



PL

PLATINUM PALACE  
\*\*\*\*\*



# OFERTA KONFERENCYJNA

PLATINUM PALACE BOUTIQUE  
HOTEL & SPA\*\*\*\*\*



Zapraszamy do organizacji konferencji i spotkań biznesowych w niepowtarzalnych wnętrzach Platinum Palace Boutique Hotel&SPA.

Do Państwa dyspozycji oddajemy cztery w pełni wyposażone sale konferencyjne, których wystrój doda prestiżu Państwa imprezie.

Przygotowana przez nas oferta jest punktem wyjściowym do realizacji eventu, który spełni Państwa oczekiwania i będzie niezapomnianym przeżyciem dla Państwa Gości.

Nasz Szef Kuchni Adam Skwarło skomponował dla Państwa bogaty zestaw przerw kawowych i lunchów, które dodadzą energii do efektywnej pracy w trakcie szkolenia czy konferencji.

Opowiedzcie nam czego potrzebujecie, a my zajmiemy się resztą!!!

Zapraszam,

Dyrektor Hotelu Platinum Palace

Michał Zbąski

**REZERWACJE**

Joanna Barylińska

tel. +48 519 339 042

Agnieszka Marek

+48 519 303 016

# OFERTA KONFERENCYJNA

## HOTEL

- 46 przestronnych i komfortowych pokoi (92 miejsca noclegowe)
- 4 multimedialne sale konferencyjne
- bezprzewodowy Internet w całym hotelu
- monitorowany parking
- SPA & WELLNESS z szeroką gamą zabiegów
- bezpośredni dojazd do autostrady A4
- bezpośrednia lokalizacja przy Parku Południowym
- obiekt przystosowany dla osób niepełnosprawnych
- ładowarki do aut elektrycznych
- rowery dla gości
- sala bilardowa

# OFERTA KONFERENCYJNA

## Przestronne pokoje

### TYPY POKOI:

22 pokoje STANDARD 14 m2 maks. 2 osoby

19 pokoi DE LUX maks. 3 osoby

5 APARTAMENTÓW 32 m2 maks. 2 osoby

Zamieszkać w historycznej części Wrocławia w pobliżu zabytkowego parku Południowego w Hotelu Platinum Palace Boutique & SPA. W Pięciogwiazdkowym Hotelu, który dopasowany jest zarówno dla gości indywidualnych jak i biznesowych.

Wszystkie pokoje wyposażone są w:

telewizor 50 cali

telefon

minibar, sejf z możliwością przechowania laptopa

suszarkę

klimatyzację

WI-FI

luksusową linię kosmetyków

eleganckie szlafroki z pantoflami

zestaw kawowy

Platinum Palace Boutique Hotel & SPA  
ul. Powstańców Śląskich 204  
tel. +48 519 339 042  
marketing@platinumpalace.pl



# OFERTA KONFERENCYJNA

Sale konferencyjne

Szukasz miejsca na konferencje, spotkanie biznesowe, lunch z kontrahentami, integrację dla swoich pracowników? A może przyjemnej przestrzeni na rozmowy rekrutacyjne?

W Platinum Palace dbamy o wszystkich Gości, starając się zrealizować indywidualne potrzeby każdego z nich. Mając na uwadze maksimum satysfakcji, świadczymy usługi z pełnym zaangażowaniem, a ich poziom wyznaczają międzynarodowe standardy. Pozostajemy otwarci na Państwa sugestie.

| SALA KONFERENCYJNA   | METRAŻ             | USTAWIENIE    |              |             |            |
|--|--------------------|---------------|--------------|-------------|------------|
|  |                    | UKŁAD PODKOWA | UKŁAD BIZNES | UKŁAD KLASA | UKŁAD KINO |
| PLATINUM CLUB<br>do 4 godzin – 600 PLN<br>powyżej 4 godzin – 800 PLN | 40 m <sup>2</sup>  | 12 osób       | 14 osób      | 14 osób     | 30 osób    |
| NOBLIGE<br>do 4 godzin – 1 600 PLN<br>powyżej 4 godzin – 2 200 PLN   | 100 m <sup>2</sup> | 30 osób       | 30 osób      | 30 osób     | 70 osób    |
| IVORY<br>do 4 godzin - 800 PLN<br>powyżej 4 godzin - 1 200 PLN       | 100 m <sup>2</sup> | 20 osób       | 16 osób      |             |            |
| MARRON<br>do 4 godzin - 1000 PLN<br>powyżej 4 godzin - 1 400 PLN     | 100 m <sup>2</sup> | 40 osób       | 30 osób      | 50 osób     | 60 osób    |



# OFERTA KONFERENCYJNA

## PRZERWA KAWOWA:

Propozycja I 25 PLN/os.\*

kawa, herbata, woda gazowana / niegazowana, soki owocowe

Propozycja II 35 PLN/os.\*

kawa, herbata, woda gazowana / niegazowana, soki owocowe, napoje gazowane

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy lub grejpfrutowy (250 ml) - 15 PLN.

\*Podana wycena obowiązuje do 6 godzin trwania (niezależnie od ilości uzupełnień).

Każda następna godzina = plus 5 zł/os.

Wybierz pięć przekąsek spośród propozycji ( min. dla 10 osób)

## PRZEKĄSKI KONFERENCYJNE:

Propozycja I: 24 PLN

4 Ciastka francuskie z nadzieniem (cynamon, wanilia, pralina, czekolada)

Propozycja II: 48 PLN

Croissant: 2 szt.

-szynka włoska, sałata, pomidor, kiełki

-twarożek, łosoś, rucola, rzodkiewką

Tortilla : 2 szt.

-roszponka, pasta jajeczna, papryka

-humus , suszony pomidor, rucola

Propozycja III: 36 PLN

Deser: Tapioka na mleku kokosowym, sos mango, owoce, mięta

Deser: Sable migdałowe, mus marakuja-biała czekolada, żelka malinowa

Propozycja IV: 14 PLN

Szarlotka na kruchym spodzie

Ciasto jogurtowe z brzoskwiniami i kruszonką

Propozycja V: 14 PLN

Chrupiące warzywa w słupkach:

marchew, ogórek, seler naciowy, papryka, rzodkiewka) z dipem miętowym i humusowym

Bakłażan z fetą i prażonymi migdałami

Krewetki tiger , wakame, chili, sezam

Kurczak w szynce włoskiej, tapenada z oliwek i pomidorów suszonych

Sałatka z ziemniaka i kiszzonego ogórka, szczypior

Tatar z grillowanych warzyw, kozi ser

Humus ze słonecznikiem i oliwą czosnkową

Roladka z rostbefu sous vide, fasolka, dijon

Crepes z wędzonym łososiem i twarogiem

Tatar z wołowiny z piklami, żółtko jaja kurzego

Rillettes z łososią wędzonego, ogórek kiszony, pomidor suszony, szalotka

Cukinia z fetą i oliwkami

Bliny z crème fraiche i wędzonym łososiem, koperek

Mini bruscetta z avocado i bazylią

9 PLN

14 PLN

10 PLN

8 PLN

10 PLN

8 PLN

12 PLN

13 PLN

23 PLN

17 PLN

9 PLN

14 PLN

10 PLN

Dodatkowo, jako opcjonalne uzupełnienie menu, proponujemy:  
Owoce filetowane (ananas, melon, pomarańcz, grejpfrut, kiwi oraz owoce sezonowe) - 14 PLN za 100 g.

Owoce w całości na dużym talerzu (winogrona, gruszki, jabłka, śliwki, kiwi oraz owoce sezonowe) - 115 PLN za talerz o wadze około 1,8 kg.



# OFERTA KONFERENCYJNA

Lunch/ kolacja skomponuj wg swoich potrzeb ( 1 propozycja do wyboru)

## Przystawki

|  |        |
|--|--------|
| Tatar z grillowanych warzyw, suszone pomidory, twaróg kozi opalany, zielona oliwa                                      | 42 PLN |
| Sałatka z buraków, ser kozi, granat, kolendra, prażony słonecznik  | 36 PLN |
| Pomidory, kremowa ricotta, tapenada, oliwa, pistacje   | 48 PLN |
| Carpaccio z buraków, rucola, twaróg Raciborski, maliny, orzechy nerkowca, sos balsamiczno pomarańczowy                 | 36 PLN |
| Carpaccio z indyka, sos z tuńczyka, oliwki, kapary, roszponka, grzanka ziołowa   | 48 PLN |
| Tatar z polędwicy wołowej , marynowane grzyby , cebula szalotka, kiszony ogórek, topinambur, zielona oliwa, sól Maldon | 65 PLN |

## Zupy

|  |        |
|--|--------|
| Krem kalafiorowy, pomidory konfitowane z tymiankiem, zielona oliwa | 26 PLN |
| Krem z selera i gruszki , grzanki ziołowe. oliwa                   | 24 PLN |
| Bulion z perliczki z zielonymi szpeclami i porem, natka            | 26 PLN |
| Krem pomidorowo paprykowy, mleko kokosowe, grzanki                 | 25 PLN |
| Krem z cukinii z mascarpone i kwaśną śmietaną                      | 25 PLN |
| Kremowa zupa z białej fasoli z chipsem z szynki włoskiej           | 26 PLN |
| Żurek z jajkiem ekologicznym                                       | 26 PLN |

## Dania Główne

|   |        |
|---|--------|
| Polędwiczka wieprzowa w szynce włoskiej, ratatouille warzywny, ziemniaki w mundurkach, mus z pasternaku, sos tymiankowy | 66 PLN |
| Schab panierowany, kapusta zasmażana , cebulka szalotka, pieczarki, puree ziemniaczane                                  | 56 PLN |
| Filet z kurczaka kukurydzianego, ziemniaki w mundurkach, fasolka z boczkiem, mus z pasternaku, sos beurre blanc         | 74 PLN |
| Pieczona kaczka noga, ziemniaki gtatin, modra kapusta, jabłko, sos z żurawiną   | 65 PLN |
| Filet z pstrąga łososiowego, pieczone bataty, grillowana papryka, brokuł, pomidory koktajlowe, ziołowe masło            | 59 PLN |
| Filet z dorady na risotto z krewetkami, grana padano, szpinak, chips z pasternaku                                       | 69 PLN |
| Stek z kalafiora, puree, soczewica ze szpinakiem, pak choi, sos ziołowy   | 55 PLN |
| Smażony Pak Choi, marchew, beluga, wędzone tofu , sezam, sos sojowo ziołowy   | 51 PLN |

## Deser

|  |        |
|--|--------|
| Panacotta waniliowa, salsa z mango i mięty         | 24 PLN |
| Brownie z rozmarynem, sos toffi, lody waniliowe    | 24 PLN |
| Tapioka na mleku kokosowym, owocowe coulis         | 25 PLN |
| Szarlotka z lodami waniliowymi                     | 26 PLN |
| Beza z kremem kajmakowym, orzechy włoskie, daktyle | 26 PLN |
| Crème caramel pomarańczowy, granat , orzech włoski | 24 PLN |
| Sorbety owocowe z kruszoną bezą i miętą            | 29 PLN |

# OFERTA KONFERENCYJNA

Lunch (bufet od 25 osób)

## PROPOZYCJA I - 129 PLN

**Zupa:**

Bulion z perliczki z zielonymi szpeclami i porem, natka

**Dania Główne:**

Smażony filet z sandacza w panco

Pierś kurczaka kukurydzianego sous-vide w ziołach

Kaszotto z grzybami, suszone pomidory, szpinak, grana padano

Ziemniaki w mundurkach

Pieczone warzywa korzeniowe z kolendrą

Fasolka szparagowa z boczkiem

**Deser:**

Brownie z rozmarynem, sos toffi

## PROPOZYCJA II - 159 PLN

**Zupa:**

Krem pomidorowo paprykowy, grzanki, oliwa

**Dania Główne:**

Grillowany antrykot wołowy z sosem z zielonego pieprzu

Pieczony filet z łososia z sosem kaparowym

Pierś kurczaka kukurydzianego sous-vide w ziołach

Grillowane warzywa, ser halloumi, oliwki królewskie, suszone pomidory

Kluski śląskie z koperkiem

Ziemniaki w łupinach z koperkiem i masłem

Ratatulle warzywny w pomidorach

Kalafior z masłem i bułką

**Deser:**

Tapioka na mleku kokosowym, owocowe coulis

## PROPOZYCJA III - 189 PLN

**Zupa:**

Krem kalafiorowy, pomidory konfitowane z tymiankiem, zielona oliwa

**Dania Główne:**

Filet z okonia morskiego z sosem maślano-winny

Policzki wołowe po burgundzku, chilli

Cieciora w pomidorach, boczniaki, cukinia, jarmuż, chili, prażone migdały

Gnocchi z masłem i ziołami

Grillowane warzywa z ziołami i suszonymi pomidorami

Chrupiący brokuł, prażony sonecznik, oliwa

**Deser:**

Szarlotka z cukrem pudrem

Platinum Palace Boutique Hotel & SPA

ul. Powstańców Śląskich 204

tel. +48 519 339 042

marketing@platinumpalace.pl



# CUKIERNIA PLATINUM

## MONOPORCJE

- Brownie / mus brzoskwiniowy / cremeux wiśniowe 22 zł/szt
- Sable migdałowe / mus marakuja-biała czekolada / żelka malinowa 17 zł/szt
- Chrupka nutella-orzech laskowy / mus mleczna czekolada / żelka dyniowo-pomarańczowa 17 zł/szt
- Biszkopt z orzechami / mus porzeczkowy / pieczony krem czekoladowy / żelka porzeczkowa 17 zł/szt
- Biszkopt limonkowy z maliną / cremeux malinowe z liczi / mus jogurtowy / żelka marakuja-malinaliczi 19 zł/szt
- Beza z lemon curd i kremem śmietanowym i owocami 19 zł/szt

## TARTY 24CM

- Kruche ciasto / frużelina z owoców leśnych / kokosowa panna cotta 129 zł/szt
- Kruche ciasto / jabłka z pomarańczą / beza włoska 85 zł/szt
- Sernik mascarpone z musem śliwkowym 249 zł/szt
- Tarta jabłkowo korzenna 99 zł/szt

## CIASTA

- Ciasto na biszkopcie jogurtowym, z kremem śmietanowym, owocami i galaretką 7 zł/szt / 310 zł
- Ciasto czekoladowe z musem owocowym 8,5 zł/szt / 380 zł
- Ciasto szpinakowe z kremem migdałowym i granatem 6 zł/szt / 265 zł
- Sernik z orzechami i karmelem 12,5 zł/szt / 549 zł
- Karpatka z kremem i malinami 8,5 zł/szt / 380 zł
- Szarlotka na kruchym spodzie 4 zł/szt / 159 zł

- min. zamówienie monoporcji 8szt
- tarty kroimy na 8/10/12/14/16 porcji
- min. zamówienie 20 porcji ciast
- blacha ciasta 45 porcji
- torty średnica 18 cm

