



PLATINUM PALACE



# OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA 2026

---

# PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA

---



# OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA 2026

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 zapewniają 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

+48 519 303 014

[marketing@platinumpalace.pl](mailto:marketing@platinumpalace.pl)

# OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA 2026

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 warzywny, 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 2026

PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA

## Menu półmiskowe

### **MENU I** **219 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** **239 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 2026

PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA

## **MENU III** **259 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 udko z jabłkami

Pieczony filet z łososia

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:

Creme brulee 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) – 20 PLN /os.

# OFERTA OKOLICZNOŚCIOWA 2026

## PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA

### **Zimna płyta**

5 porcji/ os. 84 PLN/os

Krewetki tiger, sałatka z wakame, prażony sezam  
Roladka z kurczaka w szynce włoskiej,  
tatar z suszonego pomidora z cytryną  
Bakłażan z serem feta, prażone migdały  
Tatar z polędwicy wołowej z piklami  
Crepes z wędzonym łososiem i twarogiem  
Pieczywo masło

### **Dodatki do zimnej płyty**

#### **Plater wędlin**

**(Minimum 10 porcji)**

kabanosy  
kiełbasa wiejska  
kiszony ogórek i kapary

**29 PLN/ porcja**

#### **Plater serów**

**(Minimum 10 porcji)**

sery pleśniowe z Grissini i suszonymi owocami

**35 PLN/porcja**

Fontanna czekoladowa podawana z owocami i ciastkami

**(Minimum 30 porcji)**

**35 PLN/ os.**

#### **OPEN BAR I**

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

**39 PLN/os.**

#### **OPEN BAR II**

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

**59 PLN/os.**

#### **OPEN BAR (dzieci 2 -7 lat )**

(woda niegazowana/ gazowana, soki, napoje gazowane)

**32 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 | 24 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/ słony karmel/ krem orzechowy                         | 189 PLN / szt |
| • Tarta/ krem waniliowy/ owoce sezonowe                       | 142 PLN / szt |
| • Triple chocolate/ ciasto potrójnie czekoladowe              | 336 PLN / szt |
| • Kruche ciasto z malinami/ krem z mascarpone/ beza migdałowa | 273 PLN / szt |
| • Sernik mascarpone z musem malinowym                         | 273 PLN / szt |

## CIASTA

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| • Sernik New York/ Ganache z białej czekolady | 235 PLN |
| • Brownie z solą Maldon                       | 435 PLN |
| • Ciasto marchewkowe z lukrem limonkowym      | 95 PLN  |
| • Szarlotka na kruchym spodzie                | 225 PLN |

## PRZY ZAKUPIE CIASTA 20 PORCJI (PÓŁ BLACHY)

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| • Sernik New York/ Ganache z białej czekolady | 129 PLN |
| • Brownie z solą Maldon                       | 225 PLN |
| • Ciasto marchewkowe z lukrem limonkowym      | 65 PLN  |
| • Szarlotka na kruchym spodzie                | 119 PLN |

min. zamówienie monoporcji 8szt  
tarty kroimy na /10/12/14/16 porcji  
min. zamówienie 20 porcji ciast  
blacha ciasta 40 porcji

## REZERWACJE

Sales & Marketing  
tel. +48 519 339 042  
+48 519 303 016  
+48 519 303 014  
[marketing@platinumpalace.pl](mailto:marketing@platinumpalace.pl)

**Dziękujemy za zapoznanie się  
z ofertą i zapraszamy do kontaktu!**