





Sale konferencyjne:

1. **PLATINUM CLUB** dla 25 osób

Koszt wynajmu Sali:





- ✓ do 4 godzin – **600 PLN**
- ✓ powyżej 4 godzin – **800 PLN**

Układ podkowa	Układ biznes	Układ klasa	Układ kino	Powierzchnia	Wysokość/długość /szerokość
					
16 osób	20 osoby	20 osób	30 osób	40 m²	4 m/7m/5.4m

2. **SALA HEBONY** dla 20 osób - z możliwością bezpośredniego wyjścia na dziedziniec

Koszt wynajmu sali:





- ✓ do 4 godzin – **600 PLN**
- ✓ powyżej 4 godzin – **800 PLN**

Układ podkowa	Układ biznes	Układ klasa	Układ kino	Powierzchnia	Wysokość/długość /szerokość
					
10 osób	18 osób	16 osób	25 osób	30 m²	2,82m/ 3,5m/8m

3. **SALA IVORY** dla około 100 osób

Koszt wynajmu Sali:





- ✓ do 4 godzin - **800 PLN**
- ✓ powyżej 4 godzin - **1 200 PLN**

Układ podkowa	Układ biznes	Układ klasa	Układ kino	Powierzchnia	Wysokość/długość /szerokość
					
40 osób	50 osób	50 osób	100 osób	100 m²	2,82m/ 15,7/6m

4. **SALA NOBLIGE** dla około 100 osób - z możliwością bezpośredniego wyjścia na taras

Koszt wynajmu Sali:

- ✓ do 4 godzin – **1 400 PLN**
- ✓ powyżej 4 godzin – **1 800 PLN**

Układ podkowa	Układ biznes	Układ klasa	Układ kino	Powierzchnia	Wysokość/długość /szerokość
					
60 osób	60 osób	50 osób	100 osób	100 m²	4m / 15,7/6m



PRZERWY KAWOWE

Propozycja I

Kawa, herbata, woda mineralna, kruche ciasteczka

200ml/200ml/200ml/100g

Jednorazowa 16 PLN/os

Dwukrotna 24 PLN/os

Ciągła przerwa kawowa 35 PLN/os

Propozycja II

Kawa, herbata, woda mineralna, ciasto świeżo wypiekane

200ml/200ml/200ml/120g

Jednorazowa 21 PLN/os

Dwukrotna 32 PLN/os

Ciągła przerwa kawowa 42 PLN/os

KANAPKI KONFERENCYJNE

Kanapki z szynką, łososiem, serem, kurczakiem/ 320g

Jednorazowa 25 PLN/os

Dwukrotna 45 PLN/os

MAŁE CO NIECO

Świeżo wypiekane croissanty z dżemami owocowymi

100g/80g

Jednorazowa 16 PLN/os

Dwukrotna 29 PLN/os

FIT PRZEKĄSKA

Plater chrupiących warzyw, ciastka owsiane, owoce
filetowe, woda z cytryną i miętą

150g/80g/100g/200ml

Jednorazowa 32 PLN/os

Dwukrotna 46 PLN/os

LUNCH – 45 PLN / osoba

Propozycja I

Zupa

Bulion z perliczki / makaron/ natka pietruszki

Danie główne

Filet z kurczaka/ grillowane warzywa/ grube frytki/
sos z tymiankiem

Propozycja II

Zupa

Krem z kalafiora/ boczek

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa/ ratatouille / ziemniaki na
maśle/ sos rozmarynowy

LUNCH/KOLACJA – 60 PLN / osoba

Propozycja I

Zupa

Krem pomidorowy/ papryka/ mleko kokosowe/ grzanki

Danie główne

Filet z kurczaka kukurydzianego/ ziemniaki gratin/ fasolka w boczku/mus z pasternaku/ sos beurre blanc

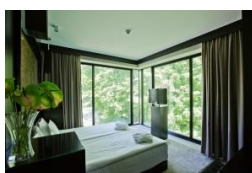
Propozycja II

Zupa

Krem z białej fasoli/chrupiąca szynka włoska

Danie główne

Pstrąg z pieca/ masło ziołowe/ pieczone bataty/ grillowana papryka/ pomidorki koktajlowe/ brokuł



LUNCH/KOLACJA – 75 PLN / osoba

Propozycja I

Zupa

Krem z białych warzyw/ grzanki/ palone masło

Danie główne

Policzki wołowe/ pieczony ziemniak/ brukselka/
cebulka szalotka/ ciemny sos

Deser

Creme caramel /coulis owocowe

Propozycja II

Zupa

Indyk filet/ sos z tuńczyka/ suszony pomidor/ kapary/
oliwa/ mix kiełków

Danie główne

Udko z kaczki / warzywa grillowane/ ziemniaczki /
mus z marchwi z pomarańczą/ sos z trawą żubrową

Deser

Szarlotka na ciepło/ bita śmietana

LUNCH/KOLACJA BIZNESOWA

Propozycja I – 109 PLN / OSOBA

Antipasti warzywne, ser halloumi, paluszki grisini, szynka włoska

Krem z pieczonego ziemniaka i salsefii z oliwą czosnkową

Filet z sandacza z pęczotto borowikowo szpinakowym, puree z groszku sos maślany

Panna cotta brzoskwiniowa z sorbetem cytrynowym

Propozycja II – 119 PLN / OSOBA

Guacamole z awokado i pomidora, wędzony łosoś/ chips z chleba/ sos paprykowy, mix kiełków, oliwa

Krem z selera z grzankami i oliwą

Filet z kaczki, ratatouille warzywne, mus z marchwi, ziemniaki gratin, sos z trawą żubrową

Szarlotka na ciepło z lodami

Propozycja III – 129 PLN / OSOBA

Carpaccio z polędwicy wołowej, karczochy, suszony pomidor parmezan, creme fresch

Krem z dyni z krewetką i kolędą

Policzki wołowe z puree z batatów, paloną cebulą, fasolką w boczku i sos pieprzowym

Creme caramel z coulis owocowym i orzechami

MENU WEGETARIAŃSKIE

Propozycja I – 45 PLN / OSOBA

Zupa

Krem z buraka/ ser feta

Danie główne

Cieciora / pomidory/ jarmuż/ pieczarki/ oliwa

Propozycja II – 45 PLN / OSOBA

Zupa

Krem z kalafiora/ słońceznik

Danie główne

Kasza pęczak / fasolka/ pomidory/ szpinak/ papryka



LUNCH W FORMIE BUFETU

Propozycja I – 80 PLN / OSOBA

Żurek z białą kiełbasą
Sandacz filet z masłem ziołowym
Grillowany filet drobiowy z tymiankiem
Ziemniaczki z wody z masłem i koperkiem
Ryż ze szpinakiem
Warzywa gotowane z oliwą czosnkową
Warzywa z grilla z rozmarynem
Pana cotta z sosem owocowym, sernik waniliowy

Propozycja II – 100 PLN / OSOBA

Krem z selera z prażonymi nasionami
Policzki wołowe w ciemnym sosie z cebulkami
Filet z kurczaka kukurydzianego sous vide
Grillowany filet z łososia, pomidorki i oliwki
Gnocchi z oliwą
Kasza pęczak z jarmużem i suszonym pomidorem
Ziemniaczki z masłem i koperkiem
Ratatouille warzywne
Szpinak z serem gorgonzola
Szarlotka, mus czekoladowy z coulis malinowym

Propozycja dodatkowa – ZIMNY BUFET – 52 PLN / OSOBA

Antipasti na platerze z krewetkami
Mus z koziego sera z pieczonym burakiem i orzechami nerkowca
Rostbef z fasolką i sosem musztardowym
Rillettes z wędzonego łososia z suszonymi pomidorami, kaparami na pumperniku
Plater serów z winogronami

PŁATNOŚĆ:

1. Płatność przelewem.

Możliwa po przesłaniu przez Klienta do siedziby Platinum Palace Wrocław dokumentów:

- aktualny wyciąg z KRS
- zaświadczenie o nadaniu NIP i REGON
- wypełniony wniosek o kredytowanie załączony do umowy i zatwierdzony przez Dyрекcję hotelu.

2. Płatność kartą kredytową.

Możliwa po wcześniejszym (przed rozpoczęciem realizacji usługi) dokonaniu pre-autoryzacji w recepcji hotelu Platinum Palace Wrocław. Kwota do pre-autoryzacji jest wyliczona na podstawie całkowitych kosztów zamówienia powiększonych o zaliczkę na ewentualne dodatkowe zlecenia.

Hotel wymaga min. 60% zaliczki nie później niż miesiąc przed realizacją usługi.

