

Rodzinnie, Elegancko, Smacznie...

*Przyjęcia okolicznościowe
w Hotelu Platinum Palace
2020-2021*



PLATINUM PALACE



MENU 1

Przystawka zimna

Tuńczyk marynowany w sosie sojowym z olejem sezamowym
i Grana Padano

Zupa

Krem z kurczaka z oliwą truflową

Danie główne

Wołowina duszona z pieczarkami i szalotkami, kremowe ziemniaki

Lub

Łosoś z grilla z ratatuille i sosem Pesto, ziemniaki fondant

Deser

Parfait truskawkowe z sosem angielskim

139 PLN / os

MENU 2

Przystawka zimna

Tatar z łososia na chłodniku z buraków z oliwą koperkową
i sferycznym jogurtem

Zupa

Krem z selera z prażonym słońcem

Danie główne

Filet z kaczki confit z duszonymi gruszkami, modrą kapustą

i sosem calvados

Lub

Polędwiczki wieprzowe z duxelles, sos z żubrówką, świeże szparagi

Deser

Panna cotta z malinami i chrupiącym tiulem

159 PLN / os



MENU 3

Zupa

Rosół z makaronem

Dania główne wstawiane w stół: 2 porcje na osobę

De volaille

Zraz wołowy

Karkówka pieczona

Kacze udka pieczone z jabłkami

Dodatki w stół na półmiskach

Ziemniaki, frytki, pyzy, kapusta modra zasmażana, warzywa gotowane, pieczarki, sos

Deser

Lody z owocami i sosem czekoladowym

159 PLN / os

MENU 4

Zupa

Krem botwiny z kozim serem

Danie główne – w stół : 2 porcje na osobę

Polędwiczkę wieprzową w szynce parmeńskiej

Łosoś w płatkach migdałowych, sos buerre blanc

Udka kaczki confit z duszonymi gruszkami

Policzki wołowe z szalotkami i pieczarkami

Dodatki w stół na półmiskach

Ziemniaki gratin, frytki, gnocchi z ziołami,

warzywa grillowane z czosnkiem,

warzywa na parze, mix sałat z vinaigrette

Sos madera, sos z czerwonego wina z czekoladą

Deser

Parfait truskawkowe z sosem angielskim

179 PLN / os



MENU 5

Przystawka zimna

Rostbef pieczony w temperaturze 57 St.C , świeży szpinak,
pieczona papryka, Parmezan, pieczywo, masło

Zupa

Zupa ogórkowa z klopsikami z wędzonych żeberek

Danie główne

Schab faszerowany figami i orzechami pekan, ciemny sos
z duszonymi jabłkami, kremowe ziemniaki

Lub

Łosoś wędzony dymem wiśniowym , topinambur,
emulsja pietruszkowa

129 PLN /os

/tort we własnym zakresie/

MENU 6

Przystawka

Rillettes z wędzonej makreli , szpinak, czarnuszka,
pomidory confit, olej rydzowy

Sok z zielonego ogórka i jabłka

Zupa

Krem z selera naciowego i pora

Lub

Krem botwiny z kozim serem

Danie główne

Sandacz po polsku z jajkiem i pietruszką , puree z groszku,
marchewka karmelizowana

Lub

Polędwiczki wieprzowe z duxelles, sos madera, ziemniaki fondant

139 PLN /os

/tort we własnym zakresie/



MENU 7

Przystawka

Tuńczyk marynowany, avocado, olej sezamowy , Grana Padano
pieczywo, masło

Zupa

Krem z kurczaka z oliwą truflową

Lub

Rosół z bażanta z domowym makaronem

Danie główne

Filet z gęsi z duszonymi gruszkami , ziemniaki gratin, sos calvados

Lub

Półdzwica wołowa z grilla, sos z czerwonego wina z czekoladą,
szpinak duszony

159 PLN /os

/tort we własnym zakresie/

Zimna płyta wstawiona w stół po obiedzie: 3 por /os

- ✓ Mozzarella z pomidorami i Pesto
- ✓ Polędwiczki wieprzowe z bekonem
- ✓ Wybór tradycyjnych wędlin
- ✓ Pasztet z galaretką z porto
- ✓ Tatar z łososia z kaparami
- ✓ Bukiet sałat z kurczakiem i suszonymi pomidorami
- ✓ Warzywa grillowane z kozim serem
- ✓ Pieczywo, masło

85 PLN /os



Zimna płyta wstawiona w stół po obiedzie

Dodatkowe propozycje

Propozycja 1

3 por /os.

Schab pieczony ze śliwką

Indyk w maładze

Mozzarella z wędzonym łososiem

Tatar z wołowiny z korniszonami

Polskie wędliny tradycyjne

Sałatka grecka

Bułki, masło

69 PLN / os

Propozycja 2

3 por / os.

Ruloniki z rostbefu z zieloną fasolką szparagową

Pasztet zapiekany z grzybami marynowanymi

Terrine z kaczki z galaretką z Porto

Kurczak z mango i chili

Włoskie wędliny z karczochami

Ruloniki z łososia wędzonego z twarożkiem

Sałatka nicejska

Sałatka ze szparagów z jajkiem

Filet z kurczaka w szynce włoskiej sous-vide

Bułki , masło

89 PLN / os



Menu dziecięce (do lat 7)

Rosół z makaronem

*

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i marchewką z jabłkiem

*

Szarlotka z lodami waniliowymi

90 pln / os

CIASTA PLATINUM

Sernik, szarlotka, brownie

Cena 15 pln /os

CENNIK NAPOI I ALKOHOLI

Wina białe i czerwone

House Wine White & Red 0,7l – 85 PLN

Open bar

Kawa / Herbata

Woda mineralna z cytryną i miętą

Sok owocowy

Cena 40 pln /os

Zapraszamy do kontaktu !

Magdalena Siry

tel. 519 339 042

magdalena.siry@platinumpalace.pl

Kamila Cybulska

tel. 519 303 014

kamila.cybulska@platinumpalace.pl

Hotel Platinum Palace *****

ul. Powstańców Śląskich 204, 53-140 Wrocław

platinumpalace@platinumpalace.pl, www.platinumpalace.pl

