

# Pięknie, Romantycznie, Wyjątkowo...



Oferta weselna 2017  
Hotel Platinum Palace \*\*\*\*



# Wasz wymarzony dzień...



Rozpocznijcie wspólnie życie od doskonałego dnia.

Ugościmy Waszą rodzinę i przyjaciół w atmosferze spokoju i komfortu.

Platinum Palace Hotel jest idealnym miejscem na organizację wyjątkowego oraz unikalnego przyjęcia weselnego.

Przepiękny XIX wieczny Pałac nastraja niezwykłą atmosferą, obsługa gwarantuje, iż przeżyjecie niezapomniane chwile w towarzystwie najbliższych.

Zapraszamy na spotkanie z naszymi konsultantami.

Pozostajemy do Państwa dyspozycji.

**Magdalena Siry**, 0048 519 339 042, [magdalena.siry@platinumpalace.pl](mailto:magdalena.siry@platinumpalace.pl)  
**Malwina Łuszczak**, 0048 519 303 016, [malwina.luszczak@platinumpalace.pl](mailto:malwina.luszczak@platinumpalace.pl)



Platinum Palace Hotel \*\*\*\*\*, ul. Powstańców Śląskich 204, 53-140 Wrocław  
0048 71 327 06 00, Fax. 0048 519 339 044, [platinumpalace@platinumpalace.pl](mailto:platinumpalace@platinumpalace.pl), [www.platinumpalace.pl](http://www.platinumpalace.pl)

# Organizując przyjęcie weselne...



## ...gwarantujemy:

- ❖ Eleganckie, klimatyzowane sale restauracyjne w hotelu \*\*\*\*\*
- ❖ Sale bankietowe do 100 osób przy okrągłych stołach
- ❖ Możliwość organizacji ceremonii zaślubin, również wielokulturowych
- ❖ Menu dobrane przez Szefa Kuchni
- ❖ Profesjonalną obsługę kelnerską do godz. 4 nad ranem
- ❖ 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

## ... proponujemy za dodatkową opłatą:

- ❖ Degustację potraw menu weselnego
- ❖ Pokoje dla Gości weselnych w atrakcyjnej cenie
  - ❖ Menu dziecięce
  - ❖ Menu dla osób funkcyjnych



# Skomponuj własne unikalne menu

## Uroczysty obiad weselny:

### Cena od 149 PLN/osobę:

- ❖ 4-daniowe menu
- ❖ Kieliszek wina musującego na powitanie
- ❖ Świeże kwiaty na stole

### Cena od 189 PLN/osobę:

- ❖ 4-daniowe menu
- ❖ Kieliszek wina musującego na powitanie
- ❖ Napoje chłodzące bez limitu
- ❖ Kawa i herbata bez limitu
- ❖ Świeże kwiaty na stole

## Przyjęcie weselne:

### Cena od 259 PLN/osobę:

- ❖ 4-daniowe menu
- ❖ Bufet zimny 5 porcji /osoba
- ❖ Bufet ciepły 3 porcje /osoba
- ❖ Bufet deserowy 2 porcje /osoba
- ❖ Kieliszek wina musującego na powitanie
- ❖ Świeże kwiaty na stole

### Cena od 309 PLN/osobę:

- ❖ 4-daniowe menu
- ❖ Bufet zimny 5 porcji /osoba
- ❖ Bufet ciepły 3 porcje /osoba
- ❖ Bufet deserowy 2 porcje /osoba
- ❖ Kieliszek wina musującego na powitanie
- ❖ Napoje chłodzące bez limitu
- ❖ Kawa i herbata bez limitu
- ❖ Świeże kwiaty na stole



# Skomponuj Własne Menu

## Przystawki

- ✓ Rostbef z grillowanymi boczniakami zielonym musztardowcem i jadalną ziemią
- ✓ Cielęcina z sosem z tuńczyka suszonymi pomidorkami i owocami kaparów
- ✓ Tatar wołowy z korniszonami musztardą wieluńską i przepiórczym jajkiem
- ✓ Tatar z łososia na chrupiących sałatach kaparami cebulką szalotką sosem szczypiorkowym
- ✓ Polędwica z tuńczyka z sezamem miksem kiełków i winegretem sojowym
- ✓ Łosoś gravlax z marynowanymi karczochami sosem cytrynowym i jadalną ziemią
- ✓ Rillettes z łososia świeżego i wędzonego z kiszonym ogórkiem
- ✓ Avocado z wędzonym łososiem i pomidorami, sos z zielonego groszku
- ✓ Carpaccio z buraków z rucolą kozim serem i sosem balsamiczno-pomarańczowym
- ✓ Indyk sous-vide z chrupiącą szynką włoską sosem serowym suszonymi pomidorami i zielonymi sałatami z oliwkami

## Zupy

- ✓ Tradycyjny rosół z makaronem
- ✓ Consome z kaczki z warzywami i kawałkiem fileta
- ✓ Zupa cebulowa z parmezanem i grzankami
- ✓ Krem borowikowy z grzankami



# Skomponuj Własne Menu

## Zupy

- ✓ Krem z selera z prażonym słonecznikiem
- ✓ Krem z białych szparąg z chrupiącym boczkiem
- ✓ Krem z kurczaka z oliwą truflową
- ✓ Krem z buraków z kozim serem
- ✓ Krem kalafiorowy z karczochami
- ✓ Krem z ogórków kiszonych z pulpecikami z indyka z koperkiem

## Dania Główne

- ✓ Polędwica wołowa sous-vide z warzywami grillowanymi pieczonym ziemniakiem z tymiankiem oraz ciemnym sosem z zielonym pieprzem
- ✓ Rostbef z ziemniaczkami w mundurkach fasolką szparagową z boczkiem musem z papryki i sosem rozmarynowym
- ✓ Policzki wołowe z kalafiorem romanesco i szalotkami na puree ziemniaczanym w sosie własnym
- ✓ Filet z kaczki z balsamicznymi buraczkami zapiekanką gratin i sosem jagodowym
- ✓ Filet z gęsi konfit z modrą kapustą ziemniakami gratin i sosem gruszkowym



# Skomponuj Własne Menu

## Dania Główne

- ✓ Polędwiczki wieprzowe z duxel z pieczarek w szynce parmeńskiej na ratatouille warzywnym ziemniakami gratin i sosem tymiankowym
- ✓ Kurczak kukurydziany w szynce włoskiej na musie z marchwi i zielonego groszku z pieczonym ziemniakiem i sosem estragonowym
- ✓ Filet z łososia norweskiego z kremowym risotto zielonym groszkiem i sosem kaparowym
- ✓ Filet z sandacza ze szparagami i smażonymi ziemniaczkami z koperkiem na musie z marchwi z sosem winnym
- ✓ Okoń morski na puree z groszku z warzywami w maśle i ziemniaczkami z koperkiem z sosem bure blanc
- ✓ Stek z tuńczyka z ziemniaczkami w mundurkach musem z pietruszki cukinią i sosem paprykowym

## Desery

- ✓ Lody domowe różne smaki
- ✓ Szarlotka z lodami waniliowymi
- ✓ Coulis owocowe z sorbetem szampanowym i miętą
- ✓ Beza z masą kajmakową lub orzechową z daktylami
- ✓ Tradycyjna pana cotta z sosem jagodowym
- ✓ Pana cotta kawowa z sosem karmelowym
- ✓ Cream brulee z pudrem piernikowym



# Skomponuj Własne Menu

## Bufet Zimny

- ✓ Ryba w sosie greckim
- ✓ Tatar ze śledzia na pumperniklu
- ✓ Śledzie z ogórkiem i cebulką w sosie musztardowym
- ✓ Śledzie w sosie tatarskim
- ✓ Zestaw ryb wędzonych
- ✓ Rillettes z łososie wędzonego na pumperniklu
- ✓ Pieczeń rzymska z tymiankiem
- ✓ Pikantny karczek z sosem tzatziki
- ✓ Karczek pieczony z kminkiem
- ✓ Schab ze śliwką
- ✓ Galart drobiowy
- ✓ Bakłażan grillowany z serem feta i prażonymi migdałami
- ✓ Sałatka grecka
- ✓ Sałatka z kurczakiem sous-vide oliwkami i parmezanem
- ✓ Tym baliki łososia z zielonym groszkiem i koperkiem
- ✓ Galantyna drobiowa z jajkiem
- ✓ Terina z cielęciny z smażonymi borowikami i pietruszką
- ✓ Terina z warzyw grillowanych
- ✓ Pasztet wieprzowy z konfiturą z żurawiny
- ✓ Indyk z konfiturą rabarbarową
- ✓ Rostbef z fasolką szparagową
- ✓ Zestaw pikli (ogórki konserwowe, ogórki kiszane, cebulki, pieczarki)
- ✓ Warzywa grillowane z serem kozim





# Skomponuj Własne Menu

## Bufet Zimny

- ✓ Sałatka jarzynowa
- ✓ Sałatka ziemniaczana z ogórkiem
- ✓ Miks sałat z winegretem
- ✓ Półmisek polskich wędlin
- ✓ Plater serów pleśniowych z winogronami
- ✓ Krewetki tiger z mango i sałatami
- ✓ Jajka w sosie tatarskim
- ✓ Tatar wołowy z korniszonami i lubczykiem
- ✓ Crepes z twarogiem i wędzonym łososiem
- ✓ Mozzarella z wędzonym łososiem i bazylią
- ✓ Pasztet z dziczyzną i modrą kapustą
- ✓ Polędwiczka wieprzowa ze szpinakiem i serem gorgonzola

## Bufet Ciepły

- ✓ Barszcz z pasztecikiem
- ✓ Żurek z jajkiem i borowikami
- ✓ Zupa gulaszowa
- ✓ Boeuf strogonow
- ✓ Kapuśniak z wkładką
- ✓ Pikantne Flaczki
- ✓ Tradycyjny bigos
- ✓ Gołąbki z sosem pomidorowym
- ✓ Golonka na kapuście zasmażanej
- ✓ Zrazy wołowe z sosem pieczeniowym
- ✓ Pulpety z indyka w sosie koperkowym
- ✓ Bitki wołowe z cebulą w ciemnym sosie
- ✓ Filet z kurczaka zapiekany z parmezanem
- ✓ Policzki wieprzowe w sosie chrzanowym



# Skomponuj Własne Menu

## Bufet Ciepły

- ✓ Policzki wołowe w ciemnym sosie z pieczarkami
- ✓ Kotleciki z fileta z kurczaka i warzyw z curry
- ✓ Filet z łososa w sosie winnym
- ✓ Pieczony filet z pstrąga z masłem ziołowo-czosnkowym
- ✓ Pieczone pikantne cząstki kurczaka zagrodowego
- ✓ Grillowany filet z indyka w sosie serowym
- ✓ Pieczone kacze uda z majerankiem
- ✓ Pieczeń wieprzowa z sosem rozmarynowym
- ✓ Roladki z udka kurczaka ze szpinakiem
- ✓ Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym
- ✓ Polędwiczki sous-vide z sosem musztardowym
- ✓ Filet z łososa zapiekany z mozzarellą
- ✓ Żeberka wieprzowe w musztardzie i miodzie na kapuście zasmażanej
- ✓ Karczek pieczony na słodkiej kapuście z sosem pieczeniowym
- ✓ Szaszłyki z polędwiczki wieprzowej
- ✓ Szaszłyki drobiowe
- ✓ Filet z kurczaka w tymianku i estragonie
- ✓ Gulasz wołowy z cebulkami i papryką
- ✓ Zraz wołowy z sosem musztardowym
- ✓ Wybór pierogów ruskie, z mięsem
- ✓ Gnocchi ze szpinakiem i sosem serowym
- ✓ Lasagna ze szpinakiem lub mięsem
- ✓ Penne carbonara
- ✓ Spaghetti bolognese



# Skomponuj Własne Menu

## Bufet Ciepły

### W BUFECIE CIEPŁYM W CENIE:

- ✓ Warzywa grillowane z ziołami i czosnkiem
- ✓ Ziemniaki opiekane
- ✓ Warzywa na parze z masłem

### W BUFECIE CIEPŁYM DODATKOWO PŁATNE:

- ✓ Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- ✓ Ryż paraboliczny
- ✓ Kluski śląskie z masłem i koperkiem
- ✓ Gnocchi z masłem i ziołami
- ✓ Zasmażana kapusta modra
- ✓ Zasmażana słodka kapusta z koperkiem
- ✓ Zasmażana kiszona kapusta

## Bufet Deserowy

- ✓ Owoce filetowane
- ✓ Wybór ciast Platinum (jabłecznik, sernik, brownie)
- ✓ Pana cotta z sosem malinowym
- ✓ Ciasto marchewkowe aromatyzowane pomarańczą
- ✓ Mini sałatka owocowa z bitą śmietaną



# Cennik napoi i alkoholi

## Napoje bezalkoholowe (przy wyborze menu bez napoi)

Woda niegazowana – 15 PLN / 1 litr  
Napoje gazowane butelki 0,2l – 10 PLN  
Napoje gazowane butelki 1l – 25 PLN  
Soki owocowe – 15 PLN / 1 litr

## Napoje gorące

Kawa – 9 PLN  
Herbata – 9 PLN

## Wino musujące

- ✓ Martini Sparkling Wine 0,75l – 99 PLN  
Asti/Rose/Prosecco/Brut
- ✓ Gancia Prosecco - Italy 0,75l – 99 PLN

## Wina białe i czerwone

House Wine White & Red 0,75l – 75 PLN

## Wódki

- ✓ Wyborowa 0,5l – 75 PLN
- ✓ Finlandia/Absolut 0,5l – 105 PLN

## Pozostałe alkohole

- ✓ Żubrówka 0,7l – 139 PLN
- ✓ Bacardi Superior 0,7l – 199 PLN
- ✓ J.W. Red Label 0,7l - 219 PLN
- ✓ Ballantine's 0,7l – 239 PLN
- ✓ Bombay Sapphire Gin 0,7l – 289 PLN
- ✓ Martini Bianco, Rosso 1l – 175 PLN
- ✓ Piwo Tyskie Keg 30l – 499 PLN
- ✓ Piwo Tyskie but.0,33l – 14 PLN





**Enjoy Your Wedding!!!**

**Zapraszamy do kontaktu z nami !**

**Życzymy wszystkiego najlepszego**

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

**Zapraszamy na spotkanie z naszymi konsultantami.**

**Magdalena Siry, 0048 519 339 042, [magdalena.siry@platinumpalace.pl](mailto:magdalena.siry@platinumpalace.pl)**  
**Malwina Łuszczak, 0048 519 303 016, [malwina.luszczak@platinumpalace.pl](mailto:malwina.luszczak@platinumpalace.pl)**

