



PLATINUM PALACE



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA



OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA

Szanowni Państwo,

Jest wiele uroczystości, które zasługują na wyjątkową oprawę. Pragniemy zaprosić Państwa do organizacji przyjęć i spędzenia wyjątkowych chwil w Hotelu Platinum Palace.

Wybierając, nasz Hotel zapewniamy Państwo sobie i swoim Gościom wyjątkowy klimat niepowtarzalnych pałacowych wnętrz, niesamowite wrażenia i malowniczy park przy hotelu.

Zapewniamy Państwu indywidualnie skomponowane menu, najwyższej jakości produkty i dania, o których detale dba nasz Szef Kuchni Adam Skwarło.

Platinum Palace to doradztwo, obsługa na najwyższym poziomie i emocje oraz wspomnienia, które będą towarzyszyły Państwu przez długi czas.

Zadbamy, by czas w gronie najbliższych był niezapomniany.

Zapraszam,

Dyrektor Hotelu Platinum Palace

REZERWACJE

Sales & Marketing

tel. +48 519 339 042

+48 519 303 016

marketing@platinumpalace.pl

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA

Menu serwowane

MENU I

159 PLN/ os.

Krem Vichyssoise z siekanym szczypiorkiem i oliwą truflową
Duszona wołowina z cebulą szalotką, pieczonym ziemniakiem, puree z selera i
kopru włoskiego,
sos z czerwonego wina z rozmarynem
Zapiekane owoce z brązowym cukrem, miodem pitnym, gałka lodów waniliowych,
orzechy

MENU II

169 PLN/ os.

Rosół z makaronem i chrupiącymi warzywami
Filet z kurczaka kukurydzianego z ziemniakami gratin, fasolka w boczku, mus z
pieczonej papryki, sos beure blanc z kaparami
Beza z masą kajmakową, płatki migdałów, owoce sezonowe

MENU III

209 PLN/ os.

Pieczony filet z indyka, suszone pomidory, czarne oliwki, grzanka, mix sałat, sos z
tuńczyka
Bulion z perliczki z lanymi kluskami i natką pietruszki
Smażony filet z sandacza, ratatouille warzywnej, ziemniaki z koperkiem, mus z
marchwi
i pomarańczy, sos winny
Creme carmel z suszoną śliwką w syropie z czerwonego wina, mięta

MENU IV

239 PLN/ os.

Tatar z buraków z kozim serem, granatem, kolendrą i prażonym słonecznikiem
Krem kalafiorowy z grzankami i parmezanem
Filet z kaczki na kapuście modrej z żurawiną, ziemniaki gratin, mus z pietruszki,
sos tymiankowy
Parfit malinowe z sosem angielskim, kruszoną bezą i mięta

Menu dla dzieci

127 PLN/ os.

Zupa pomidorowa z makaronem i warzywami
Panierowane fileciki z kurczaka, frytki, gotowany brokuł
Lody z bitą śmietaną i sosem czekoladowym

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA

Menu półmiskowe

MENU I **209 PLN/ os.**

Krem z selera z prażonymi nasionami i oliwą

Dania mięsne 2 porcje/ os.

Karczek pieczony

Kotlet schabowy panierowany

Kotlet De volaille

Filet z sandacza

Dodatki:

Frytki stekowe, ziemniaki z masłem i koperkiem
Kapusta zasmażana, brokuł z masłem i migdałami

Mix sałat z warzywami i sosem vinegrette

Sos pieczeniowy

Deser:

Lody z bitą śmietaną i sosem czekoladowym

MENU II **229 PLN/ os.**

Bulion drobiowo wołowy z makaronem i natką

Dania mięsne 2 porcje/ os.

Kacze udka pieczone z majerankiem

De volaille z masłem ziołowym

Duszona wołowina z cebulkami

Filet z sandacza smażony na maśle

Dodatki:

Frytki stekowe, kluski gnocchi
Kapusta modra zasmażana, Fasolka szparagowa z boczkiem

Mix sałat z warzywami i sosem vinegrette

Sos pieczeniowy, sos Beurree Blance

Deser:

Lody z owocami sezonowymi i sosem czekoladowym

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA

MENU III **249 PLN/ os.**

Krem z białych warzyw z grzankami i zieloną oliwą

Dania mięsne 2 porcje/ os.

Steki z rostbefu z masłem ziołowym

Polędwiczki wieprzowe w szynce włoskiej

Pieczone kacze udka z jabłkami

Pieczony filet z łosia

Dodatki:

Frytki stekowe, ziemniaki z koperkiem, kluski gnocchi
Warzywa grillowane, pieczony kalafior z masłem i bułką tartą

Mix sałat z warzywami i sosem vinegrette

Sos z zielonym pieprzem, sos Beurre Blanc

Deser:

Crème brûlée z owocami i miętą

Menu dla dzieci:

do 2 lat - Gratis

od 2 do 7 lat - 50% od ceny wybranego menu półmiskowego

Obsługa kelnerska i wynajem sali w cenie.

Hotel zapewnia standardowe nakrycie stołów: białe obrusy,
serwety i kompozycje ze świeżych kwiatów.

Zakaz wnoszenia wyrobów własnych.

Talerzykowe – Hotel pobiera opłatę za serwis (tort) – 10 PLN /os.

OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA

PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA

Zimna płyta

5 propozycji (wybierz z poniższych) / os. 90 PLN/os
7 propozycji / 110 PLN/os

Roladka z kurczaka w szynce włoskiej
Tatar z grillowanych warzyw z serem halloumi
Terrina z cielęciny z grzybami i natką pietruszki
Humus z suszonymi pomidorami i czarnuszką
Grillowany bakłażan z serem feta i migdałami
Rillettes z wędzonego łososia z kaparami
Tatar z polędwicy wołowej z piklami
Pieczywo, masło

Dodatki do zimnej płyty

Zestaw pieczonych mięs

(Minimum 20 porcji)

schab
karkówka
polędwiczka wieprzowa
chrzan z jajkiem
20 PLN/ porcja

Plater wędlin

(Minimum 10 porcji)

kabanosy
kiełbasa wiejska
kiszony ogórek i kapary
23 PLN/ porcja

Plater serów

(Minimum 10 porcji)

sery pleśniowe z Grissini i suszonymi owocami
28 PLN/porcja

Fontanna czekoladowa podawana z owocami i ciastkami

(Minimum 30 porcji)

35 PLN/ os.

OPEN BAR I

(kawa, herbata, woda niegazowana/ gazowana, soki)

35 PLN/os.

OPEN BAR II

(kawa, herbata, woda niegazowana/ gazowana, soki, napoje gazowane)

55 PLN/os.

OPEN BAR (dzieci 2 -7 lat)

(woda niegazowana/ gazowana, soki, napoje gazowane)

28 PLN/os.

OPEN BAR ALKOHOLOWY

Wyceniamy indywidualnie według preferencji

Kieliszek wina musującego na powitanie

21 PLN/os.

Shortwood Sauvignon blanc, RSA 0.75

110 PLN

Cukiernia Platinum



CUKIERNIA PLATINUM

MONOPORCJE

• Czekolada/ gruszka / prosecco, biszkopt czekoladowy	23 PLN / szt
• Matcha/ malina/ czekolada Ruby	11 PLN / szt
• Frangipan z werbeną/ ganach/ sable migdałowe	18 PLN / szt
• Mus limonkowy/ mięta/ kwiat bzu/ dacquoise	19 PLN / szt
• 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 24CM

• Tarta / beza włoska/ lemon curd	105 PLN / szt
• Tarta/ słony karmel/ krem orzechowy	180 PLN / szt
• Tarta/ krem waniliowy/ owoce sezonowe	135 PLN / szt
• Triple chocolate/ ciasto potrójnie czekoladowe	320 PLN / szt
• Kruche ciasto z malinami/ krem z mascarpone/ beza migdałowa	260 PLN / szt
• Sernik mascarpone z musem malinowym	260 PLN / szt

CIASTA

• Sernik New York/ Ganache z białej czekolady	220 PLN
• Brownie z solą Maldon	410 PLN
• Ciasto marchewkowe z lukrem limonkowym	90 PLN
• Szarlotka na kruchym spodzie	210 PLN

PRZY ZAKUPIE CIASTA 20 PORCJI (PÓŁ BLACHY)

• Sernik New York/ Ganache z białej czekolady	120 PLN
• Brownie z solą Maldon	210 PLN
• Ciasto marchewkowe z lukrem limonkowym	60 PLN
• 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

Dziękujemy za zapoznanie się z ofertą i zapraszamy do kontaktu.