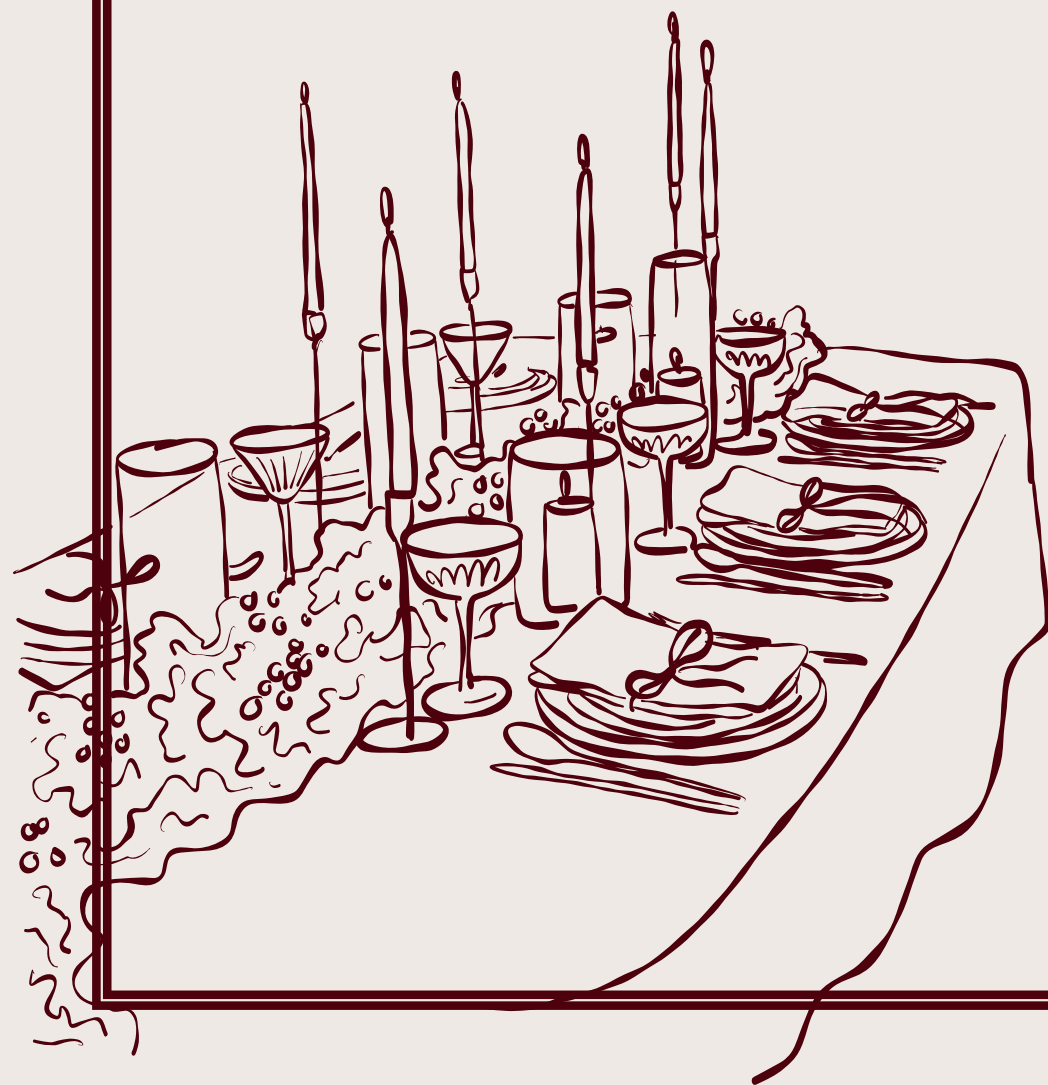




PAŁAC  
WIDOKOWY  
*MENU WIGILIA*



# MENU I

189 PLN/os.

## |Zupa - serwowana, ok. 250ml/os.

Barszcz czerwony na zakwasie z uszkami z kapustą i grzybami - **vege**

## |Danie główne - w półmiskach, 300g/os.

Dorsz w sosie cytrynowym

Devolay z masłem pietruszkowym

Pierogi z kapustą i grzybami - **vege**

Krokiety z ziemniakiem, twarogiem i prażoną cebulką - **vege**

## |Dodatki

Opiekane ziemniaki z czosnkiem i ziołami

Zestaw surówek

Buraczki zasmażane

Kluski śląskie

## |Deser - serwowany

Piernik z powidłami

## |Napoje w cenie

Woda niegazowana w karafkach z cytryną

## |Dodatkowo płatne

Bufet kawa/ herbata - 20 PLN/os.

Napoje gazowane (200ml) - 10 PLN (Pepsi/ Mirinda/ 7UP/ Woda gazowana)

Sok w karafce (1 litr) - 20 PLN (jabłko/ pomarańcza)

Kompot z suszu (1 litr) - 32 PLN

Alkohol według zużycia

# MENU II

219 PLN/os.

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

Barszcz czerwony na zakwasie z uszkami z kapustą i grzybami - **vege**

Krem borowikowy z kluseczkami szpinakowymi - **vege**

## |Danie główne – w półmiskach, 300g/os.

Pstrąg łososiowy w sosie kaparowym

Zraz wołowy w sosie z czerwonego wina

Pierogi z kapustą i grzybami - **vege**

Krokiety z ziemniakiem, twarogiem i prażoną cebulką - **vege**

## |Dodatki

Opiekane ziemniaki z czosnkiem i ziołami

Kluski śląskie

## |Dodatki warzywne

Zestaw surówek

Buraczki zasmażane

## |Deser – 2 szt./os. – bufet

Piernik z powidłami/ Serniko-makowiec

## |Przekąski zimne – w półmiskach, 300g/os.

Ryba po grecku

Salatka jarzynowa

Selero-ryba w sosie z ponzu

Korpusy z ciasta francuskiego z musem grzybowym

Mięsa pieczone z sosem chrzanowym (pasztet, schab, karkówka)

Tatar ze śledzia z szalotką, koperkiem, borowikiem i ogórkiem

Tatar wołowy

## |Napoje w cenie

Woda niegazowana w karafkach z cytryną

## |Dodatkowo płatne

Bufet kawa/ herbata - 20 PLN/os.

Napoje gazowane (200ml) - 10 PLN (Pepsi/ Mirinda/ 7UP/ Woda gazowana)

Sok w karafce (1 litr) - 20 PLN (jabłko/ pomarańcza)

Kompot z suszu (1 litr) - 32 PLN

Alkohol według zużycia

# MENU III

269 PLN/os.

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

Krem borowikowy z kluseczkami szpinakowymi - **vege**

Rybną z kawałkami ryb, pomidorami i koperkiem

## |Danie główne – w półmiskach, 300g/os.

Jesiotr w białym winie z majonezem koperkowym

Devolay z masłem pietruszkowym

Udo z kaczki w sosie własnym z pomarańczą

Pierogi z kapustą i grzybami - **vege**

Krokiety z ziemniakiem, twarogiem i prażoną cebulką - **vege**

## |Dodatki skrobiowe

Opiekane ziemniaki z czosnkiem i ziołami

Kluski śląskie

## |Dodatki warzywne

Zestaw surówek

Buraczki zasmażane

## |Deser – 2 szt./os. – bufet

Piernik z powidłami/ Serniko-makowiec

## |Przekąski zimne – w półmiskach, 350g/os.

Ryba po grecku

Sałatka jarzynowa

Selero-ryba w sosie z ponzu

Korpusy z ciasta francuskiego z musem grzybowym

Mięsa pieczone z sosem chrzanowym (pasztet, schab, karkówka)

Tatar ze śledzia z szalotką, koperkiem, borowikiem i ogórkiem

Tatar wołowy

## |Gorąca kolacja – serwowana

Barszcz czerwony na zakwasie z uszkami z kapustą i grzybami - **vege**

## |Napoje w cenie

Woda niegazowana w karafkach z cytryną

Bufet kawa/herbata

## |Dodatkowo płatne

Napoje gazowane (200ml) - 10 PLN (Pepsi/ Mirinda/ 7UP/ Woda gazowana)

Sok w karafce (1 litr) - 20 PLN (jabłko/ pomarańcza)

Kompot z suszu (1 litr) - 32 PLN

Alkohol według zużycia

## **|Zasady rezerwacji sali**

Sala Subtelna na 1p. od 14 do 26 osób

Sala Widokowa od 18 do 34 osób

Sala Wiślana od 35 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

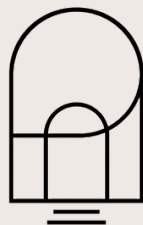
## **|Bezpłatny parking**

Okolo 50 miejsc parkingowych

## **|Istnieje możliwość dostosowania menu pod indywidualne zamówienie**

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

## **|Oferta obowiązuje w godzinach otwarcia restauracji**



PAŁAC  
WIDOKOWY

# M E N U   A L K O H O L I

WÓDKA FINLANDIA 500 ML – **80 PLN**

WÓDKA OSTOYA 500 ML – **110 PLN**

WÓDKA CHOPIN 500 ML – **220 PLN**

WÓDKA BELVEDERE 500 ML – **245 PLN**

---

WHISKY JAMESON 700 ML – **200 PLN**

WHISKY JACK DANIELS TENNESSEE 700 ML – **210 PLN**

WHISKY JACK DANIELS HONEY 700 ML – **220 PLN**

WHISKY CHIVAS 12 YO 700 ML – **240 PLN**

WHISKY CHIVAS 18 YO 700 ML – **490 PLN**

---

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

GIN BOMBAY 700 ML – **220 PLN**

RUM HAVANA 3 700 ML – **175 PLN**

JAGERMEISTER 500 ML – **145 PLN**

---

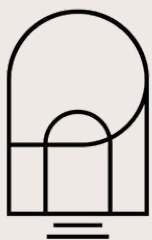
WINO CZERWONE PAŁACOWE 750 ML – **70 PLN**

WINO BIAŁE PAŁACOWE 750 ML – **70 PLN**

---

PROSECCO VEZZO 750 ML – **99 PLN**

PROSECCO 0% 750 ML – **89 PLN**



# PAŁAC WIDOKOWY

*Tu spotyka się Toruń*



Pałac Widokowy  
ul. Majdany 1, 87-100 Toruń



PalacWidokowyTorun



restauracja\_palac\_widokowy  
eventy\_palac\_widokowy



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



793 033 138  
575 471 337

