



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

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 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:

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

