



ALEXANDRINUM
PALACE
★★★★

KOLACJA WIGILIJNA



w hotelu Pałac Alexandrinum



WITAMY W PAŁACU ALEXANDRINUM



Wyjątkowa atmosfera pałacowych wnętrz, 12-hektarowy park oraz dogodna lokalizacja – tylko 13 km od granicy Warszawy sprawiają, że Pałac Alexandrinum jest idealnym miejscem do organizacji:

- 👑 Klimatycznej kolacji wigilijnej
- 👑 Imprezy noworocznej
- 👑 Kameralnego spotkania przy oplatku

Zapewnimy Państwu dodatkowo:

- 👑 Opiekę artystyczną – przygotowanie scenariusza imprezy, zapewnienie konferansjerów, muzyków, tancerzy
- 👑 Obsługę techniczną – nagłośnienie, oświetlenie, planowanie i realizacja efektów specjalnych
- 👑 Wyśmienity catering – menu komponowane zgodnie z upodobaniem naszych Gości.

Zimowa sceneria podkreśli malownicze położenie hotelu, a ciepłe wnętrza pozostawią na długo miłe wspomnienia u Państwa Gości.

CATERING



Nasza kuchnia jest kulinarną podróżą w wykonaniu szefa kuchni Łukasza Mrozińskiego. Dla naszych Gości wyczaruje wyjątkowe specjały, które stanowią o kulinarnym sukcesie każdej imprezy. Wyśmienite świąteczne dania zachwycą nawet najbardziej wyrafinowane podniebienia. Wszystkie potrawy tworzone są w oparciu o naturalne i zawsze świeże produkty. W wykwintnych połączeniach smaków znajdą Państwo aromaty kuchni regionalnej z elementami światowych trendów kulinarnych.

Przedstawione poniżej zestawy menu inspirowane rodzimą kuchnią polską, stanowią jedynie propozycję, którą można zmieniać i dostosowywać do indywidualnych upodobań.



MENU SERWOWANE ŚWIĄTECZNE



MENU I ★ 159 ZŁ /OSOBA ★

- 👑 Łosoś marynowany z musem chrzanowym i grzanką z grana padano, żel malinowy i pomarańcza z rukolą i balsamico
- 👑 Krem z pieczonego buraka z migdałami i gruszką
- 👑 Smażony dorsz z sosem z białego wina i puree z groszku, marchewka glazurowana na miodzie
- 👑 Jabłecznik z sosem wiśniowym i owocami

MENU II ★ 169 ZŁ /OSOBA ★

- 👑 Bałtycki śledź z ziemniakami i cebulą, zielona sałata rzymska z kwaśną śmietaną i jabłkiem
- 👑 Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
- 👑 Sandacz smażony z puree ziemniaczanym i zielonymi warzywami
- 👑 Sernik z sosem toffi





MENU III ★ 199 ZŁ /OSOBA ★

- 👑 Gołąbek z bażantem i sosem śliwkowym
- 👑 Krem z grzybów leśnych z orzechami i serem kozim
- 👑 Polędwiczka wieprzowa z puree truflowym i pieczonymi warzywami korzeniowymi
- 👑 Placek śliwkowy z lodami

MENU IV ★ 239 ZŁ /OSOBA ★

- 👑 Wędzony łosoś z marynowanymi burakami i musem z pieczonego jabłka, pumpernikiel i ziola ogrodowe
- 👑 Pierogi z kapustą i okrasą
- 👑 Domowy żurek na zakwasie z jajkiem i białą kielbasą
- 👑 Pieczona noga z kaczki z burakami w glazurze malinowej i kluskami szpinakowymi
- 👑 Fondant czekoladowy z owocami

MENU V ★ 289 ZŁ /OSOBA ★

- 👑 Wolno pieczony rostbef wołowy podany z musem chrzanowym i ratatuj z pieczonej papryki i musem z wędzonej śliwki
- 👑 Strudel z łososiem i kapusty z sosem z białego wina
- 👑 Krem grzybowy z łazankami
- 👑 Policzek wołowy z czerwoną kapustą i kluskami ziołowymi
- 👑 Sernik z pomarańczą i owocami

Podane ceny nie zawierają podatku VAT.














BUFET WIGILIJNY










CENA 169 ZŁ/OSOBA









Przystawki zimne w bufecie

-  Śledź po kaszubsku w aromacie śliwki wędzonej
-  Sałatka jarzynowa
-  Wybór wędlin pieczonych i wędzonych
-  Półmisek serów
-  Kluski z makiem
-  Pasztet z marynowanymi grzybami i sosem żurawinowym
-  Ryba pa grecku
-  Schab z musem chrzanowym i szczypiorkiem
-  Tabbouleh z warzywami grillowanymi i serem feta
-  Pikle / ćwikła / sos tatarski
-  Pieczywo / masło

Bufet dań ciepłych

-  Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
-  Dorsz pieczony w sosie grzybowym
-  Pierś z kurczaka z pomidorami suszonymi i sosem z czerwonej papryki
-  Pierogi z kapustą i okrasą
-  Schab w sosie śliwkowym
-  Kapusta wigilijna z grzybami i olejem lnianym
-  Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem














Desery

-  Szarlotka z kruszonką
-  Ciasto czekoladowe z orzechami
-  Piernik staropolski
-  Sernik z pomarańczą
-  Owoce filetowane
-  Kompot z suszu









CENA 199 ZŁ/OSOBA











Przystawki zimne w bufecie

-  Sałatka ziemniaczano – śledziowa z brokułem
-  Sałatka jarzynowa
-  Śledź po kaszubsku w aromacie śliwki suszonej
-  Wybór wędlin pieczonych i wędzonych
-  Kluski z makiem
-  Paszтет z marynowanymi grzybami i sosem żurawinowym
-  Ryba po grecku
-  Schab z musem chrzanowym
-  Tabbouleh z warzywami grillowanymi i serem feta
-  Terina rybna z warzywami w galarecie
-  Półmisek serów
-  Pickle / ćwikła / sos tatarski
-  Pieczywo / masło

Bufet dań ciepłych

-  Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
-  Krem z grzybów z łazankami
-  Pieczony fileć z karpia w migdałach
-  Udziki z kurczaka w sosie orientalnym
-  Wolno pieczona wieprzowina w sosie pieczeniowym
-  Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą
-  Kapusta wigilijna z olejem lnianym i grzybami
-  Gnocchi ziemniaczane

Deser

-  Szarlotka z kruszonką
-  Ciasto czekoladowe z orzechami
-  Piernik staropolski
-  Sernik z pomarańczą
-  Makowiec
-  Crème brûlée
-  Owoce filetowane
-  Kompot z suszu



CENA 249 ZŁ/OSOBA



Przystawki zimne w bufecie

- 👑 Łosoś grawlax
- 👑 Sałatka jarzynowa
- 👑 Śledz po kaszubsku w aromacie śliwki suszonej
- 👑 Wybór wędlin i mięs pieczonych
- 👑 Kluski z makiem
- 👑 Pasztet z marynowanymi grzybami i sosem żurawinowym
- 👑 Ryba po grecku
- 👑 Półmisek serów
- 👑 Sałatka ziemniaczano – śledziowa z brokułem
- 👑 Dorsz marynowany w zalewie octowej
- 👑 Schab z musem chrzanowym i szczypiorkiem
- 👑 Pieczony rostbef na sałacie z musem chrzanowym i parmezanem
- 👑 Pickle / ćwikła / sos tatarski
- 👑 Pieczywo / masło

Bufet dań ciepłych

- 👑 Filet z sandacza w sosie kaparowym
- 👑 Noga z kaczki w sosie żurawinowym
- 👑 Policzek wołowy w sosie winnym
- 👑 Wybór pierogów z kapustą i serem
- 👑 Gratin ziemniaczana
- 👑 Kapusta wigilijna z grzybami i olejem lnianym

Deser

- 👑 Tiramisu
- 👑 Makowiec
- 👑 Magdalenka
- 👑 Sernik z pomarańczą
- 👑 Czekoladowe z wiśniami
- 👑 Szarlotka
- 👑 Owoce filetowe
- 👑 Kompot z suszu












SALE PAŁACOWE







Oferujemy Państwu trzy sale idealne na organizację kolacji wigilijnej:

-  Restauracja usytuowana na parterze Pałacu
-  Sala Alexandryjska znajdująca się na drugim piętrze Pałacu
-  Sala dolna w Rezydencji
-  Sala górna w Rezydencji
-  Czas trwania kolacji serwowanej: 2h
-  Czas trwania kolacji bufet: 2h
-  Przedłużenie rezerwacji: 1000 zł netto/1h

Układ naszych sal:

Sale	Powierzchnia	Gala dinner	Koktajl Bankiet
Alexandryjska	113 m ²	70	100
Restauracja	170 m ²	90	130
Górna w Rezydencji	229 m ²	80	120
Dolna w Rezydencji	268 m ²	120	250

W ramach uatrakcyjnienia kolacji wigilijnej oferujemy również:

-  Ognisko z grzańcem przy dźwiękach gitary
-  Kulig
-  Zabawa z DJ-em
-  Relaks w luksusowym SPA

Na Państwa życzenie dokonamy wyceny powyższych atrakcji.



HOTEL PAŁAC ALEXANDRINUM

www.palac-alexandrinum.pl
sprzedaz@palac-alexandrinum.pl

(+48) 512 954 181
(+48) 609 190 607

05-326 Krubki-Górki 13a,
Gm. Poświętne, pow. Wołomin