



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 Piotra Murawskiego. 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 ★ 169 ZŁ / OSOBA ★

- 👑 Bałtycki łosoś w korzennej zalewie podawany na kruchych liściach sałaty z kwaśną śmietaną i jabłkami
- 👑 Krem z pieczonego buraka z kozim serem i migdałami
- 👑 Pieczony dorsz na purée z zielonego groszku, glazurowaną marchewką i sosem maślano cytrynowym.
- 👑 Domowa szarlotka z sosem waniliowym i sezonowymi owocami.

## MENU II ★ 175 ZŁ / OSOBA ★

- 👑 Łosoś marynowany z musem chrzanowym. Podawany na rukoli z malinowym winegretem.
- 👑 Barszcz czerwony z grzybowym pasztecikiem .
- 👑 Filet z sandacza na cebulowym purre z zielonymi warzywami
- 👑 Sernik z sosem karmelowym





### MENU III ★ 210 ZŁ / OSOBA ★

- 👑 Warstwowa sałatka śledziowa z ziemniakami i burakiem
- 👑 Krem z grzybów leśnych z orzechami i serem kozim
- 👑 Polędwiczka wieprzowa – „sous vied” z puree truflowym i pieczonymi warzywami korzennymi.
- 👑 Placek śliwkowy z lodami

### MENU IV ★ 239 ZŁ / OSOBA ★

- 👑 Plastry wędzonego łososia na „carpaccio” z pieczonego buraka z musem jabłkowym
- 👑 Pierogi z kapusta i grzybami okraszone karmelizowaną cebulą
- 👑 Domowy żur na zakwasie z jajkiem i białą kielbasą
- 👑 „Confitowane” udo z kaczki z buraczkami i kopytkami podawane z sosem wiśniowym
- 👑 Czekoladowe brownie z gruszką i lodami waniliowymi

### MENU V ★ 299 ZŁ / OSOBA ★

- 👑 Wolno pieczony rostbef z karmelizowanymi korzennymi warzywami , pieczonymi ziemniakami i sosem pieczeniowym z wędzona śliwką.
- 👑 Łosoś pieczony ze szpinakiem w cieście filo z sosem pomidorowym
- 👑 Krem grzybowy grzankami
- 👑 Policzek wołowy z czerwoną kapustą i ziemniaczanymi kluskami
- 👑 Sernik w glazurze z pomarańczy i świeżymi owocami

Podane ceny nie zawierają podatku VAT.














# BUFET WIGILIJNY










CENA 179 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
-  Sałatka z ciecierzycą i pieczonymi warzywami
-  Pickle / 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 209 ZŁ / OSOBA



#### Przystawki zimne w bufecie

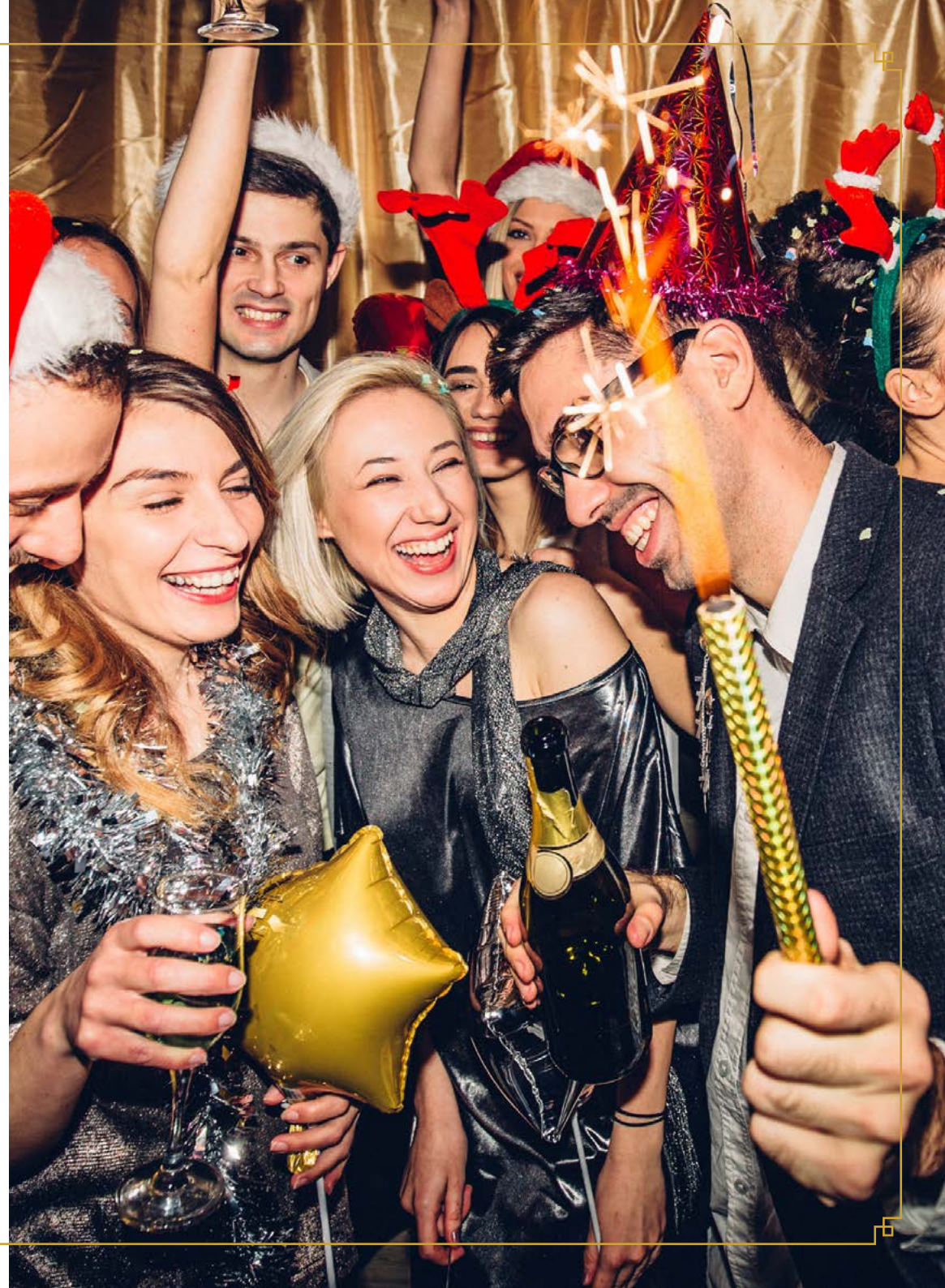
- 👑 Sałatka ziemniaczano – śledziowa z brokułem
- 👑 Sałatka jarzynowa
- 👑 Śledź po kaszubsku w aromacie śliwki suszonej
- 👑 Wybór wędlin pieczonych i wędzonych
- 👑 Kluski z makiem
- 👑 Pasztet z marynowanymi grzybami i sosem żurawinowym
- 👑 Ryba po grecku
- 👑 Schab z musem chrzanowym
- 👑 Sałatka z ciecierzycą i pieczonymi warzywami
- 👑 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 grzankami
- 👑 Pieczony filet z karpia w migdałach
- 👑 Udziki z kurczaka w sosie szarym z wędzoną śliwką
- 👑 Wolno pieczona wieprzowina w sosie pieczeniowym
- 👑 Pierogi z kapustą i grzybami podawane z karmelizowaną cebulą
- 👑 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
- 👑 Kutia z makiem i suszonymi owocami
- 👑 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 filetowane
- 👑 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: 2 h
-  Czas trwania kolacji bufet: 2 h
-  Przedłużenie rezerwacji: 1000 zł netto / 1 h

Układ naszych sal:

Sale	Powierzchnia	Gala dinner	Koktajl Bankiet
Alexandryjska	113 m <sup>2</sup>	70	100
Restauracja	170 m <sup>2</sup>	90	130
Górna w Rezydencji	229 m <sup>2</sup>	80	120
Dolna w Rezydencji	268 m <sup>2</sup>	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](http://www.palac-alexandrinum.pl)  
[sprzedaz@palac-alexandrinum.pl](mailto:sprzedaz@palac-alexandrinum.pl)

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

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