



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 m<sup>2</sup> do 42 m<sup>2</sup>**

**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](http://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  
Pasztet 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 fileć 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

149 PLN/os.

## MENU DLA OSÓB FUNKCYJNYCH

100% 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.platinumpalace.pl)



## KONTAKT

---

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

[www.platinumpalace.pl](http://www.platinumpalace.pl)

### Dział Sprzedaży i Marketingu

+48 519 303 016

+48 519 303 014

+48 519 339 042

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

**DZIĘKUJEMY ZA ZAPOZNANIE SIĘ Z OFERTĄ.**

**ZAPRASZAMY DO KONTAKTU I REZERWACJI TERMINU**