



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 KOŁACJA 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 ZAUFAC?



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 UMIŁĆ 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. niezwykle pokazy 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
Kujawy i Pomorza
Regionalna kuchnia

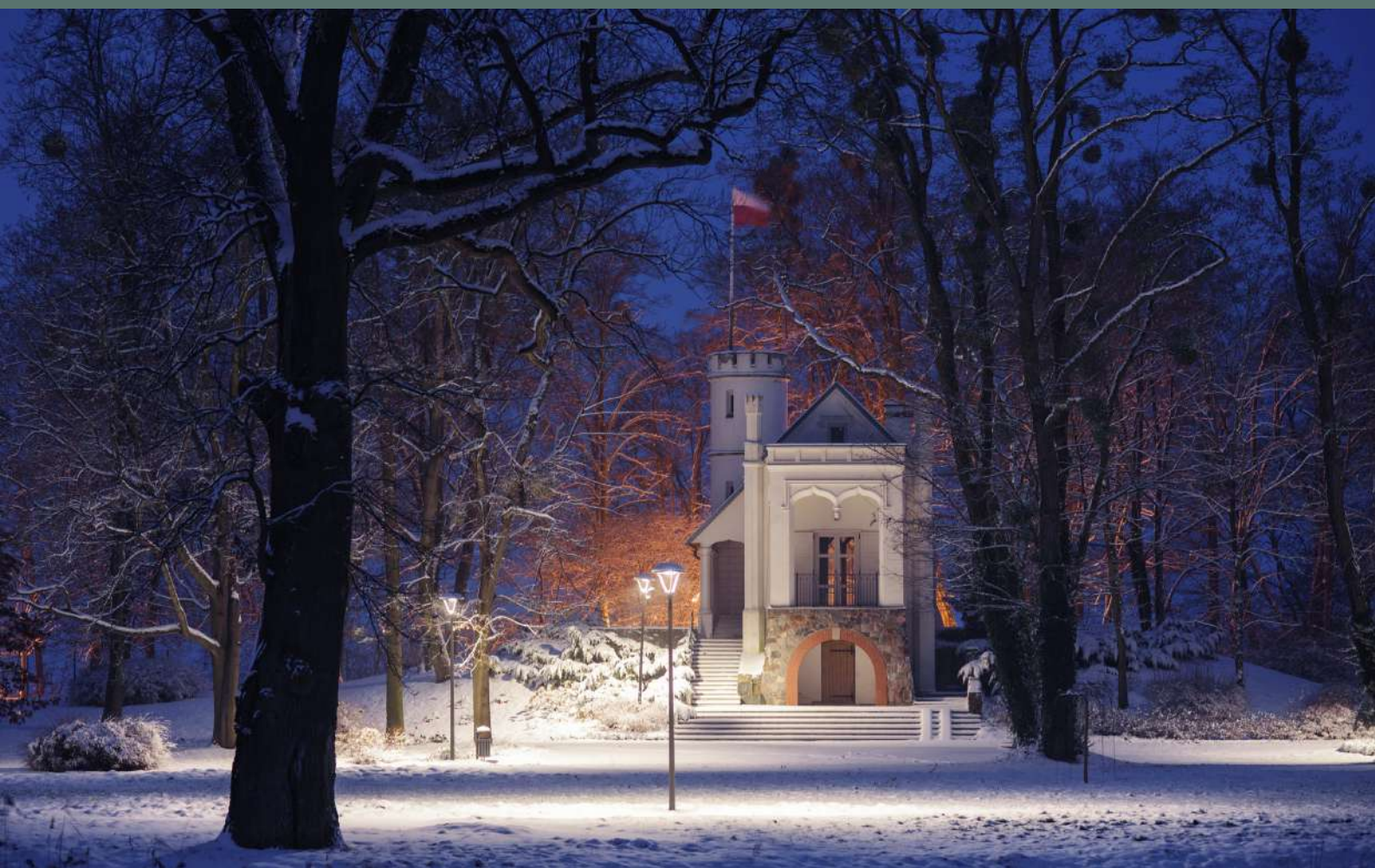


Gęsinowy
Szlak
Kulinaryny





ZACHĘCAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ
Z NASZYM MENU





ZESTAWY MENU

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

		MENU 1	MENU 2	
	ZUPY			
1	Barszcz czerwony / pasztecik drożdżowy	x	x	Dotyczy : pakiet 1, 2 1x zupa/ osobę do wyboru
2	Krem z dyni hokkaido / mleko kokosowe / krewetki	x	x	
3	Rosół wołowo-drobiowy / makaron	x	x	
4	Krem z borowików / groszek ptysiowy		x	
5	Zupa rybna / pomidory / papryka		x	
6	Zupa grzybowa / łazanki		x	
	DANIA GŁÓWNE (serwowane na półmiskach)			
1	Łazanki z kapustą i z grzybami	x	x	Dotyczy: pakiet 1,2 x 3 dania główne/ osobę do wyboru.
2	Pierogi z kapustą i grzybami / okrasa z cebuli / pietruszka / czosnek	x	x	
3	Pstrąg smażony w migdałach	x	x	Możliwość podziału asortymentu do 4
4	Sandacz / sos kaparowy	x	x	
5	Polędwiczka (sous-vide) / sos grzybowy	x	x	
6	Łosoś / sos koperkowy		x	
7	Pierogi z łososiem i szpinakiem / sos z suszonych pomidorów		x	
8	Udo z kaczki na musie jabłkowym / sos żurawinowy		x	
9	Poliki wołowe / warzywa / sos z czerwonego wina		x	
	DODATKI (serwowane na półmiskach)			
1	Zestaw surówek	x	x	Dotyczy: pakiet 1,2 x 3 dodatki/ osobę do wyboru
2	Ziemniaki pieczone z rozmarynem i czosnkiem	x	x	
3	Ryż szafranowy	x	x	
4	Warzywa z masłem i migdałami	x	x	
5	Gnocchi z batatów		x	
6	Puree z buraków		x	

	ZAKĄSKI ZIMNE			
1	Pate z wątróbki / bagietka / konfitura z czerwonej cebuli	x	x	Dotyczy: pakiet 1,2 x 4 zakąski zimne / osobę do wyboru
2	Burger z krewetką	x	x	
3	Śledź na sałatce z selera	x	x	
4	Galantyna z kurczaka / borowiki / pasta truflowa	x	x	
5	Śledź w śmietanie	x	x	
6	Polędwiczka ze szparagami	x	x	
7	Sałatka jarzynowa	x	x	
8	Sałatka ze szpinakiem / gruszka / melon / feta / vinaigrette miodowy	x	x	
9	Ryba po grecku	x	x	
10	Tymbaliki z pstrąga		x	
11	Rostbef pieczony / sos remoulade		x	
12	Łosoś wędzony / mus ziołowy / sałaty		x	
13	Łosoś po kapitańsku w zalewie słodko-kwaśnej		x	
14	Tatar wołowy / ogórek kiszony / cebula / marynaty		x	
15	Sałaty / marynowana czerwona cebula / sery ślesieńskie		x	
16	Patera mięs pieczystych (schab, karkówka, indyk, kiełbasy suche)		x	
	DESERY			
1	Crumble dyniowo-jabłkowe	x	x	Dotyczy: pakiet 1,2 x 1 deser/ osobę do wyboru
2	Panna cotta cytrynowa / frużelina pomarańczowa	x	x	
3	Makowiec z miodem i bakaliami	x	x	
4	Sernik Pałacowy / kruszonka z piernika		x	
5	Piernik z powidłami		x	
6	Lody zimowe (cynamonowe, piernikowe, pomarańczowe) / sos z gorących malin		x	
	NAPOJE			
1	Tradycyjny kompot z suszu (podawany w karafkach)	x	x	
2	Woda niegazowana z cytryną i miętą (podawana w karafkach)	x	x	
3	Bufet kawowo-herbaciany	x	x	
4	Oplatek wigilijny na życzenie		x	
	CZAS TRWANIA IMPREZY: PAKIET 1 - 5H, PAKIET 2 - 6H	199 zł netto/ os.	297 zł netto/ os.	



KOLACJE SERWOWANE

W ofercie również catering dla firm

MENU 1 (KOLACJA SERWOWANA)

ZUPA

Barszcz czerwony z drożdżowym pasztecikiem

DRUGIE DANIE

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

DESER

Makowiec z miodem i bakaliami

NAPOJE

Tradycyjny kompot z suszu (podawany w karafkach)
Woda niegazowana z cytryną i miętą
Bufet kawowo- herbaciany
Opłatek wigilijny na życzenie

CZAS TRWANIA IMPREZY: 4H
125 ZŁ NETTO/OS

MENU 2 (KOLACJA SERWOWANA)

PRZYSTAWKA

Terrina z łososia

ZUPA (1 DO WYBORU)

Zupa rakowa / kawior z pstrąga / szjyki rakowe
Zupa grzybowa z łazankami

DRUGIE DANIE (1 DO WYBORU)

Filet z karpia w sosie piernikowym / ziemniaki pieczone
z rozmarynem i czosnkiem / kapusta zasmażana z grzybami

Półędwiczka wieprzowa (sous-vide) / vol-au-vent /
ragout z grzybów leśnych / kalafior

Łosoś z migdałami / ziemniaki z rozmarynem
i czosnkiem / brokuł bimi

DESER

Tiramisu piernikowe

NAPOJE

Tradycyjny kompot z suszu (podawany w karafkach)
Woda niegazowana z cytryną i miętą
Bufet kawowo- herbaciany
Opłatek wigilijny na życzenie

CZAS TRWANIA IMPREZY: 4H
143 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

DRUGIE DANIE (1 DO WYBORU)

Karkówka z dzika / kasza pęczak z grzybami /
puree z buraków

Halibut / ziemniaki opiekane z rozmarynem /
czosnek / sałata rzymska

Udo z kaczki / sos pomarańczowo-żurawinowy /
puree ziemniaczane z dynią / brokuł bimi

DESER

Crumble dyniowo-jabłkowe

NAPOJE

Tradycyjny kompot z suszu (podawany w karafkach)
Woda niegazowana z cytryną i miętą
Bufet kawowo- herbaciany
Opłatek wigilijny na życzenie

CZAS TRWANIA IMPREZY: 4H
235 ZŁ NETTO/OS

BUFET ZIMNY DO DAN SERWOWANYCH

	Dania	cena	
1	Pate z wątróbki / bagietka / konfitura z czerwonej cebuli	x	4 porcje/ osoba do wyboru
2	Salatka z brokułem / ser pleśniowy	x	
3	Galanterna z kurczaka / borowiki / pasta truflowa	x	
4	Śledź w śmietanie	x	
5	Salatka jarzynowa	x	
6	Ryba po grecku	x	
7	Rostbef pieczony / sos remoulade	x	
	koszt pakietu / cena netto dla gościa	52,92	
1	Pate z wątróbki / bagietka / konfitura z czerwonej cebuli	x	4 porcje/ osoba do wyboru
2	Salatka jesienna / feta / buraki / bataty / awokado	x	
3	Śledź na sałatce z selera	x	
4	Burger z krewetką	x	
5	Salatka: świeży szpinak / gruszka / melon / feta / vinaigrette miodowy	x	
6	Łosoś po kapitańsku w zalewie słodko-kwaśnej	x	
7	Tatar wołowy / ogórek / cebula / marynaty	x	
8	Patera mięs pieczystych i wędlin (schab, karkówka, indyk, kiełbasty suche)	x	
	koszt pakietu / cena netto dla gościa	70,11	

VOUCHER UPOMINKOWY DŁA 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

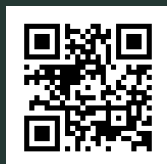
CHCESZ WIEDZIEĆ WIĘCEJ?

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



