

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Palac

JUGOWICE LUXURY HOTEL ★★ ★★



ul. Główna 4, 58-321 Jugowice
tel. +48 748 446 394
events@palacjugowice.com

 /hotelpalacjugowice

 /palacjugowice





TWOJE PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE W PAŁACU



PROFESJONALNA
OBSŁUGA
PRZYJĘCIA



MENU DLA
DZIECI



UROCZyste
NAKRYCIE
STOŁU



NAPOJE
BEZ LIMITU



SPECJALNIE
PRZYGOTOWANE
MENU



ELEGANCKA
SALA



MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA PODANA TALERZOWO

***Proszę o wybór 1 propozycji**

- ☐ Rolada z pieczonych warzyw z mozzarellą i pesto
- ☐ Pasta z pstrąga na grzance
- ☐ Kaszanka w panko na piklowanej czerwonej kapuście
- ☐ Filet z piersi kaczki ze słodkim ziemniakiem i sosem wiśniowym

ZUPA SERWOWANA LUB W WAZACH

***Proszę o wybór 1 propozycji**

- ☐ Krem z warzyw sezonowych z ziołowymi grzankami i oliwą smakową
- ☐ Zupa z batatów i ciecierzycy na wędzonce
- ☐ Żurek z białą kielbasą na wędzonce
- ☐ Zupa ogórkowa z pstrągiem

DANIE GŁÓWNE PODANE TALERZOWO

***Proszę o wybór 1 propozycji**

- ☐ Makaron z kurczakiem, pomidorami i bazylią
- ☐ Makaron ze szpinakiem, czosnkiem, gorgonzolą i śmietaną
- ☐ Schab pod mozzarellą z pieczarkami, pieczonymi ziemniakami i sałatką z sosem winegret
- ☐ Papryka faszerowana pod mozzarellą z pieczarkami, pieczonymi ziemniakami i sałatką z sosem winegret
- ☐ Filet z piersi kurczaka supreme wolno gotowany z gratin warzywnym i sosem śmietanowym z wyborem świeżych sałat
- ☐ Sandacz z gratin warzywnym i sosem śmietanowym z wyborem świeżych sałat
- ☐ Kark wołowy wolno gotowany w sosie własnym na puree z buraka z warzywami sezonowymi
- ☐ Polędwica z dorsza gotowana na parze na puree z buraka z warzywami sezonowymi

MENU SERWOWANE

DANIA GŁÓWNE DLA DZIECI

***Proszę o wybór 1 propozycji**

- ☐ Stripsy z kurczaka z frytkami i mizerią
- ☐ Domowe gnocchi na maśle z cukrem
- ☐ Pierogi na słodko

DESER SERWOWANY

***Proszę o wybór 1 propozycji**

- ☐ Waniliowa panna cotta z musem owocowym i świeżymi owocami
- ☐ Lody waniliowe z owocami i polewą truskawkową

NIELIMITOWANE NAPOJE

- Bufet kawowo-herbaciany, woda, soki

Pakiet w cenie 160 zł/os.

Dzieci do 12 lat - 50% ceny menu

Czas trwania przyjęcia do 4h





MENU PÓŁMISKOWE

ZUPA SERWOWANA LUB W WAZACH

***Proszę o wybór 1 propozycji**

- ☐ Rosół z trzech mięs z makaronem
- ☐ Krem z pomidorów z mozzarellą i oliwą bazyliową

DANIE GŁÓWNE PODANE PÓŁMISKOWO

***Proszę o wybór 3 propozycji**

- ☐ Polędwiczka wieprzowa z sosem z zielonego pieprzu
- ☐ Rolada z indyka z warzywami z sosem serowym
- ☐ Sandacz z sosem cytrynowym
- ☐ Tradycyjny kotlet schabowy
- ☐ Rolada wołowa z nadzieniem staropolskim

DODATKI SKROBIOWE PODANE PÓŁMISKOWO

***Proszę o wybór 3 propozycji**

- ☐ Młode ziemniaki z koperkiem
- ☐ Kopytka z masłem
- ☐ Ziemniaki pieczone z ziołami
- ☐ Kluski śląskie

DODATKI WARZYNNE PODANE PÓŁMISKOWO

- Wybór świeżych sałat i warzyw z sosem winegret
- Marchewka z ananasem
- Buraczki z papryką

DANIA GŁÓWNE DLA DZIECI

***Proszę o wybór 1 propozycji**

- ☐ Stripsy z kurczaka z frytkami i mizerią
- ☐ Domowe gnocchi na maśle z cukrem
- ☐ Pierogi na słodko

MENU PÓŁMISKOWE

CIASTA W BUFECIE

- Tradycyjny sernik
- Szarlotka z miodem z pasieki

NIELIMITOWANE NAPOJE

- Bufet kawowo-herbaciany, woda, soki

Pakiet w cenie 180 zł/os.

Dzieci do 12 lat - 50% ceny menu

Czas trwania przyjęcia do 6h





OFERTĘ MOŻNA WZBOGACIĆ O:

ZIMNA PŁYTA:

☐ ZESTAW I

- Sowiogórska deska wędlin własnego wyrobu
- Sowiogórska deska regionalnych serów
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Pieczywo własnego wypieku oraz masło

Cena 40 zł/os.

☐ ZESTAW II

- Sowiogórska deska wędlin własnego wyrobu
- Sowiogórska deska regionalnych serów
- Mini tortilla z kurczakiem i warzywami
- Wytrawne babeczki z serem i szynką
- Sałatka szopska z serem feta
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Pieczywo własnego wypieku oraz masło

Cena 65 zł/os.

DODATKOWE SŁODKOŚCI

- ☐ Sernik - 70 zł/kg
- ☐ Ciasto z galaretką i owocami - 65 zł/kg
- ☐ Mini eklerki - 5 zł/szt.
- ☐ Muffinki z kremem i owocami - 9 zł/szt.
- ☐ Ciasto Raffaello - 70 zł/kg
- ☐ Jabłecznik - 60 zł/kg
- ☐ Ciasto czekoladowe - 65 zł/kg
- ☐ Mini tiramisu - 9 zł/szt.

TORT

Istnieje możliwość złożenia zamówienia na tort z zaprzyjaźnionej cukierni, w cenie od 140 PLN za 1 kg

DOMOWA LEMONIADA

*Słoje 5l lub 3l

☐ Cytrynowa z miętą

☐ Arbuzowa

☐ Truskawkowa

Cena 95 zł/5l / 75 zł/3l

DEKORACJE KWIATOWE

☐ Kompozycje na stoły - Od 150 zł/szt.

☐ Prezenciki dla Gości - Od 15 zł/szt.

ANIMACJE DLA DZIECI

☐ Dmuchany zamek - Od 1500 zł

☐ Animator - Od 200 zł/h

