

**OFERTA
NOWOROCZNA
PLATINUM PALACE BOUTIQUE
HOTEL & SPA**





Jeżeli w grudniu zabrakło czasu lub terminów, to nic straconego! Zapraszamy do organizacji imprez noworocznych w niepowtarzalnych wnętrzach Platinum Palace Boutique Hotel&SPA. Dziękując pracownikom za kolejny rok fantastycznej pracy, polecamy podziękować im przy wspólnym stole w naszych eleganckich wnętrzach.

Do Państwa dyspozycji oddajemy cztery luksusowe sale, w których wystrój doda prestiżu Państwa imprezie. Przygotowana przez nas oferta jest punktem wyjściowym do realizacji eventu, który spełni Państwa oczekiwania i będzie niezapomnianym przeżyciem dla Państwa Gości.

Nasz Szef Kuchni Adam Skwarło skomponował dla Państwa bogaty zestaw lunchów, które dodadzą energii do efektywnej pracy w trakcie trwania tego eventu.

Opowiedzcie nam czego potrzebujecie, a my zajmiemy się resztą!

Zapraszam,

Dyrektor Hotelu Platinum Palace

REZERWACJE

Sales & Marketing

tel. +48 519 303 016

+48 519 339 042

+48 519 303 014

marketing@platinumpalace.pl

OFERTA NOWOROCZNA

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
- Sala bilardowa



OFERTA NOWOROCZNA

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 kosztowności,
- Suszarkę,
- Klimatyzację,,
- WI-FI,
- Luksusową linię kosmetyków,
- Eleganckie szlafroki z pantoflami,
- Zestaw kawowy.



OFERTA NOWOROCZNA

Lunch/ kolacja skomponuj wg swoich potrzeb (1 propozycja do wyboru)

PRZYSTAWKI

Sałatka z buraków, ser kozi, granat, kolendra, prażony słonecznik
Pomidory, kremowa ricotta, tapenada, oliwa, pistacje
Carpaccio z indyka, sos z tuńczyka, oliwki, kapary, roszponka, grzanka ziołowa
Tatar z polędwicy wołowej, marynowane grzyby, cebula szalotka,
kiszony ogórek, topinambur, zielona oliwa, sól Maldon

36 PLN

48 PLN

48 PLN

65 PLN

ZUPY

Krem kalafiorowy, pomidory konfitowane z tymiankiem,
zielona oliwa **26 PLN**
Krem z selera i gruszki , grzanki ziołowe, oliwa **24 PLN**
Bulion z perliczki z zielonymi szpeclami i porem, natka **26 PLN**
Krem pomidorowo paprykowy, mleko kokosowe, grzanki **25 PLN**

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w szynce włoskiej, ratatouille warzywny, ziemniaki
w mundurkach, mus z pasternaku, sos tymiankowy **66 PLN**
Schab panierowany, kapusta zasmażana, cebulka szalotka, pieczarki, puree
ziemniaczane **56 PLN**
Filet z kurczaka kukurydzianego, ziemniaki w mundurkach, fasolka z boczkiem,
mus z pasternaku, sos beurre blanc **74 PLN**
Pieczona kaczka noga, ziemniaki gratin, modra kapusta, jabłko, sos z żurawiną **65 PLN**
Filet z dorady na risotto z krewetkami, grana padano, szpinak, chips z pasternaku **69 PLN**
Stek z kalafiora, puree, soczewica ze szpinakiem, pak choi, sos ziołowy **55 PLN**

Desery 

OFERTA NOWOROCZNA

Lunch/ kolacja skomponuj wg swoich potrzeb (1 propozycja do wyboru)

DESER

Pana cotta waniliowa, salsa z mango i mięty

24 PLN

Brownie z rozmarynem, sos toffi lody wanillowe

24 PLN

Tapioka na mleku kokosowym, owocowe coulis

25 PLN

Szarlotka z lodami waniliowymi

26 PLN



OFERTA NOWOROCZNA

Lunch (bufet od 20 osób)

SILVER

Zupa:

Bulion z perliczki z zielonymi szpeclami
i porem, natka

Dania Główne:

Smażony filet z sandacza w panco
Pierś kurczaka kukurydzianego
sous-vide w ziołach
Kaszotto z grzybami, suszone pomidory,
szpinak, grana padano
Ziemniaki w mundurkach
Pieczone warzywa korzeniowe z kolendrą
Fasolka szparagowa z boczkiem

Deser:

Brownie z rozmarynem, sos toffi

129 PLN / os.

GOLD

Zupa:

Krem pomidorowo paprykowy,
grzanki, oliwa

Dania Główne:

Grillowany antrykot wołowy z sosem
z zielonego pieprzu
Pieczony filet z łososia z sosem kaparowym
Pierś kurczaka kukurydzianego
sous-vide w ziołach
Grillowane warzywa, ser halloumi, oliwki
królewskie, suszone pomidory
Kluski śląskie z koperkiem
Ziemniaki w łupinach z koperkiem i masłem
Ratatulle warzywny w pomidorach
Kalafior z masłem i bułką

Deser:

Tapioka na mleku kokosowym,
owocowe coulis

159 PLN / os.

PLATINUM

Zupa:

Krem kalafiorowy, pomidory konfitowane
z tymiankiem, zielona oliwa

Dania Główne:

Soczysty filet z okonia morskiego
z sosem maślano-winny
Aromatyczne policzki wołowe
po burgundzku, chilli
Cieciorka w pomidorach, boczniaki, cukinia,
jarmuż, chili, prażone migdały
Gnocchi z masłem i ziołami
Grillowane warzywa z ziołami
i suszonymi pomidorami
Chrupiący brokuł, prażony słonecznik, oliwa

Deser:

Szarlotka z cukrem pudrem

189 PLN / os.

OFERTA NOWOROCZNA

Wybierz pięć przekąsek spośród propozycji (min. dla 10 osób)

Bakłażan z fetą i prażonymi migdałami	9 PLN / os.
Krewetki tiger , wakame, chili sezam	14 PLN / os.
Kurczak w szynce włoskiej, tapenada z oliwek i pomidorów suszonych	10 PLN / os.
Sałatka z ziemniaka i kiszzonego ogórka, szczypior	8 PLN / os.
Tatar z grillowanych warzyw, kozi ser	10 PLN / os.
Humus ze słonecznikiem i oliwą czosnkową	8 PLN / os.
Roladka z rostbefu sous vide, fasolka, dijon	12 PLN / os.
Crepes z wędzonym łososiem i twarogiem	13 PLN / os.
Tatar z wołowiny z piklami, żółtko jaja kurzego	23 PLN / os.
Rillettes z łososia wędzonego, ogórek kiszony, pomidor suszony, szalotka	17 PLN / os.
Cukinia z fetą i oliwkami	9 PLN / os.
Bliny z crème fraiche i wędzonym łososiem, koperek	14 PLN / os.
Mini bruschetta z avocado i bazylią	10 PLN / os.

Dodatkowo, jako opcjonalne uzupełnienie menu, proponujemy:

Owoce filetowane (ananas, melon, pomarańcz, grejpfrut, kiwi oraz owoce sezonowe) - **14 PLN za 100 g.**

Owoce w całości na dużym talerzu (winogrona, gruszki, jabłka, śliwki, kiwi oraz owoce sezonowe) - **115 PLN za talerz o wadze około 1,8 kg.**