



FIRMOWA WIGILIA W 120-LETNICH WNĘTRZACH
PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA

TEL.: +48 519 339 042 | +48 519 303 016
MARKETING@PLATINUMPALACE.PL





Przekrocz próg niezwyklej magii i odmień Wasze święta w wyjątkowym Platinum Palace Boutique Hotel & SPA!

Podaruj zespołowi wieczór pełen głębokich wzruszeń i czaru. Nasze cztery klimatyczne sale zmieniają zwykłe spotkanie firmowe w pełną światła, zachwycającą przestrzeń bliskości.

Szef Kuchni Adam Skwarło przygotował alchemię smaków – połączenie tradycji i nowoczesności, które prawdziwie ożywia zmysły i buduje świąteczny nastrój.

Uwolnij wyobraźnię i poczuj ten zachwyt.

Opowiedz nam o swoich marzeniach, a my w mgnieniu oka zamienimy je w czystą rzeczywistość.

Zapraszam,

Dyrektor Hotelu Platinum Palace

REZERWACJE

Sales & Marketing

tel. +48 519 339 042

+48 519 303 016

marketing@platinumpalace.pl

WIGILIA FIRMOWA

PROPOZYCJE
GOTOWYCH PAKIETÓW

KRÓLEWSKA CELEBRACJA PEŁNY PAKIET ZA 430 PLN

SERWOWANA OPCJA

Przystawka: Tatar z łososia z kaparami, szalotką, rukolą i zielonym majonezem.

Zupa: Klasyczny barszcz czerwony z puree ziemniaczanym i karmelizowaną cebulą.

Danie Główne: Smażony filet z okonia morskiego na czarnej soczewicy z jarmużem i sosem winnym z zielonym pieprzem.

Deser: Sernik New York z ganachem z białej czekolady.

Pełny Bufet Zimny: Śledzie w sosie tatarskim, pasztet z dziczyzną, krewetki z chilli na wakame, rillettes z łososia, wolno gotowana cielęcina z borowikami, mus z koziego sera i schab w majeranku.

Napoje & Open Bar II: Kawa, herbata, wody, soki, napoje gazowane w szklanych butelkach (0.2 l) + powitalne Grzane Wino z pomarańczą i goździkami.

CZARODZIEJSKI WIECZÓR ZMYŚLÓW PEŁNY PAKIET ZA 416 PLN

SHARING TABLE

Zupa: Krem grzybowy z ziołowymi grzankami i oliwą.

Dania Główne: Pieczony filet z łososia z sosem winnym, pilaw z kaszy bulgur z grzybami leśnymi, pierogi ruskie, wołowina duszona w przyprawach korzennych z pieczarkami i szalotką.

Dodatki: Ziemniaki z masłem i koperkiem, gnocchi z solą morską, kalafior z bułką tartą, buraki zasmażane z chrzanem.

Deser & Napój: Ciasto czekoladowe aromatyzowane rozmarynem z sosem pomarańczowym na ciepło oraz domowy kompot świąteczny.

Zimne Przekąski Premium: Wytworne przekąski serwowane na stołach (m.in. mus z koziego sera z piernikiem i migdałami, krewetki z chilli, schab z morelą).

Open Bar II: Kawa, herbata, wody, soki oraz napoje gazowane w szklanych butelkach.

Powitalny Drink: Aromatyczne grzane wino z korzenną nutą.

DOMOWE CIEPŁO & TRADYCJA PEŁNY PAKIET ZA 264 PLN

OPCJA BUFET DLA MIN. 20 OSÓB

Kociołek: Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami.

Dania Bemarowe: Smażony karp na maśle z pieczarkami, duszona karkówka z dzika w sosie jałowcowym, tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami oraz pierogi ruskie.

Dodatki: Pieczone ziemniaki z ziołami, pęczotto z grzybami leśnymi, kapusta zasmażana z grochem, chrupiący brokuł z migdałami.

Słodki Bufet: Domowa szarlotka pod kruszonką, sernik królewski, piernik z konfiturą śliwkową oraz kompot z suszu.

Open Bar I: Kawa z ekspresu, wyselekcjonowane herbaty, woda gazowana/niegazowana, soki owocowe bez ograniczeń.

Świąteczny Rozgrzewacz: Tradycyjne grzane wino z pomarańczą i goździkami na powitanie.

WIGILIA FIRMOWA

MENU SERWOWANE

WIGILIA TRADYCYJNA

3 DANIA | **199 PLN OS** |
KAMERALNE SPOTKANIA

Zupa

Delikatny krem z buraków
podany z kwaśną śmietaną
i prażonymi nasionami

Danie Główne

Grillowany filet z łososia na kremowym
szpinaku z mascarpone, pieczone bataty,
sos maślany z kaparami, różowy pieprz

Deser

Cynamonowa szarlotka podana na ciepło z
gałką lodów waniliowych

WIGILIA ELEGANCKA

3 DANIA PREMIUM | **229 PLN OS** |
TRADYCJA W NOWOCZESNYM
WYDANIU

Zupa

Zupa grzybowa ze szpeclami
i natką pietruszki

Danie Główne

Filet z sandacza na kapuście zasmażanej
z suszonymi grzybami,
puree ziemniaczanym
z nutą chrzanu, sos kurkowy, koper

Deser

Zapiekane owoce w redukcji
z czerwonego wina, cynamon,
lody waniliowe

WIGILIA PLATINUM

4 DANIA | **249 PLN OS** |
REPREZENTACYJNA FORMA WIECZORU

Przystawka

Tatar z łososia, podany z kaparami, cebulą
szalotką i suszonymi pomidorami, rukola,
grillowana grzanka,
grana padano i zielony majonez

Zupa

Klasyczny barszcz czerwony
z puree ziemniaczanym
i karmelizowaną cebulą

Danie Główne

Smażony filet z okonia morskiego,
czarna soczewica z jarmużem
i zielonym groszkiem,
sos winny z zielonym pieprzem

Deser

Sernik New York
z ganachem z białej czekolady

WIGILIA FIRMOWA

WIGILIA ROŚLINNA

Stworzyliśmy autorskie menu wegetariańskie oraz w 100% wegańskie, które zachwycają głębią aromatów, bogactwem tekstur i estetyką podania. To propozycja dla zespołów, które pragną celebrować sukces w duchu świadomego wyboru, nie idąc na żaden kompromis w kwestii smaku, prestiżu i elegancji.

OPCJA WEGETARIAŃSKA | OPCJA SERWOWANA | 209 PLN OSOBA

Przystawka: Puszasty mus z koziego twarogu z pieczonymi buraczkami w occie balsamicznym, posypyany chrupiącymi migdałami, kruchym piernikiem i świeżą kolendrą.

Zupa: Domowa, esencjonalna zupa z grzybów ze szpeclami (kluseczkami kładzionymi) i dużą ilością świeżej pietruszki.

Danie główne: Tradycyjne kluski śląskie w gęstym, maślanym sosie borowikowym, podane z ciepłą, duszoną czerwoną kapustą z dodatkiem słodkiej żurawiny.

Deser: Ciepła, domowa szarlotka z pieca z dużą ilością jabłek, serwowana z gałką rozpuływających się lodów waniliowych.

OPCJA WEGAŃSKA | OPCJA SERWOWANA | 209 PLN OSOBA

Przystawka: Tatar z pieczonych buraków z chrupiącymi, prażonymi nasionami, soczystym granatem i świeżą kolendrą, podany z aromatycznym sosem balsamiczno-pomarańczowym.

Zupa: Klasyczny, czysty i esencjonalny barszcz czerwony, podany z aksamitnym purée ziemniaczanym i słodką, karmelizowaną cebulką.

Danie główne: Gruby, soczysty stek z wolno pieczonego selera glazurowany syropem klonowym i rozmarynem, serwowany na aksamitnym musie z pasternaku w towarzystwie chrupiącej, pieczonej brukselki z płatkami migdałów.

Deser: Aromatyczne, soczyste owoce zapiekane w gęstej, aksamitnej redukcji z wytrawnego czerwonego wina i syropu klonowego z nutą cynamonu, goździków i skórki pomarańczowej, podane na ciepło.

CUKIERNIA PLATINUM

MONOPORCJE - PIĘKNA OPRAWA TWOJEGO STOŁU
23 PLN SZTUKA | MINIMUM 12 SZTUK JEDNEGO RODZAJU

PTYŚ KORZENNY (JABŁKO / KARMEL / KREM CYNAMONOWY

PTYŚ SLIWKA W RUMIE / KREM CZEKOLADOWY

TARTALETKA POMARAŃCZOWA Z KARDAMONEM
TARTALETKA MIGDAŁOWA ZE ŚLIWKĄ

MONOPORCJA PIERNICZKOWA Z CYTRYNĄ

MONOPORCJA CZEKOLADOWA / GRUSZKA Z CYDREM /
BROWNIE

FINANSJER ŚLIWKOWY Z CZEKOLADĄ I PALONYM MASŁEM

TARTY ŚWIĄTECZNE | 12 PORCJI KAŻDA |
210 PLN SZTUKA

TARTA PALONE MASŁO / ŚLIWKA W RUMIE / KREM MIGDAŁOWY

TARTA GRUSZKA / KREM KARMELOWY

TARTA PISTACJOWA Z MALINAMI

CIASTA ŚWIĄTECZNE | BLASZKA 20 PORCJI |
270 PLN SZTUKA

SERNIK NOWOJORSKI

SERNIK KAJMAKOWO-POMARAŃCZOWY

SERNIK NA ZIMNO Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I GALARETKĄ Z
OWOCÓW LASU

CIASTO POTRÓJNIE CZEKOLADOWE

CIASTO BASKIJSKIE KRUCHE Z BUDYNIEM I OWOCAMI

Magdalenki | 11 PLN | sztuka | minimum 12 sztuk



Makaroniki | 11 PLN | sztuka | minimum 12 sztuk



ŚWIĄTECZNE MENU

SHARING TABLE

MAGIA DZIELENIA SIĘ
PRZY WSPÓLNYM
STOLE



MENU 1

209 PLN/OS.

Zupa:

250 ml

Klasyczny barszcz czerwony z uszkami
grzybowymi

Dania Główne:

2p/os. (100g p)

Smażony na maśle filet z sandacza
Pierogi z kapustą i grzybami, złota cebulka
Pierogi ruskie, złota cebulka
Filet z kurczaka kukurydzianego z sosem
borowikowym

Dodatki:

porcja 150g

Kopytka włoskie z masłem i natką pietruszki
Ratatouille warzywne z tymiankiem
i pomidorami

Deser

Szarlotka podana na ciepło z lodami
waniliowymi
Świąteczny kompot

MENU 2

239 PLN/OS.

Zupa:

250 ml

Krem grzybowy z ziołowymi grzankami i oliwą

Dania Główne:

2p/os. (100g p)

Pieczony filet z łososia, sos winny
Pilaw z kaszy bulgur z grzybami leśnymi
i suszonymi pomidorami, ser dojrzewający
Pierogi z ruskie, złota cebulka
Wołowina duszona w przyprawach korzennych
z pieczarkami i cebulą szalotką

Dodatki:

100g/os.

Ziemniaki z masłem i koperkiem
Gnocchi z solą morską i natką
Kalafior z bułką tartą i koperkiem
Buraki zasmażane z chrzanem

Deser

Ciasto czekoladowe aromatyzowane
rozmarynem z sos pomarańczowym
podane ciepło
Świąteczny kompot

WIGILIA FIRMOWA

W FORMIE BUFETU

OD 20 OS. / 195 PLN

Kociołek: 220 ml/os

Barszcz czerwony, pasztecik z kapustą i grzybami

Dania bemarowe: 2p/os. (140g p)

Filet z karpia smażony na maśle, pieczarki z cebulą

Duszona kark z dzika w sosie jałowcowym

Pierogi z kapustą i grzybami, cebulka

Pierogi ruskie, cebulka

Dodatki:

Ziemniaki pieczone z ziołami

Pęczotko z leśnymi grzybami i natka pietruszki

Zasmażana kapusta z grochem

Chrupiący brokuł z masłem ziołowym i prażonymi migdałami

Ciasta Świąteczne:

Domowa szarlotka pod kruszonką, sernik królewski, piernik z konfiturą śliwkową 210g/os

Świąteczny kompot





WIGILIA FIRMOWA

DODATKI



BUFET ZIMNY:

5 PORCJI/OS. 250 g

89 PLN/OS.

Śledzie w sosie tatarskim

Pasztet z dziczyzną, marynowane grzyby

Krewetki z chilli na sałatce z wakame

Rillettes z łososia wędzonego z suszonymi pomidorami

Wolno gotowana cielęcina z borowikami

Mus z koziego sera, buraki, migdały, piernik

Delikatny schab w majeranku z morelą

Napoje:

OPEN BAR I

Kawa, herbata, woda niegazowana/
gazowana/ sok owocowy

39 PLN/OS.

OPEN BAR II

Kawa, herbata, woda niegazowana/
gazowana/ sok owocowy, napoje gazowane
w szklanych butelkach 0.2 (cola, fanta,
tonic, sprite)

59 PLN/OS

Grzane wino z pomarańczą i goździkami

30 PLN/OS.



WINE PARING



Zapraszamy do kulminacyjnego doznania!

Nasz sommelier zaprasza Państwa do pogłębionej, sensorycznej podróży po smakach wina, idealnie dopasowanych do dań, lub do samodzielnego celebrowania wyjątkowości każdej butelki.

Wine Pairing – Podróż Konesera

Proponujemy Państwu trzy poziomy degustacji, skomponowane tak, by wydobyć esencję z każdego momentu:

Wine Pairing dla Koneserów / 3 kieliszki x 10cl / — 129 PLN

Wine Pairing Platinum / 3 kieliszki x 10cl / — 99 PLN

Wine Pairing Silver / 2 kieliszki x 10cl / — 69 PLN

„Wino jest jednym z najbardziej cywilizowanych rzeczy na świecie i jednym z najbardziej naturalnych, które doprowadzono do perfekcji.”

– Ernest Hemingway

*** WINE PARING DOSTĘPNY TYLKO PRZY MENU SERWOWANYM ***



PROPOZYCJE NAPOI I DRINKÓW | 30 PLN OS | SZTUKA

BEZALKOHOŁOWY GRZANIEC;

ZIMOWY SPRITZ 0%;

KIELISZEK BEZALKOHOŁOWEGO WINA MUSUJĄCEGO;

DOMOWĄ LEMONIADĘ ŻURAWINOWO-ROSEMARY;

HERBATĘ ZIMOWĄ PODAWANĄ W DZBANKACH;

UMIL DRINKAMI WIECZÓR

ATMOSFERA ŚWIĄTECZNA I DEKORACJE

ZADBAMY O TO, ABY WASZA FIRMOWA WIGILIA W PLATINUM PALACE BOUTIQUE HOTEL & SPA BYŁA PRAWDZIWĄ UCZTĄ DLA WSZYSTKICH ZMYŚŁÓW.

W NASZYCH WNEŹRZACH OD PROGU WITA GOŚCI SUBTELNY ZAPACH PIECZONYCH JABŁEK, CYNAMONU I ŚWIEŻEGO ŚWIERKU.

MISTERNIE SKOMPONOWANE, PIĘKNE DEKORACJE NA STOŁACH, NASTROJOWE ŚWIATŁO ŚWIEC ORAZ LŚNIAĆE CHOINKI TWORZĄ ZACHWYCAJĄCĄ, ELEGANCKĄ OPRAWĘ.

W TLE DYSKRETNIE BRZMIĄ NAJPIĘKNIEJSZE ŚWIĄTECZNE MELODIE, OTULAJĄC PRZESTRZEŃ CIEPŁEM I PODKREŚLAJĄC ABSOLUTNĄ WYJĄTKOWOŚĆ KAŻDEGO SPĘDZONEGO RAZEM MOMENTU.



ZOSTAŃCIE Z NAMI DŁUŻEJ

**Specjalne ceny noclegów dla uczestników
spotkań firmowych**

**Śniadania, parking i możliwość późnego
check-out zgodnie z dostępnością**

**WSZYSTKIE NASZE SPECJALNE PAKIETY -
NAJTANIEJ BEZPOŚREDNIO.**

SPRAWDŹ QR KOD

