



PAŁAC  
WIDOKOWY  
CHRZCINY

# MENU I

159 PLN/os.

Dzieci do 1 roku - za darmo  
Dzieci w wieku 1-5 lat - 50% ceny menu

## **|Zupa - serwowana, ok. 250ml/os., 1 do wyboru**

Rosół z perliczki z lubczykowymi kluseczkami półfrancuskimi

Krem pomidorowy z pesto bazyliowym - **vege**

## **|Danie główne - w półmiskach, 300g/os., 3 do wyboru**

Kotlet de volaille z masłem ziołowym, ziemniaki maślane, warzywa na parze

Zrazy wołowe w aromatycznym sosie z czerwonego wina i szalotki, kopytka, buraczki zasmażane

Halibut smażony na maśle z ziołami z grillowaną mini sałatą rzymską, kasza kus kus

Udo z kaczki pieczone z pomarańczami i suszonymi śliwkami, kluski śląskie, modra kapusta

Gnocchi z gorgonzolą, szpinakiem i pistacjami - **vege**

Kotlet schabowy w ziołowej panierce, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana

## **|Dodatki**

Zestaw surówek (marchewka-jabłko, colesław, porowa)

## **|Deser - w stół lub w bufet, 2 porcje/os.**

Ciasto naszego wypieku (sernik, szarlotka, marchewkowe)

## **|Napoje w cenie**

Bufet z kawą i herbatą

Woda w karafkach z cytryną i miętą

# MENU II

179 PLN/os.

Dzieci do 1 roku - za darmo  
Dzieci w wieku 1-5 lat - 50% ceny menu

## **|Zupa - serwowana, ok. 250ml/os., 1 do wyboru**

Rosół z perliczki z lubczykowymi kluseczkami półfrancuskimi

Krem z pieczonego selera z rozmarynem i chrupiącymi grzankami - **vege**

## **|Danie główne - w półmiskach, 300g/os., 3 do wyboru**

Filet z łososia w sosie kaparowo-cytrynowym, pieczone ziemniaki w ziołach

Ravioli z ricottą, szpinakiem i sosem szałwiowym - **vege**

Filet z kaczki sous-vide w sosie wiśniowym z rozmarynem, kluski śląskie, kapusta modra

Bitki wołowe w sosie borowikowym z dodatkiem gorzycy, kasza gryczana

Kotlet de volaille z masłem ziołowym, ziemniaki maślane, warzywa na parze

Polędwiczka wieprzowa w sosie pomidorowym z boczniakami, gnocchi

Filet z kurczaka z orzechami włoskimi, pomidorami suszonymi i sosem gorgonzolla, ziemniaki opiekane

## **|Dodatki**

Zestaw surówek (marchewka-jabłko, colesław, porowa)

## **|Deser - serwowany**

Mus czekoladowy z pomarańczą i ciasteczkami migdałowymi

## **|Napoje w cenie**

Bufet z kawą i herbatą

Woda w karafkach z cytryną i miętą

# MENU III

209 PLN/os.

Dzieci do 1 roku - za darmo

Dzieci w wieku 1-5 lat - 50% ceny menu

## **|Zupa - serwowana, ok. 250ml/os., 1 do wyboru**

Rosół z perliczki z lubczykowymi kluseczkami półfrancuskimi

Krem z białych warzyw z oliwą cytrynową i prażonymi pestkami słonecznika - **vegan**

## **|Danie główne - w półmiskach, 300g/os., 3 do wyboru**

Kotlet de volaille z masłem ziołowym, ziemniaki maślane, warzywa na parze

Zrazy wołowe w aromatycznym sosie z czerwonego wina i szalotki, kopytka, buraczki zasmażane

Halibut smażony na maśle z ziołami z grillowaną mini sałatą rzymską, kasza kus kus

Udo z kaczki pieczone z pomarańczami i suszonymi śliwkami, kluski śląskie, modra kapusta

Gnocchi z gorgonzolą, szpinakiem i pistacjami - **vege**

Kotlet schabowy w ziołowej panierce, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana

## **|Dodatki**

Zestaw surówek (marchewka-jabłko, colesław, porowa)

## **|Deser - w stół lub w bufet, 2 porcje/os.**

Ciasto naszego wypieku (sernik, szarlotka, marchewkowe)

## **|Zimne przekąski - w półmiskach, 200g/os., 4 do wyboru**

Klasyczny tatar wołowy z majonezem grzybowym

Sałatka cesar, grillowany kurczak, sos anchois, sałata rzymska, parmezan

Tatar ze śledzia na grzance

Pieczone mięsa naszego wyrobu

Burak marynowany z kozim serem i amarantusem - **vege**

Pieczycwo i masła smakowe (rukolowe z musztardą francuską, buraczane z wędzoną solą maldon, trufłowe) - gratis

## **|Napoje w cenie**

Bufet z kawą i herbatą

Woda w karafkach z cytryną i miętą

Propozycja menu dla rezerwacji powyżej 10 osób - do 5h

# MENU IV

249 PLN/os.

Dzieci do 1 roku - za darmo  
Dzieci w wieku 1-5 lat - 50% ceny menu

## **|Zupa – serwowana, ok. 250ml/os., 1 do wyboru**

Rosół z perliczki z lubczykowymi kluseczkami półfrancuskimi

Krem z borowików z sokiem z kiszonej kapusty infuzowanej jałowcem, kwaśną śmietaną i pudrem z natki pietruszki - **vege**

## **|Danie główne – w półmiskach, 300g/os., 3 do wyboru**

Filet z łososia w sosie kaparowo-cytrynowym, pieczone ziemniaki w ziołach

Ravioli z ricottą, szpinakiem i sosem szałwiowym - **vege**

Filet z kaczki sous-vide w sosie wiśniowym z rozmarynem, kluski śląskie, kapusta modra

Bitki wołowe w sosie borowikowym z dodatkiem gorczycy, kasza gryczana

Kotlet de volaille z masłem ziołowym, ziemniaki maślane, warzywa na parze

Polędwiczka wieprzowa w sosie pomidorowym z boczniakami, gnocchi

Filet z kurczaka z orzechami włoskimi, pomidorami suszonymi i sosem gorgonzollą, ziemniaki opiekane

## **|Dodatki**

Zestaw surówek (marchewka-jabłko, colesław, porowa)

## **|Deser – serwowany**

Mus czekoladowy z pomarańczą i ciasteczkami migdałowymi

## **|Zimne przekąski – w półmiskach, 250g/os., 5 do wyboru**

Klasyczny tatar wołowy z majonezem grzybowym

Salatka cesar, grillowany kurczak, sos anchois, sałata rzymska, parmezan

Terrina z kaczki z żurawiną, sosem śliwkowym i chilli

Tatar wegański z orzechów nerkowca z suszonymi pomidorami - **vegan**

Tatar ze śledzia na grzance

Pieczone mięsa naszego wyrobu

Burak marynowany z kozim serem i amarantusem - **vege**

Pieczyno i masła smakowe (rukolowe z musztardą francuską, buraczane z wędzoną solą maldon, trufłowe) - gratis

## **|Napoje w cenie**

Bufet z kawą i herbatą

Woda w karafkach z cytryną i miętą

Propozycja menu dla rezerwacji powyżej 10 osób - do 5h

# MENU V

279 PLN/os.

Dzieci do 1 roku - za darmo  
Dzieci w wieku 1-5 lat - 50% ceny menu

## **|Zupa – serwowana, ok. 250ml/os., 1 do wyboru**

Rosół z perliczki z lubczykowymi kluseczkami półfrancuskimi

Zupa cebulowa z grzanką z serem bursztyn

## **|Danie główne – w półmiskach, 300g/os., 3 do wyboru**

Filet z łososia w sosie kaparowo-cytrynowym, pieczone ziemniaki w ziołach

Ravioli z ricottą, szpinakiem i sosem szałwiowym - **vege**

Udo z kaczki pieczone z pomarańczami i suszonymi śliwkami, kluski śląskie, modra kapusta

Bitki wołowe w sosie borowikowym z dodatkiem gorzycy, kasza gryczana

Zrazy wołowe w aromatycznym sosie z czerwonego wina i szalotki, kopytka, buraczki zasmażane

Żeberka wieprzowe duszone w miodzie, czosnku i chilli, ziemniaki opiekane w ziołach

Filet z kurczaka z orzechami włoskimi, pomidorami suszonymi i sosem gorgonzollą, gnocchi

## **|Dodatki**

Zestaw surówek (marchewka-jabłko, colesław, porowa)

## **|Deser – serwowany**

Mus czekoladowy z pomarańczą i ciasteczkami migdałowymi

## **|Zimne przekąski – w półmiskach, 300g/os., 6 do wyboru**

Klasyczny tatar wołowy z majonezem grzybowym

Sałatka cesar, grillowany kurczak, sos anchois, sałata rzymska, parmezan

Terrina z kaczki z żurawiną, sosem śliwkowym i chilli

Tatar wegański z orzechów nerkowca z suszonymi pomidorami - **vegan**

Tatar ze śledzia na grzance

Pieczone mięsa naszego wyrobu

Burak marynowany z kozim serem i amarantusem - **vege**

Pieczyno i masła smakowe (rukolowe z musztardą francuską, buraczane z wędzoną solą maldon, trufłowe) - gratis

## **|Ciepły serwis – serwowany**

Barszcz czerwony na zakwasie z pasztecikiem z kapustą i grzybami

## **|Napoje w cenie**

Bufet z kawą i herbatą

Woda w karafkach z cytryną i miętą

Propozycja menu dla rezerwacji powyżej 10 osób - do 6h

## **|Dodatkowo płatne**

Napoje gazowane (250ml) - 8 PLN

Sok w karafce (1 liter) - 19 PLN

Alkohol według zużycia

Serwis tortu z zewnętrznej cukierni - 8 PLN/os.

Ułożenie słodkiego stołu - 200 PLN

Półmisek owoców - 10 PLN/os.

## **|Zasady rezerwacji sal**

Sala Subtelna na lp. - max 26 osób

Wydzielona część na Sali Bankietowej - rezerwacja od 30 osób

## **|Przesłana oferta nie gwarantuje terminu Gwarancją terminu jest wpłata zadatku**

Pałac Widokowy

Bank ING: 30 1050 1979 1000 0093 0140 8820

W tytule: data uroczystości oraz imię i nazwisko

Proszę o informację o chęci otrzymania faktury przed wpłatą zadatku. Brak informacji uniemożliwia wystawienie faktury

## **|Bezpłatny parking**

Okolo 50 miejsc parkingowych

## **|Istnieje możliwość dostosowania menu pod indywidualne zamówienie**

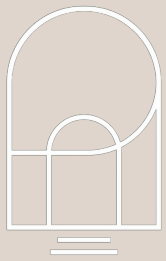
## **|Menu okolicznościowe realizujemy w godzinach otwarcia restauracji**

poniedziałek - czwartek 12:00-22:00

piątek - sobota 12:00-23:00

niedziela 12:00-20:00

## **|Zmian związanych z zamówieniem można dokonać na 7 dni przed planowaną uroczystością - nie ma możliwości modyfikacji po tym czasie**



# PAŁAC WIDOKOWY

*Tu spotyka się Toruń*



Pałac Widokowy  
ul. Majdany 1, 87-100 Toruń



PalacWidokowyTorun



palac\_widokowy



marketing@palac-widokowy.pl



793 033 138  
575 471 337

