

PLATINUM PALACE

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE W HOTELU PLATINUM PALACE BOUTIQUE & SPA

PLATINUM PALACE
★★★★★

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

Szanowni Państwo!

Jest wiele uroczystości, które zasługują na wyjątkową oprawę.
Zapraszamy do organizacji przyjęć w Hotelu Platinum Palace.

Wybierając nasz Hotel zapewniają Państwo sobie i swoim gościom
nie tylko wyjątkowy klimat niepowtarzalnych pałacowych wnętrz.

To także indywidualnie skomponowane menu, najwyższej jakości produkty i dania,
o których detale dba nasz Szef Kuchni - Adam Skwarło - doradztwo i obsługę
na najwyższym poziomie i emocje oraz wspomnienia, które będą towarzyszyły
przez długi czas.

A przede wszystkim-wyjątkowy czas w gronie najbliższych!

Zapraszamy,

Szef Kuchni i Kierownik Restauracji

REZERWACJE
Sales & Marketing
tel. +48 519 339 042
+48 519 303 016
marketing@platinumpalace.pl

Warunki oferty

Oferta dotyczy przyjęć trwających do 4 godzin.

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.

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

Menu półmiskowe

MENU SILVER
275 PLN/ os.

Zupa:
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
Pieczony filet z łososia

Dodatki:
Frytki stekowe, kluski Gnocchi, ziemniaki z koperkiem
Kapusta modra zasmażana, Fasolka szparagowa z boczkiem
Mix sałat z warzywami i sosem winegret
Sos pieczeniowy, sos beurre blance z kaparami

Deser:
Pana cotta z sosem malinowym i chrupiącą bezą

MENU PLATINUM
285 PLN/ os.

Zupa:
Krem z białych warzyw z grzankami i zieloną oliwą

Dania mięsne 2 porcje/ os.:
Filet z kurczaka kukurydzianego
Ciecierzyca z grillowanymi boczniakami
w sosie z pieczonej papryki, szpinak
Kotlet schabowy panierowany
Pieczony filet z łososia

Dodatki:
Kluski Gnocchi, ziemniaki z koperkiem
Szpinak w sosie śmietanowym, Fasolka szparagowa z boczkiem
Mix sałat z warzywami i sosem winegret
Sos maślany z zielonym pieprzem

Deser:
Sernik na kruchym spodzie z sosem z białej czekolady

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

Menu dla dzieci:
do 2 lat - Gratis
od 2 do 7 lat - 50% od ceny wybranego menu półmiskowego

Zimna płyta
5 porcji/ os. 89 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
35 PLN/ porcja

Plater serów
(Minimum 10 porcji)
sery pleśniowe z Grissini i suszonymi owocami
40 PLN/porcja

OPEN BAR

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)
19 PLN/os.

OPEN BAR (dzieci 2 -7 lat)
(woda niegazowana/ gazowana, soki, napoje gazowane)
32 PLN/os.