



Uroczyste Wigilie Firmowe

HOTEL *** PAŁAC ROMANTYCZNY
W TURZNI





POZNAJ HOTEL ****
PAŁAC ROMANTYCZNY
W TURZNI

PEŁEN UROKU LATEM
I BARDZO KLIMATYCZNY ZIMĄ





WYJĄTKOWA KOLACJA WIGILIJNA

Jeśli chciałbyś podsumować miniony rok oraz podziękować swoim współpracownikom i kontrahentom w wyjątkowo klimatycznym miejscu zapraszamy Cię do Pałacu Romantycznego w Turznie.

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

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
 - duży parking GRATIS
 - możliwość organizacji dodatkowych atrakcji podczas wieczornej kolacji (m.in. niezwykły 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



NASZE KULINARNE NAGRODY

są gwarancją niezapomnianych wrażeń smakowych



Dyplom
„Piękniejsza Polska”
Odrestaurowany zabytek



Dziedzictwo Kulinarnie
Kujaw i Pomorza
Regionalna kuchnia



100 Best
Restaurants Poland
2019, 2020



Gault & Millau
Złoty przewodnik
kulinarny



Gęsinowy
Szlak
Kulinarny



Poziomki 2018/2019
Prestizjowy przewodnik
Magdy Gessler



ZACHĘCAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ
Z NASZYM MENU




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

ZESTAWY MENU

		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 szyszkami 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	Dotyczy menu 2 i 3: 3 dania do wyboru
3	Pstrąg smażony w migdałach	x	x	x	
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 szyszek 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 szalwiowym	x	x	x	Dotyczy menu 2 i 3: 4 dodatki do wyboru
3	Pieczone krokiety ziemniaczane	x	x	x	
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	



ZAKĄSKI ZIMNE					
1	Śledź w oleju	x	x	x	Dotyczy menu 1, 2: 3 zakąski do wyboru (możliwość podziału asortymentu do 5) Dotyczy menu 3: 4 zakąski do wyboru (możliwość podziału asortymentu do 6)
2	Ryba po grecku	x	x	x	
3	Śledź w śmietanie	x	x	x	
4	Carpaccio z buraka	x	x	x	
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	Sałátka 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-ziółowy podany na sałatach		x	x	
12	Sałátka ze szpinakiem, serami pleśniowymi i owocami, polana winogretem miodowym		x	x	
13	Pasztet z dorsza z grzybami leśnymi		x	x	
14	Pascacio z łososia 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 łososia z marynatami			x	
DESERY					
1	Makowiec z miodem i bakaliami	x	x	x	Dotyczy menu 1: 1 deser do wyboru Dotyczy menu 2: 2 desery do wyboru (możliwość podziału asortymentu do 3) Dotyczy menu 3: 3 desery do wyboru (możliwość podziału asortymentu do 4) rodzajów
2	Piernik z powidłami	x	x	x	
3	Szarlotka pałacowa	x	x	x	
4	Ciasto biszkoptowe z galaretką porzeczkową i masą marcepanową		x	x	
5	Sernik pałacowy		x	x	
6	Świąteczne ciasteczka		x	x	
7	Mini desery (4 rodzaje)			x	
NAPoje					
1	Herbata Ronnefeldt, kawa z ekspresu przelewowego, woda niegazowana z miętą i cytryną (podawana w karafkach)	x	x	x	
2	Tradycyjny kompot z suszu (podawany w karafkach)		x	x	
	Opłatek wigilijny na życzenie	195 zł netto/ os.	265 zł netto/ os.	315 zł netto/ os.	



W ofercie również
catering dla firm

KOLACJE SERWOWANE

MENU 4

ZUPA

Barszcz czerwony z drożdżowym pasztecikiem

DRUGIE DANIE (1 do wyboru)

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

Surówka z kapusty kiszonej

DESER (1 do wyboru)

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 (1 do wyboru)

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

DESER (1 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.

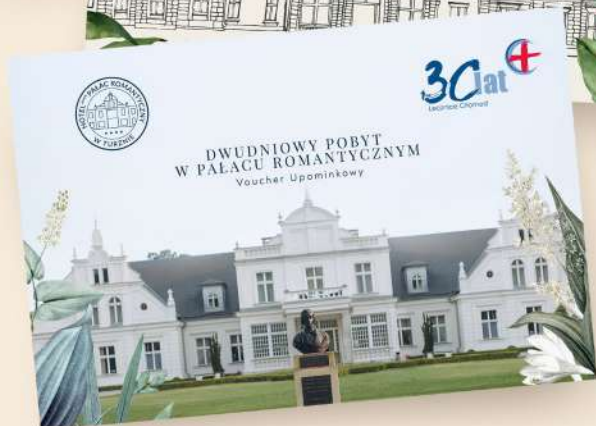


VOUCHER UPOMINKOWY DLA TWOICH WSPÓŁPRACOWNIKÓW

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



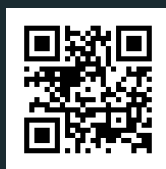
CHCESZ WIEDZIEĆ WIĘCEJ?

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](#)



www.palac-romantyczny.com