



PLATINUM PALACE

★★★★★



PLATINUM PALACE

NAJPIĘKNIEJSZY DZIEŃ W WASZYM
ŻYCIU

BOUTIQUE HOTEL & SPA

S Z A N O W N I P A Ń S T W O

Platinum Palace Boutique Hotel & SPA

to unikatowe połączenie luksusu i prestiżu pięciogwiazdkowego obiektu z niepowtarzalną kameralną atmosferą.

Przepięknie odrestaurowana część pałacowa zachwyca urodą XX wieku, natomiast nowoczesna część Modern przyciąga elegancją i szykiem.

Platinum Palace to więcej niż ekskluzywny Hotel,
to miejsce, które spełnia marzenia.

Wasz wymarzony dzień...

Rozpocznijcie wspólnie życie od doskonałego dnia
w Platinum Palace.

Ugościmy Waszą rodzinę i przyjaciół
w atmosferze spokoju i komfortu.

Platinum Palace Hotel jest idealnym miejscem
na organizację wyjątkowego oraz unikalnego przyjęcia weselnego.
Przepiękny pałac z początku XX nastraja niezwykłą atmosferą,
obsługa gwarantuje, iż przeżyjecie niezapomniane chwile
w towarzystwie najbliższych.



HOTEL

46 doskonale wyposażonych pokoi

92 miejsca noclegowe

**Pokoje i apartamenty o wielkości
od 15 m² do 42 m²**

Strefa Wellness & SPA

Sala bilardowa

Klimatyzacja w całym obiekcie

Bezpłatny internet bezprzewodowy

Parking strzeżony i monitorowany

**Hotel przystosowany dla osób
niepełnosprawnych**

ORGANIZUJĄC PRZYJĘCIE WESELNE GWARANTUJEMY

Eleganckie, klimatyzowane sale restauracyjne
Menu dobrane przez Szefa Kuchni Adama Skwarło
Profesjonalną obsługę kelnerską
Wsparcie specjalisty ds. organizacji przyjęć weselnych
Doradztwo w zakresie usług dodatkowych: zespół muzyczny, fotograf, florysta, etc.
Stylowe, niepowtarzalne wnętrza hotelu idealne do ślubnej sesji zdjęciowej
Przy wyborze menu Silver, Gold lub Platinum Apartament dla Pary Młodej gratis,
Voucher na kolację dla dwojga w I Rocznicę Ślubu

Za dodatkową opłatą proponujemy:
Degustację potraw menu weselnego
Pokoje dla Gości weselnych w atrakcyjnej cenie
Menu dziecięce
Menu dla osób funkcyjnych
Zaślubiny na terenie Hotelu

WARUNKI REZERWACJI ORAZ PŁATNOŚCI

Aby rezerwacja była gwarantowana, należy dokonać przedpłaty zadatku w wysokości
20% całego zamówienia do 7 dni po podpisaniu umowy.

Następnie zapłata ustalonego wynagrodzenia zostaje dokonana przez zamawiającego
w dwóch transzach:

- *-50% całego zamówienia (po 3-6 miesiącach)
- *pozostała kwota 1 miesiąc przed weselem
- *w przypadku dodatkowych zamówień dokonanych
w trakcie wesela konieczne jest uregulowanie
rachunku tego samego dnia kartą lub gotówką.

Ostateczna liczba gości oraz menu weselne muszą zostać potwierdzone na 30 dni
przed weselem.

Dział Sprzedaży i Marketingu

+ 48 519 303 016

+48 519 339 042

marketing@platinumpalace.pl

WWW.PLATINUMPALACE.PL

Z A Ś L U B I N Y W P A Ł A C U



WWW.PLATINUMPALACE.PL

RESTAURACJA



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA
ul. Powstańców Śląskich 204,
53-140 Wrocław
71 327 06 00, 519 339 044,
www.platinumpalace.pl

M E N U S E R W O W A N E *

MENU I

240 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 warzywny, ziemniaki z koperkiem,
mus z marchwi i pomarańczy, sos winny

Creme carmel z suszoną śliwką w syropie z czerwonego wina, mięta

MENU II

272 PLN / os.

Tatar z buraków z kozim serem, granatem, kolendrą,
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 miętą

Napoje chłodzące bez limitu
(woda/ soki/ softy)

Kawa i herbata bez limitu

Cena 65 PLN/ os.

*menu podawane na przyjęciach weselnych do 4 godzin trwania

M E N U S E R W O W A N E P Ó Ł M I S K O W O *

Menu I 260 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 szalotkami
Filet z sandacza smażony na maśle

Dodatki:

Frytki stekowe, kluski gnocchi
Kapusta zasmażana, brokuł z masłem i migdałami
Mix sałat z warzywami i sosem vinegrette
Sos pieczeniowy, sos Beurre Blanc

Deser:

Panna Cotta, sosem z malin, chrupiącą bezą, miętą

Menu II 282 PLN / os.

Krem z białych warzyw z grzankami i zieloną oliwą

Dania mięsne 2 porcje/ os.
Steki z rostbefu z masłem ziołowym
Polędwiczka wieprzowa w szynce włoskiej
Pieczone kacze udka z jabłkami
Pieczony filet z łososia

Dodatki:

Frytki stekowe, ziemniaki z masłem i 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:

Creme brulee z owocami sezonowymi i miętą

*menu podawane na przyjęciach weselnych do 4 godzin trwania

M E N U S I L V E R

545 PLN / os.

MENU SERWOWANE

Filet z indyka sous vide z chrupiącą szynką prosciutto crudo,
pomidorami suszonymi, kaparami z sosem z tuńczyka i ziołami

Krem z selera z prażonymi nasionami i oliwą extra virgin

Duszone policzki wołowe z kapustą Pak Choi, szalotką i puree
ziemniaczanym oraz sosem tymiankowym

Creme brulee z owocami sezonowymi i miętą

BUFET ZIMNY (5 porcji /os.; 7 do wyboru)

Tatar z grillowanych warzyw, ser kozi

Humus z burakiem, orzechy laskowe, oliwa

Bakłażan z serem feta, prażone migdały

Sałatka ziemniaczana z ogórkiem i koperkiem

Tatar z polędwicy, pikle, palona szalotka

Rostbef z fasolką szparagową, emulsja musztardowa

Roladka z kurczaka w szynce włoskiej, tapenada z pomidorów i oliwek

Pasztet pieczony z dziczyzną, marynowane grzyby

Krewetki tiger, sałatka z wakame, prażony sezam

Śledzie w sosie tatarskim

BUFET CIEPŁY (3 porcje /os.)

Żurek z białą kielbasą i borowikami

Gnocchi ze szpinakiem i sosem serowym

Filet z łososia z sosem beurre blanche

Żeberka pieczone w ciemnym sosie

Warzywa grillowane z marynatą ziołową

Fasolka szparagowa z masłem

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

DANIE CIEPŁE SERWOWANE

Barszcz z mięsnym pasztecikiem

NAPOJE

Kieliszek wina musującego

na powitanie Pary Młodej

Napoje chłodzące bez limitu

(woda/ soki/ softy)

Kawa i herbata bez limitu

M E N U G O L D

579 PLN / os

MENU SERWOWANE

Łosoś marynowany Gravlax, mix sałat, karczochy, pomidory koktajlowe,
ziemia z oliwek, chips z chleba, emulsja cytrynowa
Consomme z kaczki, makaron warzywny, filet kaczki, natka pietruszki
Polędwiczki wieprzowe, duxelle z pieczarek w szynce włoskiej, ratatouille
warzywne, mus z selera aromatyzowany truflą,
ziemniaki gratin, sos rozmarynowy
Panna Cotta, sosem z malin, chrupiącą bezą, mięta

BUFET ZIMNY (5 porcji /os.; 7 do wyboru)

Tatar z grillowanych warzyw, ser kozi
Humus z burakiem, orzechy laskowe, oliwa
Bakłażan z serem feta, prażone migdały
Sałatka ziemniaczana z ogórkiem i koperkiem
Tatar z polędwicy, pikle, palona szalotka
Rostbef z fasolką szparagową, emulsja musztardowa
Roladka z kurczaka w szynce włoskiej, tapenada z pomidorów i oliwek
Paszтет pieczony z dziczyzną, marynowane grzyby
Krewetki tiger, sałatka z wakame, prażony sezam
Śledzie w sosie tatarskim

BUFET CIEPŁY (3 porcje / os.)

Zupa gulaszowa
Ciecierzycą z boczniakami, pomidorami, szpinakiem,
migdałami w sosie paprykowym
Pieczone kaczki udka z duszonymi jabłkami
Smażony filet z sandacza z masłem ziołowym
Pieczone warzywa korzeniowe z oliwą
Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
Palony kalafior z sezamem

DANIE CIEPŁE SERWOWANE

Barszcz z mięsnym pasztecikiem

NAPOJE

Kieliszek wina musującego
na powitanie Pary Młodej
Napoje chłodzące bez limitu
(woda/ soki/ softy)
Kawa i herbata bez limitu

M E N U P L A T I N U M

620 PLN / os

MENU SERWOWANE

Rostbef z grillowanymi bocznikami, oliwki królewskie, kapary, mix sałat,
marynata ziołowa z sosem sojowym
Krem z kalafiora, opalane karczochy, chrupiący parmezan, zielona oliwa
Filet z perliczki, mus z marchwi, fasolka szparagowa w boczku, ziemniaki
na maśle, sos beurre blanc z zielonym pieprzem
Beza z kremem kajmakowym, migdały, daktyle, mięta

BUFET ZIMNY (5 porcji /os.; 7 do wyboru)

Tatar z grillowanych warzyw, ser kozi
Humus z burakiem, orzechy laskowe, oliwa
Bakłażan z serem feta, prażone migdały
Sałatka ziemniaczana z ogórkiem i koperkiem
Tatar z polędwicy, pikle, palona szalotka
Rostbef z fasolką szparagową, emulsja musztardowa
Roladka z kurczaka w szynce włoskiej, tapenada z pomidorów i oliwek
Paszтет pieczony z dziczyzną, marynowane grzyby
Krewetki tiger, sałatka z wakame, prażony sezam
Śledzie w sosie tatarskim

BUFET CIEPŁY (3 porcje /os.)

Chowder z łososia i krewetek z koperkiem
Ragu warzywne z curry i mlekiem kokosowym
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Filet z dorady z masłem ziołowym
Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
Grillowane warzywa w marynacie ziołowej
Brokuł z migdałami i masłem czosnkowym

DANIE CIEPŁE SERWOWANE

Barszcz z mięsnym pasztecikiem

NAPOJE

Kieliszek wina musującego
na powitanie Pary Młodej
Napoje chłodzące bez limitu
(woda/ soki/ softy)
Kawa i herbata bez limitu

MENU SERWOWANE WEGETARIAŃSKIE

579 PLN/ osoba

PRZYSTAWKI (1 do wyboru):

Carpaccio z pieczonych buraków z rukolą, granatem, kozim serem i sosem octowo-pomarańczowym

Siekany łosoś z suszonymi pomidorami, kaparami, cebulą szalotką, mieszanką sałat i sosem szczypiorkowym

ZUPY (1 do wyboru):

Krem z pieczonych buraków z kozim serem i oliwą

Krem grzybowy z grzankami ziołowymi, oliwą tymiankową

Krem z kalafiora, opalane karczochy, chrupiący parmezan, zielona oliwa

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru):

Filet z sandacza, grillowane warzywa, ziemniaki na maśle, mus z marchwi z pomarańczą i sosem kaparowym

Cieciorka z boczniakami, pomidorami koktajlowymi, młody szpinak z sosem z pieczonej papryki

DESERY (1 do wyboru):

Szarlotka na kruchym cieście z lodami waniliowymi

Cream Carmel z pudrem piernikowym i owocami sezonowymi

Zestaw sorbetów z miętą

DANIE CIEPŁE SERWOWANE

Barszcz z wege pasztecikiem

USŁUGI DODATKOWE

MENU DLA DZIECI

(od 2-7 lat)

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

139 PLN/os.

MENU DLA OSÓB FUNKCYJNYCH

Zupa
Danie główne
Deser
Zimne przekąski
Danie ciepłe serwowane
Napoje

75% od ceny Menu Weselnego wybranego przez Parę Młodą

Dodatki do zimnej płyty

Zestaw pieczonych mięs (Minimum 20 porcji)
schab, karkówka
polędwiczka wieprzowa
chrzan z jajkiem
23 PLN/ os.

Plater wędlin (Minimum 10 porcji)
kabanosy, kiełbasa wiejska, kiszony ogórek i kapary
26 PLN/ os.

Plater serów (Minimum 10 porcji)
Plater serów pleśniowych z Grissini i suszonymi owocami
31 PLN/ OS.

Szynka wieprzowa pieczona w całości podana na kapuście zasmażanej z pieczonymi ziemniakami
Cena za jedną szynkę 1785 PLN (40 porcji)

Zestaw ryb wędzonych na gorąco, cytryna (Minimum 10 porcji)
55 PLN/ os.

Fontanna czekoladowa podawana z owocami i ciastkami
(Minimum 30 porcji)
40 PLN/ os.

OPEN BAR SILVER

145 PLN/os

wino białe
wino czerwone
wódka Finlandia

OPEN BAR GOLD

215 PLN/os

wino białe
wino czerwone
wódka Finlandia
piwo lane
Jack Daniel's
Jameson
Gin

OPEN BAR PLATINUM

285 PLN/ os

wino białe, wino czerwone
piwo lane
wódka Finlandia
whisky
(Jack Daniels, Ballantine's, Jameson)
Gin, Rum, Tequila
Koktajle z karty barowej

ALKOHOL

WINA

Septimo Sentido Verdejo 0.75	100 PLN
Septimo Sentido Tempranillo 0.75	100 PLN
Shortwood Sauvignon blanc, RSA 0.75	125 PLN
Shortwood Shiraz, RSA 0.75	125 PLN

SZAMPANY / PROSECCO

Prosecco Lido Brut 0.75	160 PLN
Drappier Carte d'Or 0.75	410 PLN
Perrier Jouet Grand Brut 0.75	475 PLN

WHISKY / WHISKEY

Jameson 0.7	231 PLN
Jack Daniel's 0.7	252 PLN
Chivas 12 YO 0.7	295 PLN
Glenlivet 12 YO	410 PLN

GIN / RUM / TEQUILA

Gin Beeafeater 0.7	230 PLN
Gin Bombay Sapphire 0.7	275 PLN
Gin Hendrick's 0.7	305 PLN
Rum Angostura 0.7	252 PLN
Rum Kraken 0.7	275 PLN
Rum Brugal 1888 Gran Reserva 0.7	515 PLN
Tequila Olmeca 0.7	240 PLN

WÓDKA

Finlandia 0.5	150 PLN
Finlandia 0.7	189 PLN
Belvedere 0.7	350 PLN

PIWA

Leffe Blonde 0.33	20 PLN
Stella Artois 0.33	20 PLN
Browar Stu Mostów (Pils, Pale Ale) 0.5	24 PLN

Hotel wyraża zgodę na wprowadzenie przez Parę Młodą alkoholu zakupionego poza hotelem przy założeniu, że alkohol ten jest dopuszczony do obrotu i spożycia na terenie Rzeczypospolitej, został wyprodukowany według ustalonych standardów, jest oryginalnie zamknięty, a Para Młoda posiada do okazania dowód zakupu. Hotel nie wyraża zgody na dostarczenie alkoholu domowej produkcji.

Opłata korkowa z tytułu dostarczenia własnego alkoholu wynosi 70 PLN za osobę.

Opłata talerzykowa wynosi 20 PLN od osoby.

CUKIERNIA PLATINUM

MONOPORCJE

• Czekolada/ gruszka / prosecco, biszkopt czekoladowy	23 PLN /szt
• Matcha/ malina/ czekolada Ruby	12 PLN /szt
• Frangipan z werbeną/ ganach/ sable migdałowe	19 PLN /szt
• Mus limonkowy/ mięta/ kwiat bzu/ dacquoise	20 PLN /szt
• Cake pops/ czekolada/ masło orzechowe/ sól Maldon	11 PLN /szt
• Mus kokosowy/ żelka mango/ ciastko kokosowe	18 PLN /szt
• Kruche rurki / creme Patissiere	11 PLN /szt

TARTY 24CM

• Tarta / beza włoska/ lemon curd	110 PLN /szt
• Tarta/ stony karmel/ krem orzechowy	190 PLN /szt
• Tarta/ krem waniliowy/ owoce sezonowe	142 PLN /szt
• Triple chocolate/ ciasto potrójnie czekoladowe	335 PLN /szt
• Kruche ciasto z malinami/ krem z mascarpone/ beza migdałowa	275 PLN /szt
• Sernik mascarpone z musem malinowym	275 PLN /szt

CIASTA

• Sernik New York/ Ganache z białej czekolady	230 PLN
• Brownie z solą Maldon	430 PLN
• Ciasto marchewkowe z lukrem limonkowym	95 PLN
• Szarlotka na kruchym spodzie	230 PLN

PRZY ZAKUPIE CIASTA 20 PORCJI (PÓŁ BLACHY)

• Sernik New York/ Ganache z białej czekolady	125 PLN
• Brownie z solą Maldon	220 PLN
• Ciasto marchewkowe z lukrem limonkowym	65 PLN
• Szarlotka na kruchym spodzie	115 PLN

- min. zamówienie monoporcji: 8szt (i wielokrotność 8 np. 8, 16, 24, 32, 40 itd.)
- tarty kroimy na 8 / 10 / 12 / 14 / 16 porcji
- min. zamówienie ciast to 20 porcji
- blacha ciasta 40 porcji

P A Ł A C



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA
ul. Powstańców Śląskich 204,
53-140 Wrocław
71 327 06 00, 519 339 044,
www.platinumpalace.pl

CEREMONIA ZAŚLUBIN



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA
ul. Powstańców Śląskich 204,
53-140 Wrocław
71 327 06 00, 519 339 044,
www.platinumpalace.pl

SALA MARRON



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA
ul. Powstańców Śląskich 204,
53-140 Wrocław
71 327 06 00, 519 339 044,
www.platinumpalace.pl

PLATINUM CLUB



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA
ul. Powstańców Śląskich 204,
53-140 Wrocław
71 327 06 00, 519 339 044,
www.platinumpalace.pl

HOTEL



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA
ul. Powstańców Śląskich 204,
53-140 Wrocław
71 327 06 00, 519 339 044,
www.platinumpalace.pl

ATRAKCJE W HOTELU



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA
ul. Powstańców Śląskich 204,
53-140 Wrocław
71 327 06 00, 519 339 044,
www.platinumpalace.pl



KONTAKT

Platinum Palace Boutique Hotel & SPA
ul. Powstańców Śląskich 204,
53-140 Wrocław

www.platinumpalace.pl

Dział Sprzedaży i Marketingu

+48 519 303 016

+48 519 339 042

marketing@platinumpalace.pl

DZIĘKUJEMY ZA ZAPOZNANIE SIĘ Z OFERTĄ.

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU I REZERWACJI TERMINU