

PRZYJĘCIE Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO  
W PAŁACU POLANKA HOTEL RESTAURACJA SPA

*Chrzest św. to bardzo ważne wydarzenie, a świątowanie go wraz z rodziną w naszym Pałacu sprawi, że te wyjątkowe chwile na długo pozostaną w Państwa pamięci. Chcielibyśmy sprawić, aby przeżywanie ich w gronie rodzinnym odbyło się w niezwyklej atmosferze, komfortowych warunkach i z menu specjalnie przygotowanym na tę uroczystość. Z wielką przyjemnością zorganizujemy przyjęcie zgodnie z Państwa oczekiwaniami. Serdecznie zapraszamy Państwa do skorzystania z poniżej przedstawionych propozycji menu. Możemy również przygotować indywidualną ofertę zgodną z Państwa oczekiwaniami.*



PAŁAC  
**POLANKA**  
★★★★

MENU SERWOWANE PODCZAS  
PRZYJĘCIA:



PROPOZYCJA I

ZUPA

Krem grzybowy z siankiem porowym  
lub

Rosół z makaronem  
(1 propozycja do wyboru)

DANIE GŁÓWNE

Roladki drobiowe nadziewane suszonymi pomidorami i szynką z kolorowym ryżem,  
sosem serowym z kalafiorom romanesco

DESER

Kusząco lekka kremówka z owocami sezonowymi  
Kawa, Herbata, Woda, Soki

Cena zestawu: 89 zł/os



PROPOZYCJA II

PRZYSTAWKA

Salatka grecka z zapiekany serem feta

ZUPA

Krem grzybowy z siankiem porowym

DANIE GŁÓWNE

Roladka z indyka nadziewana szpinakiem i serem,  
z opiekany ziemniakami z ziołami, surówką z pora

ZIMNA PLYTA

- deska pieczonych mięs i wędlin z pieczywem, piklami i masłem smakowym (dwa rodzaje)
- deska serów
- śledzie w śmietanie
- kolorowe tortille
- sałatka ogrodowa, cezar, z brokulem, gyros z makaronem ryżowym oraz kurczakiem

Kawa, Herbata, Woda, Soki

Cena zestawu: 119 zł/os



KONTAKT

Jeżeli zainteresowała Państwa nasza oferta zapraszamy do Pałacu Polanka. W celu umówienia terminu spotkania prosimy o wcześniejszy kontakt z managerem pod numerem telefonu:  
664 966 441  
e-mail: [biuro@palacpolanka.pl](mailto:biuro@palacpolanka.pl)

Serdecznie zapraszamy do skorzystania z naszej oferty!



POLANKA



POLANKA



POLANKA

### PROPOZYCJA III

#### ZUPA

Rosół z makaronem

#### DANIE GŁÓWNE

(menu serwowane na półmiskach do wyboru):

- schab nadziewany śliwką
- kotlet de-volaille
- ziemniaki z koperkiem
- frytki cienkie

+ sos: naturalny pieczeniowy/ sos musztardowo-brzoskwiniowy

#### Surówki do wyboru:

- mizeria
- z marchwi z pomarańczą
- z kapusty kiszzonej

#### ZIMNA PLYTA

- deska mięs i wędlin
- sałatka ogrodowa, cezar, z brokulem, gyros
- śledzie w śmietanie
- mini voale-vanty z mussem paprykowym i z tuńczykiem
- kolorowe naleśniki

- studzielnina z kurczakiem i warzywami z octem

+ pieczywo + masło 3 rodzaje (ziołowe, czosnkowe i bez dodatków)

- patera z owocami

#### I KOLACJA

Opiekane ziemniaki z ziołami, polędwiczki wieprzowe, surówka z buraczków, sos tymiankowy

Kawa, Herbata, Woda, Soki

Cena zestawu: 136 zł/os



### PROPOZYCJA IV

#### PRZYSTAWKA

Salatka garden (mix salat, orzechy, ser lazur, pomidor koktajlowy, cebula)

#### ZUPA

Krem pomidorowy z bazyliowym pesto

#### DANIE GŁÓWNE

Pierś kaczki sous vide serwowana z aksamitnym puree z pieczonego batata,

konfiturą

z czerwonej cebuli z porzeczką i jabłkowym mussem

#### DESER

Kusząco lekka kremówka z owocami sezonowymi

#### ZIMNA PLYTA

- deska serów i pieczonych mięs i wędlin z pieczywem, piklami i masłem smakowym (dwa rodzaje)
- sałatka z kurczakiem
- kolorowe tortille
- sałatka ogrodowa, cezar, z brokulem, gyros z makaronem ryżowym oraz kurczakiem

Kawa, Herbata, Woda, Soki

Cena zestawu: 148 zł/os



### PROPOZYCJA V

#### PRZYSTAWKA

Salatka z indykiem marynowanym w occie balsamicznym z parmezanowym chipsem

#### ZUPA

Rosół królewski z makaronem

#### DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa marynowana w bazyli z ziemniaczano-koperkowym puree z sosem z zielonego pieprzu i kalafiorom romanesco w maśle ziołowym

#### DESER

Czekoladowe brownie z gałką waniliowych lodów i gorącą polewą wiśniową

#### ZIMNA PLYTA

- deska serów i pieczonych mięs i wędlin z pieczywem, piklami i masłem smakowym (dwa rodzaje)
- sałatka ogrodowa, cezar, z brokulem, gyros z makaronem ryżowym oraz kurczakiem
- kolorowe tortille
- mini voale-vanty z mussem paprykowym i z tuńczykiem
- kolorowe naleśniki
- studzielnina z kurczakiem i warzywami z octem
- patera z owocami

Gulasz wołowy z włoszczyzną, domowym proziakiem i kwaśną śmietaną

#### I KOLACJA

#### II KOLACJA

Barszcz czerwony ze słonym paluchem z ciasta francuskiego

Kawa, Herbata, Woda, Soki

Cena zestawu: 174 zł/os



### DODATKOWO POLECAMY:



Desery na Bufet - dodatkowo płatne 15 zł/os

- mini tiramisu
- mini panna cotta z mussem owocowym
- mini mus owocowy z czekoladą
- mini mus czekoladowy z wiśnią w żelu
- sałatka owocowa

#### Ciasta na bufet i tort

dotaddkowo płatne wg indywidualnych ustaleń

Napoje gazowane

dotaddkowo płatne 6 zł/0,2l



PALAC  
**POLANKA**  
★★★★

CHRYCINY OFERTA 2020

