



PAŁAC
WIDOKOWY

Tu spotyka się Toruń

**MENU
OKOLICZNOŚCIOWE**

PAŁAC WIDOKOWY - 2024

MENU I - Cena: 159 zł/osoba

ZUPA (250ml) – 1 do wyboru

Rosół z perliczki z lubczykowymi kluseczkami półfrancuskimi

Krem pomidorowy z pesto bazyliowym

DANIE GŁÓWNE (300g/osoba) – 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 grillowana mini sałata rzymską, kasza kus kus

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

Gnocchi z gorgonzolą, szpinakiem i pistacjami

Kotlet schabowy w ziołowej panierce, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana

DODATKI:

Zestaw surówek

DESER: serwowany

Ciasto naszego wypieku

NAPOJE:

Woda w karafkach z cytryna i miętą

Kawa z ekspresu i herbata

(propozycja menu dla rezerwacji powyżej 10 osób) – do 3h

Sala Subtelna na 1p. – max 26os.

Wydzielona część Sali Bankietowej – rez. od 30 os.

MENU II - Cena: 179 zł/osoba

ZUPA (250ml) – 1 do wyboru

Rosół z perliczki z lubczykowymi kluseczkami półfrancuskimi
Krem z pieczonego selera z rozmarynem i chrupiącymi grzankami

DANIE GŁÓWNE (300g/osoba) - 3 do wyboru

Filet z łososia w sosie kaparowo-cytrynowym, pieczone ziemniaki w ziołach
Ravioli z ricotta, szpinakiem i sosem szałwiowym - wege
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

DESER:

Mus czekoladowy z pomarańczą i ciasteczkami migdałowymi

NAPOJE:

Woda w karafkach z cytryna i miętą

Kawa z ekspresu i herbata

(propozycja menu dla rezerwacji powyżej 10 osób) – do 3h

Sala Subtelna na 1p. – max 26os.

Wydzielona część Sali Bankietowej – rez. od 30 os.

MENU III - Cena: 209 zł/osoba

ZUPA (250ml) – 1 do wyboru

Rosół z perliczki z lubczykowymi kluseczkami półfrancuskimi
Krem z białych warzyw z oliwą cytrynową i prażonymi pestkami słonecznika

DANIE GŁÓWNE (300g/osoba) – 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 sałata rzymską, kasza kus kus
Udo z kaczki pieczone z pomarańczami i suszonymi śliwkami, kluski śląskie, modra kapusta
Gnocchi z gorgonzolą, szpinakiem i pistacjami
Kotlet schabowy w ziołowej panierce, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana

DODATEK:

Zestaw surówek

DESER:

Ciasto naszego wypieku

PRZEKĄSKI ZIMNE 200g/os.: - 4 do wyboru

Klasyczny tatar wołowy z majonezem grzybowym
Sałatka cezarska, grillowany kurczak, sos anchois, sałata rzymska, parmezan
Tatar ze śledzia na grzance
Pieczone mięsa naszego wyrobu
Burak marynowany z kozim serem i amarantusem
(Pieczywo i masła smakowe – gratis)

NAPOJE:

Woda w karafkach z cytryną i miętą
Kawa z ekspresu i herbata

(propozycja menu dla rezerwacji powyżej 10 osób) – do 5h

MENU IV - Cena: 249 zł/osoba

ZUPA (250ml) - 1 do wyboru

Rosół z perliczki z lubczykowymi kluseczkami półfrancuskimi

Krem z borowików z sokiem z kiszonej kapusty infuzowaną jałowcem, kwaśną śmietaną i pudrem z natki pietruszki

DANIE GŁÓWNE (300g/osoba) - 3 do wyboru

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

Ravioli z ricotta, szpinakiem i sosem szałwiowym - wege

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 maślane

DODATKI:

Zestaw surówek

DESER:

Mus czekoladowy z pomarańczą i ciasteczkami migdałowymi

PRZEKĄSKI ZIMNE 250g/os.: - 5 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

Tatar ze śledzia na grzance

Pieczone mięsa naszego wyrobu

Burak marynowany z kozim serem i amarantusem

(Pieczywo i masła smakowe- gratis)

NAPOJE:

Woda w karafkach z cytryna i miętą

Kawa z ekspresu lub herbata

(propozycja menu dla rezerwacji powyżej 10 osób) - do 5h



Pałac Widokowy
ul. Majdany 1,
87-100 Toruń

www.palac-widokowy.pl
marketing@palac-widokowy.pl
+48 721 123 123

MENU V - Cena: 279 zł/osoba

ZUPA (250ml) – 1 do wyboru

Rosół z perliczki z lubczykowymi kluseczkami półfrancuskimi

Zupa cebulowa z grzanką z serem bursztyn

DANIE GŁÓWNE (300g/osoba) - 3 do wyboru

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

Ravioli z ricotta, szpinakiem i sosem szałwiowym - wege

Bitki wołowe w sosie borowikowym z dodatkiem gorczycy, kasza gryczana

Udo z kaczki pieczone z pomarańczami i suszonymi śliwkami, kluski śląskie, modra kapusta
Zrazy wołowe w aromatycznym sosie z czerwonego wina i szalotki, kopytka, buraczki zasmażane

Filet z kurczaka z orzechami włoskimi, pomidorami suszonymi i sosem gorgonzolla, gnioocchi

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

DODATEK: Zestaw surówek

DESER:

Mus czekoladowy z pomarańczą i ciasteczkami migdałowymi

PRZEKĄSKI ZIMNE 250g/os. – 6 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

Tatar ze śledzia na grzance

Pieczone mięsa naszego wyrobu

Burak marynowany z kozim serem i amarantusem

(Pieczywo i masła smakowe- gratis)

CIEPŁY SERWIS:

Barszcz czerwony na zakwasie z pasztecikiem z kapustą i grzybami

NAPOJE:

Woda w karafkach z cytryna i miętą

Kawa z ekspresu lub herbata

(propozycja menu dla rezerwacji powyżej 10 osób) – do 6h

Szczegóły oferty

Dodatkowo płatne:

Napoje gazowane i soki 250ml – 8zł

Sok w karafce – 1 litr - 19zł

Alkohol według zużycia

Serwis tortu z zewnętrznej cukierni 8zł/osoba

Patera owoców – 10zł/osoba

Ułożenie słodkiego stołu – 200zł

Dzieci do 1 roku – za darmo

Dzieci 1-5 lat – 50% ceny menu

Przesłana oferta nie gwarantuje terminu. Gwarancją terminu jest wpłata zadatku.

Pałac Widokowy

Bank ING: 30 1050 1979 1000 0093 0140 8820

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

Bezpłatny Parking.

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
ul. Majdany 1,
87-100 Toruń

www.palac-widokowy.pl
marketing@palac-widokowy.pl
+48 721 123 123