



W te święta obdaruj swoich bliskich tym co najlepsze...

Oferta paczek świątecznych z restauracji ENJOY

Serdecznie zapraszamy do zakupu paczek świątecznych z delikatesami z naszej spizarni, wykonanych w 100% własnoręcznie przez Szefa Kuchni Pawła Rozmiarka, pakowanych próżniowo lub wekowanych w słoikach!

Oferujemy:

Możliwość skomponowania własnych paczek

Gotowe paczki świąteczne z naszej spizarni z butelką wina lub bez

Możliwe wysyłki paczek pocztą do listy odbiorców

Zakupy z fakturą VAT

Catering świąteczny na wigilijne kolacje





MENU ŚWIĄTECZNE 2021

Delikatesy ze szpizarni Pawła Rozmiaraka
(pakowane próżniowo lub w stoikach)

Przekąski zimne

Terrine z ryb słodkowodnych, kurki marynowane, kiszony ogórek, marynowany imbir / 100g / 10,50

Pasztet świąteczny, konfitura z żurawiny, skórka pomarańczowa / 100g / 10,50

Śledzie marynowane, szalotka, rodzyнки, cynamon, orzech włoski, olej lniany / 100g / 7,00

Tatar z łososia wędzonego, kapary, oliwki, pomidory suszone / 100g / 13,00

Paszteciki z grzybami i soczewicą / 100g / 9,00

Marynowane leśne grzybki / 100g / 17,00

Cebulki w occie balsamicznym / 100g / 11,00

Zupy do odgrzania

Barszcz z ręcznie lepionymi uszkami / 100ml / 4,50

Zupa grzybowa z łazankami / 100ml / 5,50

Zupa z kiszonej kapusty, suszone grzyby, krewetka / 100ml / 7,00

*ceny netto



Dania gorące do odgrzania

Pierogi ręcznie lepione z kapustą i grzybami suszonymi, mus z selera, domowa okrasa / 100g / 4,50

Świąteczna szynka wieprzowa marynowana w cytrusach oraz aromatycznych ziołach–pieczona w niskiej temperaturze / 100g / 8,00

Wołowina po Burgundzku, oliwki, cebulki w occie balsamicznym / 100g / 9,00

Kulebiak z łososiem, szpinak, pieczarka / 100g / 9,50

Desery

Piernik, domowa konfitura śliwkowa, cynamon, migdały / 100g / 4,00

Tarta kajmakowa, mak, orzechy włoskie / 1szt / 8,00

Kompot z suszonych owoców i aromatycznych przypraw / 100ml / 3,00

Przykładowa

Paczka nr 1 – 111,00 PLN bez wina

Paczka nr 1 – 141,00 PLN z winem

Paszteciki z grzybami i soczewicą / 200g / 18,00

Śledzie marynowane, szalotka, rodzynki, cynamon, orzech włoski, olej lniany / 200g / 13,50

Cebulki w occie balsamicznym / 100g / 11,00

Barszcz z ręcznie lepionymi uszkami / 300ml / 13,50

Pierogi ręcznie lepione z kapustą i grzybami suszonymi, mus z selera, domowa okrasa / 300g / 17,00

Kulebiak z łososiem, szpinak, pieczarka / 200g / 19,50

Piernik, domowa konfitura śliwkowa, cynamon, migdały / 300g / 11,00

Kompot z suszonych owoców i aromatycznych przypraw / 300ml / 7,50

Bayanegra Airen Blanco 2017, Bodegas Celaya, La Mancha Spain / 0,75l / 30,00

*ceny netto



Przykładowa

Paczka nr 2 – 139,00 PLN bez wina

Paczka nr 2 – 169,00 PLN z winem

Pasztet świąteczny, konfitura z żurawiny, skórka pomarańczowa / 200g / 20,50

Śledzie marynowane, szalotka, rodzynki, cynamon, orzech włoski, olej lniany / 200g / 13,50

Marynowane leśne grzybki / 100g / 17,00

Barszcz z ręcznie lepionymi uszkami / 300ml / 13,50

Pierogi ręcznie lepione z kapustą i grzybami suszonymi, mus z selera, domowa okrasa / 300g/17,00

Świąteczna szynka wieprzowa marynowana w cytrusach oraz aromatycznych ziołach, pieczona w niskiej temperaturze / 300g / 23,50

Piernik, domowa konfitura śliwkowa, cynamon, migdały / 300g / 11,00

Tarta kajmakowa, mak, orzechy włoskie / 2szt / 15,50

Kompot z suszonych owoców i aromatycznych przypraw / 300ml / 7,50

Bayanegra Airen Blanco 2017, Bodegas Celaya, La Mancha Spain / 0,75l / 30,00

*ceny netto



Przykładowa

Paczka nr 3 – 159,50 PLN bez wina

Paczka nr 3 – 189,50 PLN z winem

Pasztet świąteczny, konfitura z żurawiny, skórka pomarańczowa / 200g / 20,50

Śledzie marynowane, szalotka, rodzynki, cynamon, orzechy, olej lniany / 200g / 13,50

Terrine z ryb słodkowodnych, kurki, kiszony ogórek, marynowany imbir / 200g / 20,50

Marynowane leśne grzybki / 100g / 17,00

Barszcz z ręcznie lepionymi uszkami / 300ml / 13,50

Pierogi ręcznie lepione z kapustą i grzybami suszonymi, mus z selera, domowa okrasa / 300g / 17,00

Świąteczna szynka wieprzowa marynowana w cytrusach oraz aromatycznych ziołach, pieczona w niskiej temperaturze / 300g / 23,50

Piernik, domowa konfitura śliwkowa, cynamon, migdały / 300g / 11,00

Tarta kajmakowa, mak, orzechy włoskie / 2szt / 15,50

Kompot z suszonych owoców i aromatycznych przypraw / 300ml / 7,50

Bayanegra Airen Blanco 2017, Bodegas Celaya, La Mancha Spain / 0,75l / 30,00

*ceny netto



Wina z naszej piwnicy

Musujące:

- Canard Duchene Cuvée Léonie Brut, A.C. Champagne, France / 0,75l / 170,-
- Canard Duchene Cuvée Léonie Demi-Sec, A.C. Champagne, France / 0,75l / 170,-
- Prosecco Val D'Oca Brut, D.O.C. Prosecco Treviso Italia / 0,75l / 65,-
- Familia Oliveda Brut, D.O. Cava, España / 0,75l / 50,-

Białe:

- Asconi Chardonnay 2017 Republic Of Moldova / 0,75l / 47,-
- Bayanegra Airen Blanco 2018, Bodegas Celaya, La Mancha Spain / 0,75l / 45,-
- Bayanegra Airen Semi Dulce 2018, Bodegas Celaya, La Mancha Spain / 0,75l / 45,-
- Ĕarte Bianco Verdeca 2018 I.G.T. PugliaTorrevento, Italia / 0,75l / 51,-
- Pinot Grigio Garganega 2019, Pirovano, Veneto, Italia / 0,75l / 51,-
- Paul Mas Valmont White 2018 Grenache Blanc, Chenin IGP Languedoc, France / 0,75l / 51,-
- Caliterra Reserva 2017 Sauvignon Blanc, D.O. Valle De Casablanca, Chile / 0,75l / 57,-
- Aresti Chardonnay Reserva 2016 Special Release, Curicó Valley, Chile / 0,75l / 64,-
- Hunky Dory 2018 Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand / 0,75l / 75,-
- Castello di Pomino Bianco 2018 D.O.C. Pomino, Marchesi de' Frescobaldi, Italia / 0,75l / 80,-
- Vinus Réserve Viognier 2018 Les Domaines Paul Mas IGP Languedoc, France / 0,75l / 80,-
- Vinus Réserve Chardonnay 2018 Les Domaines Paul Mas IGP Languedoc, France / 0,75l / 80,-
- Chablis Le Classique 2018 A.C. Chablis Pascal Bouchard, France / 0,75l / 95,-
- Chablis Premier Cru Beauroy 2018 A.C. Chablis Pascal Bouchard, France / 0,75l / 146,-

*ceny brutto



Czerwone:

- Asconi Cabernet Sauvignon 2014 Asconi Winery Republic Of Moldova / 0,75l / 47,-
- Bayanegra Tempranillo 2018, Bodegas Celaya, Castilla Spain / 0,75l / 45,-
- Bayanegra tempranillo Semi Dulce 2018, Bodegas Celaya, Castilla Spain / 0,75l / 45,-
- Salento 2018 I.G.T. Salento, Primitivo Contrada Monte, Italia / 0,75l / 51,-
- Paul Mas Valmont Red 2018 Grenache, Syrah IGP Languedoc, France / 0,75l / 51,-
- Caliterra Reserva 2018 Carmenere, D.O. Valle De Colchagua, Chile / 0,75l / 57,-
- Chianti Leccioni 2018 D.O.C.G. Chianti, Marchesi de' Frescobaldi, Italia / 0,75l / 57,-
- Chianti Castiglioni 2017 D.O.C.G. Chianti, Marchesi de' Frescobaldi, Italia / 0,75l / 75,-
- Vina Pomal Crianza 2016 Centenario, Bodegas Bilbainas D.O.C. Rioja, España / 0,75l / 65,-
- Vina Pomal Reserva 2014 Centenario, Bodegas Bilbainas D.O.C. Rioja, España / 0,75l / 83,-
- Viñaguareña Barrica 2018 D.O. Toro, Spain / 0,75l / 77,-
- Viñaguareña Crianza 2018 D.O. Toro Toro, Spain / 0,75l / 92,-
- Nipozzano Riserva 2016 D.O.C.G. Chianti Rufina Marchesi de' Frescobaldi, Italia / 0,75l / 103,-
- Vinus Merlot R serve 2017 Les Domaines Paul Mas IGP Languedoc, France / 0,75 / 80,-

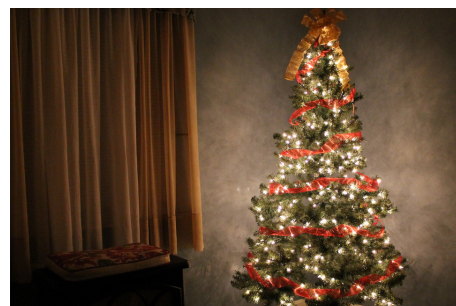
*ceny brutto



Premium:

- Salamartano 2011 Fattoria Montellori, I.G.T. Toscana Super Tuscan, Italia / 0,75l / 175,-
Cenit Caliterra 2013 Malbec, D.O. Valle De Colchagua, Chile / 0,75l / 190,-
Vigorello 2011 San Felice, I.G.T. Toscana Super Tuscan, Italia / 0,75l / 219,-
Castelgiocondo Brunello di Montalcino 2009, D.O.C.G. Brunello,
Marchesi de' Frescobaldi Italia / 0,75l / 245,-
Vignare 2012 D.O.C. Bolgheri Superiore, Tenute Strozzi Toscana, Italia / 0,75l / 285,-
Luce della Vite 2016 Marchesi de' Frescobaldi & Mondavi
I.G.T. Super Tuscan, Italia / 0,75l / 435,-
Sassicaia 2011 D.O.C. Bolgheri Sassicaia, Tenuta San Guido Toscana, Italia / 0,75l / 1019,-
Sessantanni Old Vines Primitivo di Manduria 2012
D.O.P. Primitivo di Manduria Puglia, Italia / 0,75l / 145,-
Dalmau Reserva 2012 Marques de Murrieta D.O.C. Rioja, España / 0,75l / 319,-
Alion 2015 D.O. Ribera Del Duero Bodegas y Viñedos, Spain / 0,75l / 350,-
Overture Opus One NV Robert Mondavi, Napa Valley California, USA / 0,75l / 819,-
Opus One 2016 Robert Mondavi & Baron Philippe de Rothschild,
Napa Valley California, USA / 0,75l / 2019,-

*ceny brutto



Pozostajemy otwarci na Państwa sugestie i propozycje.

Zapraszamy do kontaktu.

Katarzyna Marczak

Sales & Marketing Manager

506 190 787

katarzyna.marczak@platinumpoznan.pl

sprzedaz@platinumpoznan.pl

Piotr Oses

F&B Manager

519 339 032

fbpoznan@platinumpoznan.pl

www.platinumpalace.pl

