HOTEL****
PAŁAC ROMANTYCZNY W TURZNIE

Uroczyste Wigilie Firmowe

www.palac-romantyczny.com

POZNAJ HOTEL**** PAŁAC ROMANTYCZNY W TURZNIE

Pełen uroku latem
i bardzo klimatyczny zimą





WYJĄTKOWA KOLACJA WIGILIJNA

Święta to wyjątkowy czas, także w każdej firmie. Dlatego wspólne spędzenie czasu przy wigilijnym stole to doskonały moment na podziękowanie współpracownikom za ich zaangażowanie i lojalność.

Przepiękna, zimowa sceneria Pałacu Romantycznego, stylowe wnętrza w świątecznej aranżacji, bogactwo smaków tradycyjnych potraw wigilijnych i nastrojowa muzyka stworzą uroczystą atmosferę i sprawią, że wieczór ten na długo zapadnie w Państwa pamięci.

DLACZEGO WARTO NAM ZAUFAĆ?

- Dogodna Lokalizacja (przy autostradzie a1)
- Bezpłatny parking dla Gości
- Różnej wielkości sale konferencyjne
- Zabytkowy park
- Regionalna kuchnia
- Slow Food
- Kucharze z pasją
- Klimatyczne wnętrza
- Strefa spa & Wellness
- 2 Bary i klub muzyczny

www.pałac-romantyczny.com

ABY UMILIĆ TEN WYJĄTKOWY WIECZÓR GWARANTUJEMY:

- bogate menu w 5 wariantach cenowych
- świąteczny upominek od Pałacu Romantycznego dla każdego Gościa
- nastrojową muzykę podczas kolacji
(dodatkowo istnieje możliwość zamówienia akompaniamentu pianisty, gitarzysty lub saksofonisty)
- przytulne i eleganckie wnętrza
- świąteczną i elegancką dekorację stołów
- ok. 150 miejsc noclegowych i specjalną ofertę cenową na pokoje
- bezpłatny parking
- możliwość organizacji dodatkowych atrakcji podczas wieczornej kolacji
(m.in. niezwykły pokaz magii w wykonaniu profesjonalnego iluzjonisty,
wieczór Karaoke w Klubie Preludium,
ognisko w plenerze z grzańcem, wizyta Świętego Mikołaja i wiele innych),
warsztaty wypieku i ozdabiania pierników lub warsztaty tworzenia stroików świątecznych.
- personalizowane vouchery upominkowe na dowolne usługi hotelowe,
którymi mogą Państwo obdarować swoich współpracowników





NASZE NAGRODY

są gwarancją niezapomnianych wrażeń



Dyplom
„Piękniejsza Polska”
Odrestaurowany zabytek



Dziedzictwo Kulinarne
Kujaw i Pomorza
Regionalna kuchnia



Gęsinowy
Szlak
Kulinarny



POZNAJ NASZE WNĘTRZA
RESTAURACJA MARCONI





SALA KOMINKOWA



BAR NOKTURN







SALA ETIUDA





SALA ETIUDA





SALA CHOPIN





SALA BALLADA I SONATA





POKOJE





ROSARIUM SPA



ZESTAWY MENU

Istnieje możliwość przygotowania specjalnej oferty wigilijnej
opierającej się na daniach mięsnych lub wegańskich

		MENU 1	MENU 2	
ZUPY				
1	Barszcz z pasztecikiem	x	x	Pakiet 1, 2 x 1 zupa / osoba do wyboru
2	Krem z borowików / groszek ptysiowy	x	x	
3	Zupa rybna z pomidorami i papryką	x	x	
4	Zupa grzybowa / łazanki		x	
5	Krem z dyni hokkaido / mleko kokosowe / krewetki		x	
DANIA GORĄCE (serwowane na półmiskach)				
1	Gołąbek z soczewicą / pieczarki / sos z grzybów leśnych	x	x	Pakiet 1, 2 x 3 dania główne / osoba do wyboru
2	Kurczak kukurydziany / sos szafranowy / boczek	x	x	
3	Pierogi z łososiem i szpinakiem / sos z suszonych pomidorów	x	x	
4	Morszczuk / sos cytrynowo-koperkowy	x	x	
5	Pstrąg smażony / migdały	x	x	
6	Panierowany boczniak w panco	x	x	
7	Polędwiczka / sos grzybowy		x	
8	Pierogi z kapustą i grzybami / okrasa z cebuli z pietruszką i czosnkiem		x	
9	Sandacz / sos kaparowy		x	
10	Łosoś / sos koperkowy		x	
11	Smażony karp / złocista cebulka		x	
DODATKI (serwowane na półmiskach)				
1	Zestaw surówek	x	x	Pakiet 1, 2 x 3 dodatki / osoba do wyboru
2	Ryż szafranowy	x	x	
3	Ziemniaki pieczone z rozmarynem i czosnkiem	x	x	
4	Warzywa z masłem i migdałami	x	x	
5	Gnocchi z batatów	x	x	
6	Łazanki z kapustą i grzybami	x	x	
7	Puree z buraków	x	x	
8	Kopytka ze skwarkami	x	x	

ZAKĄSKI ZIMNE				
1	Pate z wątróbki / bagietka / konfitura z czerwonej cebuli	x	x	Pakiet 1, 2 x 4 zakąski / osoba do wyboru
2	Galantyna z kurczaka / borowiki / pasta truflowa	x	x	
3	Ryba po grecku	x	x	
4	Polędwiczka ze szparagami	x	x	
5	Sałatka jarzynowa	x	x	
6	Rostbef pieczony / sos remoulade	x	x	
7	Sałatka ze szpinakiem / feta	x	x	
8	Sałatka jesienna / feta / buraki / bataty / awokado	x	x	
9	Śledź w śmietanie	x	x	
10	Łosoś po kapitańsku w zalewie słodko-kwaśnej	x	x	
11	Tymbaliki z pstrąga	x	x	
12	Patera mięs pieczystych	x	x	
13	Śledź na sałatce z selera		x	
14	Łosoś z musem ziołowym na sałatach		x	
15	Sałatka z serami Ślesińskimi		x	
16	Tatar wołowy		x	
17	Burger z szarpaną gęsiną		x	
DESERY				
1	Makowiec z miodem i bakaliami	x	x	Pakiet 1, 2 x 1 deser / osoba do wyboru
2	Panna cotta cynamonowa / frużelina pomarańczowa	x	x	
3	Sernik Pałacowy / kruszonka z piernika	x	x	
4	Lody zimowe		x	
5	Crumble dyniowo-jabłkowe		x	
6	Piernik z powidłami		x	
NAPOJE				
1	Kompot z suszu	x	x	
2	Bufet kawowo-herbaciany, woda niegazowana z cytryną i miętą	x	x	
koszt netto / osoba		199 zł	265 zł	

KOLACJE SERWOWANE

W ofercie również catering dla firm

MENU 1 (KOLACJA SERWOWANA)

ZUPA
Barszcz czerwony z drożdżowym pasztecikiem

DANIE GŁÓWNE
Sandacz w sosie szafranowym z boczkiem / brokuł bimi / ryż z warzywami

DESER
Makowiec z miodem i bakaliami

NAPOJE
Kompot z suszu
Bufet kawowo-herbaciany
woda niegazowana z cytryną i miętą

CZAS TRWANIA IMPREZY: 4H
105 ZŁ NETTO/OS.

MENU 2 (KOLACJA SERWOWANA)

PRZYSTAWKA
Terrina z łososia

ZUPA (1 do wyboru)
Zupa rakowa / kawior z pstrąga / szyjki rakowe
Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)
Filet z karpia w sosie piernikowym / ziemniaki pieczone z rozmarynem i czosnkiem / kapusta zasmażana z grzybami
Polędwiczka w sosie grzybowym
Łosoś z migdałami / ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem / brokuł bimi

DESER
Tiramisu piernikowe

NAPOJE
Kompot z suszu
Bufet kawowo-herbaciany, woda niegazowana z cytryną i miętą

CZAS TRWANIA IMPREZY: 4H
139 ZŁ NETTO/OS.

MENU 3 (KOLACJA SERWOWANA)

PRZYSTAWKA
Łosoś marynowany w burakach z sosem musztardowo-koperkowym

ZUPA (1 do wyboru)
Zupa z borowików / kluski półfrancuskie
Zupa łososiowo - kurkowa

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)
Karkówka z dzika / kasza pęczak z grzybami / puree z buraków
Halibut / ziemniaki opiekane z rozmarynem / czosnek / sałata rzymska
Udo z kaczki / puree ziemniaczane z dynią / brokuł bimi / sos pomarańczowo-żurawinowy

DESER
Crumble dyniowo-jabłkowe

NAPOJE
Kompot z suszu
Bufet kawowo-herbaciany, woda niegazowana z cytryną i miętą

CZAS TRWANIA IMPREZY: 4H
195 ZŁ NETTO/OS.

BUFET ZIMNY DO DAŃ SERWOWANYCH

	DANIA	cena netto
1	Pate z wątróbki / bagietka / konfitura z czerwonej cebuli	4 dania / osoba do wyboru
2	Galantyna z kurczaka / borowikami / pasta truflowa	
3	Sałatka z brokułem i serem pleśniowym	
4	Ryba po grecku	
5	Sałatka jarzynowa	
6	Śledź w śmietanie	
7	Rostbef pieczony / sos remoulade	
		47 zł / os.
1	Pate z wątróbki / bagietka / konfitura z czerwonej cebuli	4 dania / osoba do wyboru
2	Burger z krewetką	
3	Sałatka ze szpinakiem / feta	
4	Sałatka jesienna / feta / buraki / bataty / awokado	
5	Łosoś po kapitańsku w zalewie słodko-kwaśnej	
6	Patera mięs pieczystych	
7	Śledź na sałatce z selera	
8	Tatar wołowy	
		71 zł / os.

VOUCHER UPOMINKOWY DLA TWOICH WSPÓŁPRACOWNIKÓW

Chciałbyś docenić zaangażowanie Twoich współpracowników i podziękować im w wyjątkowy sposób? Podaruj im voucher upominkowy do Pałacu Romantycznego na dowolne usługi hotelowe (vouchery pobytowe, do restauracji lub na zabiegi SPA).

Oferujemy bezpłatną personalizację voucherów oraz ich druk.

Skorzystaj z atrakcyjnej oferty cenowej przy zakupie min. 10 voucherów!



Każdy voucher jest elegancko zapakowany w kopertę z opaską. Voucher może być w standardowej lub spersonalizowanej grafice.

PERSONALIZOWANE UPOMINKI PAŁACOWE



W OFERCIE:

· pocztówki
· ekologiczne wyroby:
(smalec z gęsi owsianej,
powidła śliwkowe z czekoladą
i chilli, pasztet z gęsi owsianej
z żurawiną lub z borowikami,
wegetariański pasztet z selera)

· świece ekologiczne
· magnesy
· kubki
· obrazki
· świece
· kawa
· alkohole prezentowe
(Wódki Toruńskie i linia Chopin)
· alkohole pałacowe

CHCESZ WIEDZIEĆ WIĘCEJ?

Chętnie odpowiemy na Twoje pytania

Hotel **** Pałac Romantyczny
Ul. Toruńska 1, Turzno k. Torunia
Tel. 56 642 31 45/47
+ 48 603 205 601
+ 48 693 301 383
+ 48 609 727 552

marketing@palac-romantyczny.com

www.palac-romantyczny.com

PalacRomantyczny
palacromantyczny



HOTEL **** PAŁAC ROMANTYCZNY W TURZNIE

www.palac-romantyczny.com