



Dni Gęsiny

w Pałacu Romantycznym

W PROGRAMIE:

- Gęsinowe menu a la carte oraz w formie bufetu
- Muzyka na żywo w dniach 11 i 14.11 w wykonaniu znanego artysty toruńskiego Rafała „Zwierzaka” Zielińskiego
- Koncert fortepianowy muzyki operetkowej w dn. 12.XI o godz. 18:00 (bilety do nabycia w Recepcji Hotelu)
- Gęsina w 5 odsłonach na 1 talerzu
- Konkursy kulinarne z atrakcyjnymi nagrodami m.in. do wygrania Weekendowy pobyt w Pałacu Romantycznym!
- Specjalne menu: wegetariańskie, wegańskie oraz dla dzieci

Zapraszamy w dniach
11.11-14.11 2021

Na Świętego Marcina
najlepsza pałacowa
gęsina!!



Szczegóły oferty i rezerwacja:

tel.: 56 642 31 00

restauracja@palac-romantyczny.com

www.palac-romantyczny.com



Hotel Pałac Romantyczny
ul. Toruńska 1, Turzno k. Torunia
tel. 56 642 31 30

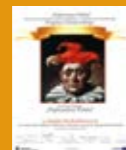
www.palac-romantyczny.com

Oni Gęsiny

A la carte



DOCENILI NAS:



Dyplom
„Piękniejsza Polska”
Odrestaurowany zabytek



Dziedzictwo Kulinarne
Kujaw i Pomorza
Regionalna kuchnia



100 BEST
RESTAURANTS
POLAND 2019



Gault & Millau
Żółty przewodnik
kulinarny



Gęsinowy
Szlak
Kulinarny



Poziomki 2018/2019
Prestiżowy przewodnik
Magdy Gessler

11.11-14.11 2021

Na Świętego Marcina
najlepsza pałacowa gęsiną!!

Dni Gęsiny

w Pałacu Romantycznym

Gęsina kołudzka od zawsze gości w karcie menu Restauracji Marconi, dzięki czemu jesteśmy członkiem regionalnej sieci „Dziedzictwo Kulinarne Kujaw i Pomorza”. Mięso gęsie pochodzi z Kołudy Wielkiej, gdzie ekologiczny sposób hodowli zapewnia brak sztucznych barwników i środków chemicznych w mięsie. To niewątpliwie daje gwarancję najwyższej jakości produktu i przekłada się też na smak naszych dań.

Poza tradycyjnymi walorami smakowymi gęsina ma też inne pozytywne aspekty. Bogata jest ona w nienasycone kwasy tłuszczowe, witaminy i białko redukujące szkodliwy cholesterol, co przekłada się na działanie profilaktyczne schorzeń naczyniowo sercowych. Niektóre badania wskazują również na pozytywny wpływ gęsiny na samopoczucie i zaburzenia nastroju, a tłuszcz gęsi uznaje się za afrodyzjak.

Przystawki

Pierogi z gęsiną / sos żurawinowy / pomarańcza

35 zł

Tatar z gęsi / czerwona cebula / ogórek kiszony / marynaty / żółtko przepiórcze

38 zł

Carpaccio z wędzonej gęsi / sos żurawinowy / marynowana dynia / winogrono / ser Bursztyn

40 zł

Zupy (gotowane na gęsinie)

Bulion / kołduny / borowik

24 zł

Czernina dworska / kluski / suszone owoce

25 zł

Żur staropolski / biała kiełbasa / ziemniaki / jajko / wędzonka

25 zł

Dania Główne

Gęsi kotlet mielony / konfitura z czerwonej cebuli / ziemniaki puree / marynowana dynia

51 zł

Pierś z gęsi / sos śliwkowy / pierogi z czerwoną kapustą i żurawiną / puree z dyni

72 zł

Udło z gęsi confit / sos z zielonego pieprzu / pieczone ziemniaki / puree z buraków i suszonych śliwek

72 zł

Gęsina w 5 odsłonach dla dwojga

(udko z gęsi / pierś z gęsi / wątróbka z jabłkiem / paszteciki z ciasta półfrancuskiego / żołądki gęsie / pęczak z grzybami / bataty / pierogi z czerwoną kapustą i żurawiną / puree z dyni / marynaty

200 zł

Desery

Deser piernikowy

25 zł

Beza / bakalie / krem karmelowy / sos wiśniowy

25 zł

Gruszka Pięknej Heleny / karmel / lody / adwokat

26 zł

Menu dla dzieci

Delikatny rosół / domowy makaron / marchewka

14 zł

Kotleciki z kurczaka / frytki / gotowane warzywa

16 zł

Naleśniki / gorące śliwki / sos waniliowy

14 zł

Banan smażony na maśle / sos czekoladowy / gałka lodu

10 zł



Gęsinowe Bufety

MENU

11-14.11.2021

120 zł / os.

BUFET GORĄCY

Zupy

Krupnik na gęsinie

Czernina dworska z kładzionymi kluseczkami i suszonymi owocami

Krem z dyni hokkaido

Dania Główne

Żołądki gęsie w sosie własnym

Gęś na słodko

Gołąbek gęsi

Gęsi kotlet mielony

Dodatki Gorące

Puree ziemniaczane

Kasza pęczak z grzybami

Kapusta czerwona z żurawiną

Buraczki tarte

Dynia marynowana

Bufet Słodki

Ciasta pałacowe (2 rodzaje)

Bufet Napoi

Kawa

Herbata

Woda niegazowana
z miętą i cytryną

