





PROPOZYCJE MENU W TRZECH ODSŁONACH



PAKIET BRĄZOWY

Powitanie chlebem i solą
Aperitif
Zupa
Danie główne serwowane
Deser
Bufet słodki
Bufet zimnych
przekąsek (12 pozycji)
Kolacja serwowana
Gorący bufet
Napoje soft – open bar



PAKIET SREBRNY

Powitanie chlebem i solą
Aperitif
Zupa
Danie główne na platerach
Dodatki (6 pozycji)
Deser
Bufet słodki
Bufet zimnych
przekąsek (14 pozycji)
Kolacja „Pokaz Szefa Kuchni”
Gorący bufet
Napoje soft – open bar



PAKIET ZŁOTY

Powitanie chlebem i solą
Aperitif
Przystawka
Zupa
Danie główne na platerach
Dodatki (7 pozycji)
Deser
Bufet słodki
Bufet zimnych
przekąsek (16 pozycji)
Uroczysta kolacja serwowana
Kolacja „Pokaz Szefa Kuchni”
Gorący bufet
Napoje soft – open bar



★★★★
Pałac
Czarny Las

PAKIET BRĄZOWY - 270 PLN od osoby

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

Toast winem musującym

ZUPA

/prosimy o wybór jednej propozycji/

Złocisty bulion z trzech mięs
z domowym makaronem i warzywami

Kremowe cappuccino z pomidorów świeżą bazylią pachnące

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

/prosimy o wybór jednej propozycji/

Tradycyjna rolada wołowa z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą

Pierś z kurczaka zagrodowego w sosie porowym
podana na ryżu z bukietem warzyw

Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
z ziemniakami opiekаныmi i glazurowanymi buraczkami

Schab pieczony sous vide w sosie prowansalskim podany
z gnocchi i pieczonymi warzywami sezonowymi

DESER

Waniliowy creme brulle owocami dekorowany



★★★★
Pałac
Czarny Las

PAKIET BRĄZOWY - 270 PLN od osoby

BUFET SŁODKI

Zestaw ciast 100 g na osobę

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Mięsa pieczone według tradycyjnych receptur

Wędliny z pałacowej wędzarni

Sery twarde i miękkie z winogronami

Pasztet staropolski z sosem żurawinowym

Śledź w oleju z cebulką i koprem

Panierowany dorsz w zalewie octowej

Chrupiące tortille z różnymi nadzieniami

Wytrawne galaretki z kurczakiem, zielonym groszkiem i marchewką

Caprese z sosem balsamico i bazylią

Sałatka brokułowa z sosem czosnkowym

Sałatka jarzynowa

Kosze różnorodnego pieczywa, maselka kolorowe, sosy zimne

**w przypadku serwowania przekąsek na stół opłata dodatkowa 10 PLN/osoba*



★★★★
Pałac
Czarny Las

PAKIET SREBRNY - 330 PLN od osoby

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

Toast winem musującym

ZUPA

/prosimy o wybór jednej propozycji/

Złocisty bulion z trzech mięs z domowym makaronem i warzywami

Kremowe cappuccino z pomidorów świeżą bazylią pachnące

Aromatyczny krem grzybowy z grzankami

DANIE GŁÓWNE NA PLATERACH

/prosimy o wybór trzech dań/

Mistrzowski kotlet schabowy

Tradycyjna rolada wołowa

Rolada drobiowa ze szpinakiem i serem

Indycza pierś z musem kasztanowym

Filet z dorsza z masłem pietruszkowym

DODATKI

Kluski śląskie

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Kapusta czerwona

Biała kapusta zasmażana

Surówka z selera i orzechów włoskich

Salatka z tartych buraczków

DESER

Puchar lodów rzemieślniczych z owocami

BUFET SŁODKI

Zestaw ciast 100g na osobę

Owoce sezonowe w całości i filetowane



★★★★
Pałac
Czarny Las

PAKIET SREBRNY - 330 PLN od osoby

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Mięsa pieczone według tradycyjnych receptur
Wędliny z pałacowej wędzarni
Sery twarde i miękkie z winogronami
Paszтет staropolski z sosem żurawinowym
Śledź w oleju z cebulką i koprem
Panierowany dorsz w zalewie octowej
Chrupiace tortille z różnymi nadzieniami
Wytrawne galaretki z kurczakiem,
zielonym groszkiem i marchewką
Caprese z sosem balsamico i bazylią
Jaja faszerowane pastami
Rożki z szynki z mussem chrzanowym
Sałatka z tuńczykiem i gotowanym jajkiem
Sałatka makaronowa z grillowanym kurczakiem
Kosze różnorodnego pieczywa, maselka kolorowe

**w przypadku serwowania przekąsek na stół - opłata dodatkowa 10 PLN/osoba*

KOLACJA "POKAZ SZEFA KUCHNI"

Szynka z golonką pieczona w miodzie i piwie
serwowana z kapustą zasmażaną i talarkami ziemniaczanymi

DRUGA KOLACJA - GORĄCY BUFET

/prosimy o wybór jednej propozycji/

Żurek czarnoleski
Barszcz czerwony z chrupiącym krokieciem

NAPOJE SOFT – OPEN BAR

Kawa, wybór herbat
Soki owocowe, napoje gazowane
(Coca Cola, Fanta, Sprite),
Woda mineralna gazowana/niegazowana



★★★★
Pałac
Czarny Las

PAKIET ZŁOTY - 390 PLN od osoby

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

Toast winem musującym

PRZYSTAWKA

/prosimy o wybór jednej propozycji/

Carpaccio z buraka z kozim serem na rukoli z vinegrete

Camembert z melonem, prażonym słonecznikiem
i oliwkami w sosie balsamicznym

ZUPA

/prosimy o wybór jednej propozycji/

Złocisty bulion z trzech mięs z domowym makaronem i warzywami

Kremowe cappuccino z pomidorów świeżą bazylią pachnące

Aromatyczny krem grzybowy z grzankami

DANIE GŁÓWNE NA PLATERACH

/prosimy o wybór trzech dań/

Tradycyjna rolada wołowa

Kacze udo w sosie z antonówek i pomarańczy

Rolada drobiowa ze szpinakiem i serem

Wolno pieczony udziec cielęcy w białym winie

Medaliony z polędwiczek wieprzowych

Okoń duszony w sosie porowym

DODATKI

Kluski śląskie

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

Kapusta czerwona

Biała kapusta zasmażana

Surówka z selera i orzechów włoskich

Salatka z tartych buraczków

Bukiet warzyw sezonowych w beszamelu



★★★★
Pałac
Czarny Las

PAKIET ZŁOTY - 390 PLN od osoby

DESER

Cytrynowe semifreddo z sosem malinowym

BUFET SŁODKI

Zestaw ciast 100g na osobę
Owoce sezonowe w całości i filetowane

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Mięsa pieczone według tradycyjnych receptur
Wędliny z pałacowej wędzarni
Sery twarde i miękkie z winogronami
Paszтет staropolski z sosem żurawinowym
Śledź w oleju z cebulką i koprem
Panierowany dorsz w zalewie octowej
Chrupiące tortille z różnymi nadzieniami
Wytrawne galaretki z kurczakiem, zielonym groszkiem i marchewką
Kabanosy w cieście francuskim z dipem
Jaja faszerowane pastami
Rożki z szynki z musiem chrzanowym
Śledź w sosie musztardowo-jabłkowym
Patera ryb wędzonych
Sałatka Cezar
Sałatka z serem feta i oliwkami
Kosze różnorodnego pieczywa, maselka kolorowe

**w przypadku serwowania przekąsek na stół - opłata dodatkowa 10 PLN/osoba*

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

/prosimy o wybór jednej propozycji/

Filet z kurczaka z parmezanową skórą w sosie gorgonzola na ryżu ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Połędwiczka wieprzowa w boczku w sosie z boczniaków z ziemniakami w tymianku i smażonym brokułem
Roladki z soli w papilotach w sosie krewetkowym z warzywami



★★★★
Pałac
Czarny Las

PAKIET ZŁOTY - 390 PLN od osoby

DRUGA KOLACJA „POKAZ SZEFA KUCHNI”

/prosimy o wybór jednej propozycji/

Szynka z golonką pieczona w miodzie i piwie serwowana
z kapustą zasmażaną i talarkami ziemniaczanymi

Gęś faszerowana grzybami podana z kaszą perłową i buraczkami

Pieczeń wołowa nadziewana warzywami podana z puree ziemniaczanym i mieszanymi sałatami

TRZECIA KOLACJA - GORĄCY BUFET

/prosimy o wybór jednej propozycji/

Listki wieprzowe z kolorowymi papryczkami

Żurek czarnoleski

Barszcz czerwony z chrupiącym krokietem

NAPOJE SOFT – OPEN BAR

Kawa, wybór herbat

Soki owocowe, napoje gazowane

(Coca Cola, Fanta, Sprite),

woda mineralna gazowana/niegazowana