże nowozelandzkie zapiekane z salsą pomidorową, raki gotowane z koprem i cytryną

Dodatki: bagietki, masła czosnkowe - z anchois, makrelowe, koperkowe

NOWOCZESNY STÓŁ WIEJSKI

Wędliny: szynka, polędwiczka, schab pieczony, szynka wędzona, baleron

Kielbasy: jałowcowa, polska, krakowska, toruńska

Dodatki: smalec z jabłkiem i majerankiem, salceson, kaszanka, ogórki kiszone/małosolne (sezonowo), grzybki marynowane, warzywa marynowane, ćwikła z chrzanem, musztardy



|Informacje techniczne

|Agregat

W obiekcie jest dostępny agregat prądotwórczy o mocy 110 kW - brak dodatkowych kosztów za korzystanie z agregatu

|Siła oraz przyłącze mocy

Siła 32 oraz 16

Przyłącze mocy do 120 kW

|Metraż sali

163,92 m² + 82,10 m² parkietu

|Nagłośnienie

3-strefowy system nagłośnieniowy ze wzmacniaczem

Dwa mikrofony do użytku

Wygłuszenie sali

|Bezpłatny parking

Okolo 50 miejsc parkingowych

|Centrala wentylacyjno-klimatyzacyjna

System klimatyzacji i wentylacji, który zapewnia komfort niezależnie od warunków pogodowych

|Nocleg

4 pokoje dwuosobowe z łóżem





PALAC WIDOKOWY

|Kontakt

✉ marketing@palac-widokowy.pl
dtelega@palac-widokowy.pl

☎ 575 471 337



www.pavlikovska.pl

WWW.PALAC-WIDOKOWY.PL