



PLATINUM PALACE
★★★★★

Enjoy Your Christmas Party!

Wyjątkowy czas Świąt Bożego Narodzenia jest doskonałą okazją,
aby zasiadając przy wspólnym stole odnaleźć chwilę
na rozmowę i refleksję.

To najlepszy moment na podsumowanie roku w świątecznej
atmosferze

i podziękowanie za dotychczasową współpracę pracownikom czy
kontrahentom.

Zapraszamy do organizacji tego spotkania
w naszej Restauracji Enjoy, w hotelu Platinum Palace Residence

Oferujemy:

- Spotkanie uszyte na miarę Państwa oczekiwań
- Profesjonalizm i doświadczenie w organizacji wigilii firmowych
- Stylowe, kameralne wnętrza i doskonałą obsługę

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Maja Maślankowska
tel. 519 339 040
maja.maslankowska@platinumpalace.pl

Piotr Oses
tel. 519 339 032
fbpoznan@platinumpalace.pl



PLATINUM PALACE
★★★★★

MENU ŚWIĄTECZNE 2019

Menu nr I a'la carte – cena 97 PLN/ osoba

Przystawka zimna

Tatar z marynowanego śledzia, pumpernikiel, kapary, ogórek
małosolny, jabłka w żelu

Pieczywo mieszane, masło naturalne, masło ziołowe

Zupa

Barszcz czerwony, pasztecik francuski z mięsem

Przystawka gorąca

Tradycyjne świąteczne Pierogi z kapustą i grzybami, mus z
selera, kapusta włoska z imbirem

Danie główne

Filet z karpia, sos grzybowy, ziemniaki puree, zasmażana
kapusta, karmelizowana marchew

Deser

Seromak, lody piernikowe, coulis z suszonych owoców



PLATINUM PALACE
★★★★★

Menu nr II a'la carte – cena 110 PLN/ osoba

Przystawka zimna

Carpaccio z buraka, feta, rzodkiewka, czarne oliwki, rukola,
oliwa porowa, pieczywo, masło

Pieczywo mieszane, masło naturalne, masło ziołowe

Zupa

Tradycyjna świąteczna zupa grzybowa z łazankami

Przystawka ciepła

Łosoś zapiekany z tapenade, sos cytrynowy z piernikiem, gratin
ziemniaczane z selerem, brukselka

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa sous vide, panierka ziołowa z
grzybami, sos z żurawiny z borowikiem, domowe kopytka,
karmelizowane warzywa z goździkiem

Deser

Piernik świąteczny, żurawina, domowe lody waniliowe



PLATINUM PALACE
★★★★★

Menu nr III – a'la carte od 12 osób – cena 145 PLN/ osoba

Przystawka zimna

Łosoś gravlax, kiszony ogórek, sezam, pumpernikiel, wiśnia

Pieczewo mieszane, masło naturalne, masło ziołowe

Przystawka ciepła

Gicz wołowa w sosie musztardowym, niepalona kasza

gryczana z selerem i truflą,

karmelizowana marchew z groszkiem

Zupa

Bulion grzybowy na ogonach wołowych, ravioli, aromatyczne

warzywa

Danie główne I ryba

Filet z dorady wolno smażony na maśle, grzybowa pianka,

kapusta włoska z imbirem,

ziemniaczany fondant

Sorbet

Sorbet cytrynowy własnego wyrobu

Danie główne II mięsne

Polędwica wołowa Wellington, sos truflowy, puree

ziemniaczane z serem,

fasolka z marchewką w boczku

Deser

Mus czekoladowy, wiśnia, crunch orzech, sos anglaise



PLATINUM PALACE

★★★★★

Menu nr IV – forma bufetu od 12 osób – cena 138 PLN/ osoba

Zimny bufet - 4 porcje na osobę

Tatar z marynowanego śledzia, pumperniel, kapary

Łosoś gravlax, kiszony ogórek, sezam

Wędzony pstrąg, konfitura z jabłek z chili

Terrine warzywne z kurkami

Polędwiczka wieprzowa w boczku z musem chrzanowym

Pasztet świąteczny, żurawina, dynia

Tatar wołowy z piklami na grzance

Sałatka z grillowanych warzyw z kozim serem

Sałata, świeże warzywa, kurczak, sos cesar

Pieczywo mieszane, masło naturalne, masło ziołowe

Zupa do wyboru

Zupa grzybowa z łazankami

Barszcz z pasztecikiem francuskim

Gorący bufet - 2 porcje na osobę

Tradycyjny filet z karpia, kapusta zasmażana z grzybami

Łosoś zapiekany, zapiekany kalafior i brokuł

Wołowina po burgundzku, cebulki w occie balsamicznym

Kasza pęczak z grzybami, groszek cukrowy, parmezan

Ziemniaki z koperkiem, Gnocci, Zapiekane puree ziemniaczane

Słodki bufet - 1,5 porcji na osobę

Piernik z bakaliami, Seromak

Szarlotka z goździkiem

Trufle w 3 smakach



PLATINUM PALACE
★★★★★

Menu nr V – forma mieszana, od 12 osób –
cena 129 PLN/osoba

Bufet zimny, wstawiony w stół t - 2 porcje na osobę

Pâté z gęsich wątróbek, galaretka z porto

Szkocka jagnięcina z salsą z mango i chili

Kurczak kukurydziany z truflą

Tatar z marynowanego łososia, salsa z ogórka kiszzonego

Halibut wędzony, puder z limonki

Małże św. Jakuba, boczek złotnicki

Terrine z morskich ryb, algi

Sałatka z aromatycznego buraka, kozi ser, rzodkiewka, rukola,
orzech włoski

Sałatka tabulleh, pasta z bakłażana

Pieczywo mieszane, masło naturalne, masło ziołowe

Zupa, do wyboru a'la carte

Tradycyjna świąteczna zupa grzybowa z łazankami

Wigilijna zupa rybna, ręcznie klejone ravioli

Danie główne, do wyboru a'la carte

Filet z sandacza, sos z rakami, gratin ziemniaczane z selerem i
truflą, fasolka w boczku

Polędwiczka cieleca w chrupiącej panierce, sos na białym
winie z rozmarynem, niepalona kasza gryczana, warzywa
pieczone w miodzie

Wstawione w stół

Tradycyjne świąteczne Pierogi z kapustą i grzybami, mus z
selera, kapusta włoska z imbirem

Słodki bufet - 1,5 porcji na osobę

Piernik z bakaliami, Seromak

Szarlotka z goździkiem

Trufle w 3 smakach



PLATINUM PALACE

★★★★★

Propozycja win do wcześniejszego wyboru – na życzenie,
rozliczane w butelkach, według spożycia

Wina musujące:

| | | |
|---|-------|-------|
| Tribaut Brut Origine A.C. Champagne Romery, France | 0,75l | 130,- |
| Prosecco Val D'Oca Brut D.O.C. Prosecco Treviso, Italia | 0,75l | 65,- |
| Cava Flor de Raim Smi Seco D.O. Cava Cataluna, España | 0,75l | 55,- |

Wina białe:

| | | |
|--|--------|------|
| Asconi Chardonnay 2017 Asconi Winery Republic Of Moldova | 0,75l | 50,- |
| Ėarte Bianco Verdeca 2018 I.G.T. Puglia Torrevento, Italia | 0,75l | 50,- |
| Vegaval Plata Verdejo 2017 D.O.C. Castilla La Mancha Miguel Calatayud, Spain | 0,75l | 45,- |
| Vinus Viognier 2017 Les Domaines Paul Mas IGP Languedoc, France | 0,75l | 70,- |
| Aresti Gewurztraminer 2018 Estate Selection Curicó Valley, Chile | 0,75l | 55,- |
| Balbas Verdejo 2016 D.O. Ribera Del Duero Rueda, Spain | 0,75l | 65,- |
| Castel Firmian Pinot Grigio 2017 D.O.C. Trentino Mezzacorona Italia | 0,75 l | 70,- |
| Villa Maria Private Bin 2017 Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand | 0,75l | 95,- |



PLATINUM PALACE

★★★★★

| | | |
|--|--------|-------|
| Pinot Gris Les Princes Abbés 2013 A.C. Alsace Domaine Schlumberger, France | 0,75l | 90,- |
| Riesling Les Princes Abbés 2013 A.C. Alsace Domaine Schlumberger, France | 0,75l | 90,- |
| Aresti Chardonnay 2015 Estate Selection Curico Valley, Chile | 0,75l | 65,- |
| Chablis 2016 A.C. Chablis Louis Jadot, France | 0,75l | 125,- |
| Wina czerwone: | | |
| Asconi Cabernet Sauvignon 2014 Asconi Winery Republic Of Moldova | 0,75l | 50,- |
| Vegaval Plata Tempranillo 2017 D.O.C. Castilla La Mancha Miguel Calatayud, Spain | 0,75l | 45,- |
| Balbas Barrica 2016 D.O. Ribera Del Duero Bodega Balbas, Spain | 0,75l | 70,- |
| Vinus Merlot 2017 Les Domaines Paul Mas IGP Languedoc, France | 0,75 l | 70,- |
| Bodega Norton Reserva 2016 Malbec Mendoza, Argentina | 0,75l | 80,- |
| Chianti Classico San Felice 2017 D.O.C.G. Chianti Classico San Felice Toskna, Italia | 0,75l | 85,- |
| Kanonkop Kadette 2015 Pinotage Stellenbosch, South Africa | 0,75l | 95,- |
| Marques De Griñon 2015 Crianza Selección Especial D.O.Ca. Rioja, Spain | 0,75l | 75,- |
| Elias Mora Crianza 2014 D.O. Toro Toro, Spain | 0,75L | 125,- |



PLATINUM PALACE

★★★★★

| | | |
|--|-------|-------|
| Eight Sense Primitivo di Manduria 2013 | 0,75l | 100,- |
| D.O.P. Primitivo di Manduria Puglia, Italia | | |
| Claret Black Label 2013 | 0,75l | 125,- |
| Diamond Collection, Cabernet Sauvignon Francis Ford Coppola Winery California, USA | | |
| Sol Negru Merlot 2014 | 0,75l | 70,- |
| Asconi Winery Republic Of Moldova | | |

Przykładowe ceny po rabacie na alkohole mocne, rozliczane w butelkach, według spożycia
(powyżej 20 osób)

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| Finlandia Vodka | 0,7l – 65,- PLN |
| Finlandia Vodka | 0,5l – 45,- PLN |
| Wyborowa Vodka | 0,7l – 55,- PLN |
| Wyborowa Vodka | 0,5l – 37,- PLN |
| Absolut Vodka | 0,7l – 65,- PLN |
| Absolut Vodka | 0,5l – 45,- PLN |
| Johnnie Walker Red Label Whisky | 0,7l – 80,- PLN |
| Johnnie Walker Black Label Whisky | 0,7l – 150,- PLN |
| Jameson Irish Whiskey | 0,7l – 120,- PLN |
| Jack Daniels Whiskey | 0,7l – 125,- PLN |
| Jack Daniels Whiskey | 1l – 160,- PLN |
| Ballantines Whisky | 0,7l – 82,- PLN |
| Tequila Sierra Silver/Gold | 0,7l – 125,- PLN |



PLATINUM PALACE

★★★★★

Dodatkowo:

- Wszystkie powyższe ceny są cenami netto, na podstawie których możemy wystawić fakturę
- Przedstawione potrawy są propozycją Szefa Kuchni, istnieje możliwość zmian w menu, przy wykorzystaniu dań z powyższych opcji; na podstawie Państwa preferencji możemy przygotować ofertę na miarę oczekiwań – w takim przypadku proponuję spotkanie w restauracji, co ułatwi ustalenie wszelkich szczegółów przyjęcia
- Ustawienie stołów – według Państwa sugestii
- Świąteczny klimat sali restauracyjnej zapewni mnóstwo świec, tzw. „candlelight dinner”, aromaty, choinki i dekoracje oraz subtelna świąteczna muzyka w tle
- Wydrukowanie menu okolicznościowego dla każdego gościa, bez cen, z własnym tytułem i zdjęciem
- Winiетки imienne dla każdego gościa – na życzenie



PLATINUM PALACE



Platinum Palace Residence**** Boutique Hotel ul. Reymonta 19, 60 -791
Poznań, tel. 0048 61 882 39 40, mail: residence@platinumpalace.pl
www.platinumpalace.pl