

KOMUNIA 2027



+48 748 446 394,
EVENTS@PALACJUGOWICE.COM

W RAMACH OFERTY

- DOŚWIADCZONA OBSŁUGA PRZYJĘCIA
- STYLOWA ARANŻACJA STOŁÓW
- DEDYKOWANA PRZESTRZEŃ NA UROCZYSTOŚĆ
- ZRÓŻNICOWANE MENU DOROSŁYCH I DZIECI
- MENU DLA DZIECI W NIŻSZEJ CENIE
- NAPOJE NIEGAZOWANE, BEZALKOHOLOWE BEZ OGRANICZEŃ + BUFET KAWOWO-HERBACIANY
- SŁODKI BUFET Z DOMOWYMI CIASTAMI
- MOŻLIWOŚĆ ROZBUDOWY MENU O DODATKOWE POZYCJE
- MOŻLIWOŚĆ ZORGANIZOWANIA SESJI ZDJĘCIOWEJ NA TERENIE OBIEKTU

MENU SERWOWANE

ZUPA SERWOWANA

PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ PROPOZYCJI:

- TRADYCYJNY ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z DOMOWYM MAKARONEM
- KREM Z MŁODEGO KALAFIORA Z OLIWĄ SMAKOWĄ I GRZANKAMI

DANIE GŁÓWNE

PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ PROPOZYCJI:

- PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME Z MŁODĄ MARCHEWKĄ, BROKUŁEM I PURÉE ZIEMNIACZANYM
- WOLNOGOTOWANE POLICZKI WOŁOWE Z SOSEM DEMI-GLACE, KASZOTTO Z BOTWINĄ I MŁODYM BROKUŁEM
- ŁOSOŚ Z PURÉE Z KALAFIORA, MŁODYM SZPINAKIEM I SOSEM MAŚLANYM

DESER

PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ PROPOZYCJI:

- PANNA COTTA Z MUSEM TRUSKAWKOWYM
- LODY WANILIOWE Z MUSEM TRUSKAWKOWYM I KRUSZONKĄ

NIELIMITOWANE NAPOJE:

BUFET KAWOWO-HERBACIANY, WODA W KARAFKACH, SOKI POMARAŃCZOWY I JABŁKOWY

275 PLN/OS

MENU PÓŁMISKOWE 360 PLN

ZUPA SERWOWANA

PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ PROPOZYCJI:

- TRADYCYJNY ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z DOMOWYM MAKARONEM
- KREM Z KUKURYDZY Z OLIWĄ Z CHORIZO I POPCORNEM

DANIA GŁÓWNE

PROSIMY O WYBÓR TRZECH PROPOZYCJI:

- ŁOSOŚ PIECZONY
- ROLADA WOŁOWA Z NADZIENIEM STAROPOLSKIM
- DEVOLAY Z MASŁEM CZOSNKOWO-ZIOŁOWYM
- KONFITOWANE UDKO KACZKI
- POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA ZAWIJANA W BEKONIE

DODATKI SKROBIOWE

PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ PROPOZYCJI:

- MŁODE ZIEMNIAKI Z MASŁEM I KOPERKIEM
- KOPYTKA Z WĘDZONYM TWAROGIEM
- KLUSKI ŚLĄSKIE
- SELEKCJA KASZ Z ZIOŁAMI
- MŁODE PIECZONE ZIEMNIAKI Z ZIOŁAMI

DODATKI WARZYNNE

PROSIMY O WYBÓR DWÓCH PROPOZYCJI:

- MŁODE WARZYWA NA PARZE
- SURÓWKA Z BURAKÓW
- SELEKCJA SAŁAT Z WARZYNAMI I VINEGRETEM
- AUTORSKI COLESŁAW
- MŁODA ZASMAŻANA KAPUSTA

DESER SERWOWANY

PROSIMY O WYBÓR JEDNEJ PROPOZYCJI:

- LODY WANILIOWE Z MUSEM TRUSKAWKOWYM I KRUSZONKĄ
- MINI PAVLOVA Z KREMEM MASCARPONE I TRUSKAWKAMI
- CRÈME BRÛLÉE Z OWOCAMI

NIELIMITOWANE NAPOJE:

BUFET KAWOWO-HERBACIANY, WODA
W KARAFKACH, SOKI POMARAŃCZOWY I JABŁKOWY

DANIE OBIADOWE WEGE

ZUPA SERWOWANA

- KREM Z KUKURYDZY Z OLIWĄ ZIOŁOWĄ I POPCORNEM
- KREM Z MŁODEGO KALAFIORA Z GRZANKAMI

DANIA GŁÓWNE

- PIECZONY KALAFIOR Z CZARNĄ SOCZEWICĄ I CHIMICHURRI
- AUTORSKI HUMMUS Z CIECIERZICY Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ I MŁODYM ZIEMNIAKIEM
- ŁOSOŚ Z PURÉE Z KALAFIORA, MŁODYM SZPINAKIEM I SOSEM MAŚLANYM

DANIE GŁÓWNE DLA DZIECI

- NUGETTSY Z FRYTKAMI I MIZERIĄ
- PIECZONY ŁOSOŚ Z PURÉE ZIEMNIACZANYM I BROKUŁEM
- PIEROGI RUSKIE ZE ŚMIETANĄ 4 SZT

DODATKI

PROPOZYCJE DAŃ MOGĄ ZOSTAĆ
WZBOGACONE O DODATKOWE PROPOZYCJE

ZIMNA PŁYTA – ZESTAW I - 70 PLN / OS.

- SOWIOGÓRSKA DESKA WĘDLIN Z WŁASNEJ WĘDZARNI
- SOWIOGÓRSKA DESKA REGIONALNYCH SERÓW
- TORTILLA Z WARZYMAMI I KURCZAKIEM
- CARPACCIO Z BURAKA Z RUKOLĄ I SEREM KOZIM
- PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU

ZIMNA PŁYTA – ZESTAW II - 98 PLN / OS.

- SOWIOGÓRSKA DESKA WĘDLIN Z WŁASNEJ WĘDZARNI
- SOWIOGÓRSKA DESKA REGIONALNYCH SERÓW
- SAŁATKA Z WĘDZONYM KURCZAKIEM
- MINI CAPRESE
- SAŁATKA GRECKA
- WYTRAWNE BABECZKI Z TAPENADĄ
Z OLIWEK
- PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU

SŁODKOŚCI

NA ŻYCZENIE GOŚCI OFERUJEMY MOŻLIWOŚĆ
ZAMÓWIENIA TORTU Z NASZEJ
ZAPRZYJAŻNIONEJ, SPRAWDZONEJ CUKIERNI

SŁODKI BUFET 80 PLN/OS

- CIASTO MARCHEWKOWE Z KREMEM MASCARPONE
- OWOCE FILETOWANE
- BROWNIE Z MUSEM KARMELOWYM
- MINI EKLERKI Z NADZIENIEM

DODATKOWE SŁODKOŚCI

CIASTA W CAŁOŚCI (OK. 2 KG):

- TRADYCYJNY SERNIK – 190 PLN
- SERNIK PISTACJOWY – 230 PLN
- RAFFAELLO – 180 PLN
- JABŁECZNIK – 180 PLN

DODATKOWE OPŁATY

- 10 % OPŁATY SERWISOWEJ
- DEKORACJE KWIATOWE, BALONOWE CZY ŚCIANKI
OKOLICZNOŚCIOWE
- DMUCHANIEC



REZERWACJE

74 844 63 94

EVENTS@PALACJUGOWICE.COM

