



Oferta świąteczna dla firm



www.palac-romantyczny.com



Uroczysta Wigilia firmowa w Pałacu w Turznie

Zbliżające się Święta Bożego Narodzenia to idealna okazja na podsumowanie mijającego roku oraz dobry moment na podziękowanie współpracownikom i kontrahentom za ich lojalność i zaangażowanie.

Spotkaj się z zespołem przy świątecznym stole, wśród przepięknej scenerii 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.

OFERUJEMY:

- 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
 - duży **parking GRATIS**
- liczne, dodatkowe atrakcje podczas wieczornej kolacji
(m.in. niezwykle **pokaz magii** w wykonaniu profesjonalnego iluzjonisty, świąteczne **Escape Roomy**, wieczór **Karaoke** w Klubie Preludium, **ognisko w plenerze** z grzańcem, wizyta **Świętego Mikołaja** i wiele innych)
- personalizowane **vouchery upominkowe** na dowolne usługi hotelowe, którymi mogą Państwo obdarować swoich współpracowników





Magia Świąt w Pałacu Romantycznym w Turznie



Zestawy Menu

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

		MENU 1	MENU 2	MENU 3	
	ZUPY				
1	Zupa grzybowa z łazankami	x	x	x	Dotyczy menu 1, 2, 3: 1 zupa do wyboru
2	Barszcz czerwony z drożdżowym pasztecikiem	x	x	x	
3	Krem z borowików z groszkiem ptysiowym		x	x	
4	Zupa rybna z pomidorami i papryką		x	x	
5	Krem z raków z szyjkami rakowymi i odrobiną kawioru z pstrąga			x	
	DANIA GŁÓWNE (serwowane na półmiskach)				
1	Pieczony karp wigilijny z dodatkiem złocistej cebuli	x	x	x	Dotyczy menu 1: 2 dania do wyboru
2	Dorsz w sosie pieczarkowym	x	x	x	
3	Pstrąg smażony w migdałach	x	x	x	Dotyczy menu 2 i 3: 3 dania do wyboru
4	Morszczuk w sosie koperkowym		x	x	
5	Delikatny sandacz w migdałach		x	x	
6	Łosoś z salsą z mango i chilli			x	
7	Łosoś z sosem z suszonych pomidorów			x	
8	Sandacz w sosie z szyjek rakowych z ogórkiem kiszonym			x	
	DODATKI (serwowane na półmiskach)				
1	Pierogi z kapustą i grzybami	x	x	x	Dotyczy menu 1: 3 dodatki do wyboru
2	Pierogi z fetą i szpinakiem z masłem szalwiovym	x	x	x	
3	Pieczone krokiety ziemniaczne	x	x	x	Dotyczy menu 2 i 3: 4 dodatki do wyboru
4	Ziemniaki opiekane	x	x	x	
5	Brokuły w migdałach	x	x	x	
6	Kluski z makiem i bakaliami	x	x	x	
7	Łazanki z kapustą i grzybami	x	x	x	
8	Pierogi z łososiem i suszonymi pomidorami w sosie koperkowym		x	x	



Zestawy Menu

	ZAKĄSKI ZIMNE				
1	Śledź w oleju	x	x	x	Dotyczy menu 1, 2: 3 zakąski do wyboru (możliwość podziału asortymentu do 5)
2	Ryba po grecku	x	x	x	
3	Śledź w śmietanie	x	x	x	
4	Carpaccio z buraka	x	x	x	Dotyczy menu 3: 4 zakąski do wyboru (możliwość podziału asortymentu do 6)
5	Roladki ze szpinakiem i łososiem	x	x	x	
6	Śledź na sałatce z selera i jabłka	x	x	x	
7	Tymbaliki z pstrąga	x	x	x	
8	Sałatka jarzynowa	x	x	x	
9	Pasztet z selera	x	x	x	
10	Łosoś po kapitańsku w zalewie słodko-kwaśnej		x	x	
11	Łosoś wędzony z musem śmietankowo-ziolowy podany na sałatach		x	x	
12	Sałatka ze szpinakiem, serami pleśniowymi i owocami, polana winegretem miodowym		x	x	
13	Pasztet z dorsza z grzybami leśnymi		x	x	
14	Pascacio z łososa skropione oliwą z awokado, podane z tagliatelle z marchwi i cukinii			x	
15	Koktajl z krewetek i awokado w sosie tysiąca wysp			x	
16	Sandacz w galarecie			x	
17	Delikatny łosoś w galarecie			x	
18	Tatar z łososa z marynatami			x	
	DESERY				
1	Makowiec z miodem i bakaliami	x	x	x	Dotyczy menu 1: 1 deser do wyboru
2	Piernik z powidłami	x	x	x	
3	Szarlotka pałacowa	x	x	x	Dotyczy menu 2: 2 desery do wyboru (możliwość podziału asortymentu do 3)
4	Ciasto biszkoptowe z galaretką porzeczkową i masą marcepanową		x	x	
5	Sernik pałacowy		x	x	Dotyczy menu 3: 3 desery do wyboru (możliwość podziału asortymentu do 4) rodzajów
6	Świąteczne ciasteczka		x	x	
7	Mini desery (4 rodzaje)			x	
	NAPOJE				
1	Tradycyjny kompot z suszu (podawany w karafkach)		x	x	
2	Herbata Ronnefeldt, kawa z ekspresu przelewowego, woda niegazowana z miętą i cytryną (podawana w karafkach)	x	x	x	
Opłatek wigilijny na życzenie		180 zł netto/ os.	230 zł netto/ os.	290 zł netto/ os.	



W ofercie
również
catering
dla firm

Kolacje serwowane

MENU 4

ZUPA

Barszcz czerwony z drożdżowym pasztecikiem

DRUGIE DANIE (do wyboru)

Karp wigilijny / złocista cebula / puree ziemniaczano-koperkowe / brokuły **lub**
Pstrąg łososiowy / ziemniak truflowy / kalafior romanesco

Surówka z kapusty kiszonej

DESER

Makowiec z miodem i bakaliami **lub** Piernik z powidłami

NAPOJE

Herbata Ronnefeldt, kawa z ekspresu przelewowego, woda niegazowana z miętą i cytryną (podawana w karafkach)

118 ZŁ NETTO/OS.

MENU 5

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka / gruszka karmelizowana / ser kozi / orzechy włoskie / dynia marynowana

ZUPA

Zupa grzybowa z łazankami

DRUGIE DANIE (do wyboru)

Sandacz / sos z szyjek rakowych / kaszotto buraczane / puree z zielonego groszku **lub**
Łosoś / sos z suszonych pomidorów / szpinak / ryż / warzywa

DESER (do wyboru)

Deser piernikowy **lub** Sernik pałacowy

NAPOJE

Tradycyjny kompot z suszu (podawany w karafkach)

Herbata Ronnefeldt, kawa z ekspresu przelewowego, woda niegazowana z miętą i cytryną (podawana w karafkach)

158 ZŁ NETTO/OS.



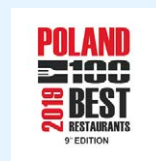
Docenili nas:



**Dyplom
„Piękniejsza Polska”**
Odrestaurowany zabytek



Dziedzictwo Kulinarne
Kujaw i Pomorza
Regionalna kuchnia



**100 Best
Restaurants Poland**
2019, 2020



Gault & Millau
Żółty przewodnik
kulinarny



**Gęsinowy
Szlak
Kulinarny**



Poziomki 2018/2019
Prestiżowy przewodnik
Magdy Gessler

Nasze atuty



Dogodna
lokalizacja
(przy autostradzie A1)



67 pokoi



Bezpłatny
parking



16 ha parku



Wellness
& SPA



Eleganckie
wnętrza



2 bary



Wysoki
poziom obsługi



Klub muzyczny





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
- alkohole prezentowe
(Wódki Toruńskie i linia Chopin)
- alkohole pałacowe

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

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

