

OFERTA
WIGILI FIRMOWYCH
PLATINUM PALACE BOUTIQUE
HOTEL & SPA





Zapraszamy do organizacji Wigilii firmowej w wyjątkowej atmosferze Hotelu Platinum Palace Boutique Hotel & SPA!

Stwórz niezapomniane wspomnienia dla swojego zespołu w eleganckich i klimatycznych wnętrzach naszego hotelu. Oferujemy cztery w pełni wyposażone sale, które idealnie sprawdzą się jako przestrzeń do świątecznych spotkań, łącząc prestiż z ciepłą, wigilijną atmosferą.

Nasza oferta to doskonały punkt wyjścia do organizacji wieczoru wigilijnego, który odpowie na Państwa potrzeby i oczekiwania, tworząc wyjątkowe przeżycie dla wszystkich uczestników.

Szef Kuchni Adam Skwarło przygotował autorskie, świąteczne menu, pełne smaków tradycyjnych i nowoczesnych, które doda energii, wprowadzi w świąteczny nastrój i podkreśli wyjątkowość spotkania.

Powiedz nam, czego potrzebujesz, a my zajmiemy się resztą!

Zapraszam,

Dyrektor Hotelu Platinum Palace

REZERWACJE

Sales & Marketing

tel. +48 519 339 042

+48 519 303 016

+48 519 303 014

marketing@platinumpalace.pl

WIGILIA FIRMOWA

MENU SERWOWANE

SILVER

169 PLN/OS.

Zupa

Delikatny krem z buraków podany z kwaśną śmietaną i prażonymi nasionami

Danie Główne

Grillowany filet z łososia na kremowym szpinaku z mascarpone, pieczone bataty, sos maślany z kaparami, różowy pieprz

Deser

Tarta słony karmel z kremem orzechowym

PLATINUM

199 PLN/OS.

Zupa

Zupa grzybowa ze szpeclami i natką pietruszki

Danie Główne

Filet z sandacza na kapuście zasmażanej z suszonymi grzybami, puree ziemniaczanym z nutą chrzanu, sos kurkowy, koper

Deser

Zapiekane owoce w redukcji z czerwonego wina, cynamon, lody waniliowe

GOLD

209 PLN/OS.

Przystawka

Tatar z łososia, podany z kaparami, cebulą szalotką i suszonymi pomidorami, rukola, grillowana grzanka, grana padano i zielony majonez

Zupa

Klasyczny barszcz czerwony z puree ziemniaczanym i karmelizowaną cebulą

Danie Główne

Smażony filet z okonia morskiego, czarna soczewica z jarmużem i zielonym groszkiem, sos winny z zielonym pieprzem

Deser

Sernik New York z ganachem z białej czekolady



WIGILIA FIRMOWA

MENU PÓŁMISKOWE



MENU 1

189 PLN/OS.

Zupa:

250 ml

Klasyczny barszcz czerwony z uszkami
grzybowymi

Dania Główne:

2p/os. (100g p)

Smażony na maśle filet z sandacza
Pierogi z kapustą i grzybami, złota cebulka
Pierogi ruskie, złota cebulka
Filet z kurczaka kukurydzianego z sosem
borowikowym

Dodatki:

porcja 150g

Kopytka włoskie z masłem i natką pietruszki
Ratatouille warzywne z tymiankiem
i pomidorami

Deser

Szarlotka podana na ciepło z lodami
waniliowymi
Świąteczny kompot

MENU 2

219 PLN/OS.

Zupa:

250 ml

Krem grzybowy z ziołowymi grzankami i oliwą

Dania Główne:

2p/os. (100g p)

Pieczony filet z łososia, sos winny
Pilaw z kaszy bulgur z grzybami leśnymi
i suszonymi pomidorami, ser dojrzewający
Pierogi z ruskie, złota cebulka
Wołowina duszona w przyprawach korzennych
z pieczarkami i cebulą szalotką

Dodatki:

100g/os.

Ziemniaki z masłem i koperkiem
Gnocchi z solą morską i natką
Kalafior z bułką tartą i koperkiem
Buraki zasmażane z chrzanem

Deser

Ciasto czekoladowe aromatyzowane
rozmarynem z sos pomarańczowym
podane ciepło
Świąteczny kompot

WIGILIA FIRMOWA

W FORMIE BUFETU

OD 20 OS. / 175 PLN

Kociołek: 220 ml/os

Barszcz czerwony, pasztecik z kapustą i grzybami

Dania bemarowe: 2p/os. (140g p)

Filet z karpia smażony na maśle, pieczarki z cebulą

Duszona kark z dzika w sosie jałowcowym

Pierogi z kapustą i grzybami, cebulka

Pierogi ruskie, cebulka

Dodatki:

Ziemniaki pieczone z ziołami

Pęczotko z leśnymi grzybami i natka pietruszki

Zasmażana kapusta z grochem

Chrupiący brokuł z masłem ziołowym i prażonymi migdałami

Ciasta Świąteczne:

Domowa szarlotka pod kruszonką, sernik królewski, piernik z konfiturą śliwkową 210g/os

Świąteczny kompot





WIGILIA FIRMOWA

DODATKI



BUFET ZIMNY:

5 PORCJI/OS. 250 g

79 PLN/OS.

Śledzie w sosie tatarskim

Pasztet z dziczyzną, marynowane grzyby

Krewetki z chilli na sałatce z wakame

Rillettes z łososia wędzonego z suszonymi pomidorami

Wolno gotowana cielęcina z borowikami

Mus z koziego sera, buraki, migdały, piernik

Delikatny schab w majeranku z morelą

Napoje:

OPEN BAR I

Kawa, herbata, woda niegazowana/
gazowana/ sok owocowy

35 PLN/OS.

OPEN BAR II

Kawa, herbata, woda niegazowana/
gazowana/ sok owocowy, napoje gazowane
w szklanych butelkach 0.2 (cola, fanta,
tonic, sprite)

55 PLN/OS

Grzane wino z pomarańczą i goździkami

26 PLN/OS.

CUKIERNIA PLATINUM

MONOPORCJE

• Czekolada/ gruszka / prosecco, biszkopt czekoladowy	23 PLN / szt
dla słodkich świąt	
• Cake pops/ czekolada/ masło orzechowe/ sól Maldon	10 PLN / szt
• Mus kokosowy/ żelka mango/ ciastko kokosowe	17 PLN / szt
• Kruche rurki / creme Patissiere	10 PLN / szt

TARTY ŚWIĄTECZNE 24CM

• Tarta/ słony karmel/ krem orzechowy	180 PLN / szt
• Tarta/ krem waniliowy/ owoce sezonowe	135 PLN / szt
• Sernik mascarpone z musem malinowym	260 PLN /szt

w świątecznym wydaniu

CIASTA

• Sernik New York/ Ganache z białej czekolady	220 PLN
• Aromatyczne brownie z solą Maldon	410 PLN
• Świąteczne ciasto marchewkowe z lukrem limonkowym	90 PLN
• Zimowa szarlotka na kruchym spodzie	210 PLN

PRZY ZAKUPIE CIASTA 20 PORCJI (PÓŁ BLACHY)

• Sernik New York/ Ganache z białej czekolady	120 PLN
• Aromatyczne brownie z solą Maldon	210 PLN
• Świąteczne ciasto marchewkowe z lukrem limonkowym	60 PLN
• Zimowa szarlotka na kruchym spodzie	110 PLN

Min. zamówienie monoporcji - 8szt
Tarty kroimy na /10/12/14/16 porcji
Min. zamówienie 20 porcji ciast
blacha ciasta 40 porcji

WIGILIA FIRMOWA

OPRAWA MUZYCZNA

Świąteczny wieczór z muzyką na żywo

Wprowadź wyjątkowy nastrój podczas wigilijnego spotkania dzięki występowi muzyka grającego na puzonie.

Subtelne kolędy, jazzowe aranżacje świątecznych melodii i klasyczne standardy zagrane na żywo stworzą ciepłą, elegancką atmosferę, która na długo pozostanie w pamięci Twoich gości.

Za instrumentem stoi **wykwalifikowany muzyk jazzowy, który występował na scenach w Polsce i za granicą.** Jego kunszt, wyczucie klimatu i doświadczenie gwarantują niezapomniane muzyczne wrażenia.

🎵 **Cena za dwa sety po 45 minut: 700 zł**

Muzyka może dyskretnie towarzyszyć kolacji lub stanowić wyjątkowy punkt wieczoru.

Zapytaj o dostępność i zarezerwuj termin już dziś.





Przestronne pokoje

TYPY POKOI: 22 pokoje STANDARD 14 m²
maks. 2 osoby 19 pokoi DE LUX maks. 3
osoby 5 APARTAMENTÓW 32 m² maks. 2
osoby

Wszystkie pokoje wyposażone są w:

telewizor 50 cali

telefon

minibar,

sejf z możliwością przechowania laptopa

suszarke

klimatyzację

WI-FI luksusową linię kosmetyków eleganckie

szlafroki z pantoflami zestaw kawowy

HOTEL

- 46 przestronnych i komfortowych pokoi (92 miejsca noclegowe)
- 4 multimedialne sale konferencyjne bezprzewodowy
- Internet w całym hotelu
- monitorowany parking
- SPA & WELLNESS z szeroką gamą zabiegów
- bezpośredni dojazd do autostrady A4
- bezpośrednia lokalizacja przy Parku Południowym
- obiekt przystosowany dla osób niepełnosprawnych
- ładowarki do aut elektrycznych
- rowery dla gości
- sala bilardowa

