



PLATINUM PALACE

★★★★★



P L A T I N U M

P A L A C E

**NAJPIĘKNIEJSZY DZIEŃ
W WASZYM ŻYCIU**

BOUTIQUE HOTEL & SPA

S Z A N O W N I P A Ń S T W O

Platinum Palace Boutique Hotel & SPA

to unikatowe połączenie luksusu i prestiżu pięciogwiazdkowego obiektu z niepowtarzalną kameralną atmosferą.

Przepięknie odrestaurowana część pałacowa zachwyca urodą XX wieku,

natomiast nowoczesna część Modern przyciąga elegancją i szykiem.

Platinum Palace to więcej niż ekskluzywny Hotel,
to miejsce które spełnia marzenia.

Wasz wymarzony dzień...

Rozpocznijcie wspólnie życie od doskonałego dnia w Platinum Palace.

Ugościmy Waszą rodzinę i przyjaciół
w atmosferze spokoju i komfortu.

Platinum Palace Hotel jest idealnym miejscem na organizację wyjątkowego oraz unikalnego przyjęcia weselnego. Przepiękny pałac z początku XX nastraja niezwykłą atmosferą, obsługa gwarantuje, iż przeżyjecie niezapomniane chwile w towarzystwie najbliższych.



HOTEL

46 doskonale wyposażonych pokoi

92 miejsca noclegowe

**Pokoje i apartamenty o wielkości
od 15 m² do 42 m²**

Strefa Wellness & SPA

Sala bilardowa

Klimatyzacja w całym obiekcie

Bezpłatny internet bezprzewodowy

Parking strzeżony i monitorowany

**Hotel przystosowany dla osób
niepełnosprawnych**

ORGANIZUJĄC PRZYJĘCIE WESELNE GWARANTUJEMY

Eleganckie, klimatyzowane sale restauracyjne
Menu dobrane przez Szefa Kuchni Adama Skwarło
Profesjonalną obsługę kelnerską
Wsparcie specjalisty ds. organizacji przyjęć weselnych
Doradztwo w zakresie usług dodatkowych: zespół muzyczny, fotograf, florysta, etc.
Stylowe, niepowtarzalne wnętrza hotelu idealne do ślubnej sesji zdjęciowej

Proponujemy za dodatkową opłatą:
Degustację potraw menu weselnego
Pokoje dla Gości weselnych w atrakcyjnej cenie
Menu dziecięce
Menu dla osób funkcyjnych
Zaślubiny na terenie Hotelu

WARUNKI REZERWACJI ORAZ PŁATNOŚCI

Aby rezerwacja była gwarantowana, należy dokonać przedpłaty zadatku w wysokości 20% całego zamówienia do 7 dni po podpisaniu umowy.

Następnie zapłata ustalonego wynagrodzenia zostaje dokonana przez zamawiającego w dwóch transzach:

- *-50% całego zamówienia (po 3-6 miesiącach)
- *pozostała kwota 1 miesiąc przed weselem
- *w przypadku dodatkowych zamówień dokonanych w trakcie wesela konieczne jest uregulowanie rachunku tego samego dnia kartą lub gotówką.

Ostateczna liczba gości oraz menu weselne muszą zostać potwierdzone na 30 dni przed weselem.

Joanna Barylińska

+48 519 339 042

joanna.barylinska@platinumpalace.pl

Agnieszka Marek

+ 48 519 303 016

agnieszka.marek@platinumpalace.pl

Z A Ś L U B I N Y W P A Ł A C U



WWW.PLATINUMPALACE.PL

WYBIERZ IDEALNE MENU

MENU SILVER

479 PLN/ osoba

4-daniowe menu serwowane

Bufet zimny- 5 porcji/ os.

Bufet ciepły - 3 porcje/ os.

Kieliszek wina musującego
na powitanie

Napoje chłodzące bez limitu
(woda/ soki/ softy)

Kawa i herbata bez limitu

MENU GOLD

499 PLN/ osoba

4-daniowe menu serwowane

Bufet zimny- 5 porcji/ os.

Bufet ciepły - 3 porcje/ os.

Kieliszek wina musującego
na powitanie

Napoje chłodzące bez limitu
(woda/ soki/ softy)

Kawa i herbata bez limitu

MENU PLATINUM

539 PLN/ osoba

4-daniowe menu serwowane

Bufet zimny- 5 porcji/ os.

Bufet ciepły - 3 porcje/ os.

Kieliszek wina musującego
na powitanie

Napoje chłodzące bez limitu
(woda/ soki/ softy)

Kawa i herbata bez limitu

OPEN BAR SILVER

130 zł /os

wino białe
wino czerwone
wódka Ostoya

OPEN BAR GOLD

190 zł /os

wino białe
wino czerwone
wódka Ostoya
piwo lane
Jack Daniel's
Jameson
Gin

OPEN BAR PLATINUM

250 zł / os

wino białe, wino czerwone
piwo lane
wódka Ostoya
whisky
(Jack Daniels, Ballantine's,
Jameson)
Gin, Rum, Tequila
Koktajle z karty barowej

ALKOHOL

W I N A

Shortwood Sauvignon blanc, RSA 0.75	100 PLN
Shortwood Shiraz, RSA 0.75	100 PLN
Larrua Verdejo, Rueda, Spain 0.75	120 PLN
Castroviejo Joven, Rioja, Spain 0.75	120 PLN

S Z A M P A N Y / P R O S E C C O

Prosecco Lido Brut 0.75	120 PLN
Prosecco Lido Rose 0.75	120 PLN
Drappier Carte d'Or 0.75	390 PLN
Perrier Jouet Grand Brut 0.75	430 PLN

W H I S K Y / W H I S K E Y

Jameson 0.7	220 PLN
Jack Daniel's 0.7	240 PLN
Chivas 12 YO 0.7	280 PLN
Glenlivet 12 YO	390 PLN

G I N / R U M / T E Q U I L A

Gin Beeafeater 0.7	220 PLN
Gin Bombay Sapphire 0.7	260 PLN
Gin Edinburg 0.7	290 PLN
Rum Bacardi 0.7	220 PLN
Rum Kraken 0.7	260 PLN
Rum Brugal 1888 Gran Reserva 0.7	490 PLN
Tequila Olmeca 0.7	230 PLN

W Ó D K A

Ostoya 0.5	140 PLN
Ostoya 0.7	180 PLN
Belvedere 0.7	330 PLN

P I W A

Leffe Blonde 0.33	18 PLN
Stella Artois 0.33	18 PLN
Browar Stu Mostów (Pils, Pale Ale) 0.5	21 PLN

Hotel wyraża zgodę na wprowadzenie przez Parę Młodą alkoholu zakupionego poza hotelem przy założeniu, że alkohol ten jest dopuszczony do obrotu i spożycia na terenie Rzeczypospolitej, został wyprodukowany według ustalonych standardów, jest oryginalnie zamknięty, a Para Młoda posiada do okazania dowód zakupu. Hotel nie wyraża zgody na dostarczenie alkoholu domowej produkcji.

Opłata korkowa z tytułu dostarczenia własnego alkoholu wynosi 50 zł za każdą otwartą butelkę alkoholu do 0,75l

RESTAURACJA



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA
ul. Powstańców Śląskich 204,
53-140 Wrocław
71 327 06 00, 519 339 044,
www.platinumpalace.pl

M E N U S I L V E R

MENU SERWOWANE

Filet z indyka sous vide z chrupiącą szynką prosciutto crudo, pomidorami suszonymi, kaparami z sosem z tuńczyka i ziołami

Krem z selera z prażonymi nasionami i oliwą extra virgin

Duszone policzki wołowe z kapustą Pak Choi, szalotką i puree ziemniaczanym oraz sosem tymiankowym

Creme brulee z owocami sezonowymi i miętą

BUFET ZIMNY (5 porcji /os.; 7 do wyboru)

Tatar z grillowanych warzyw, ser kozi

Humus z burakiem, orzechy laskowe, oliwa

Bakłażan z serem feta, prażone migdały

Salatka ziemniaczana z ogórkiem i koperkiem

Tatar z polędwicy, pikle, palona szalotka

Rostbef z fasolką szparagową, emulsja musztardowa

Roladka z kurczaka w szynce włoskiej, tapenada z pomidorów i oliwek

Pasztet pieczony z dziczyzną, marynowane grzyby

Krewetki tiger, sałatka z wakame, prażony sezam

Śledzie w sosie tatarskim

BUFET CIEPŁY (3 porcje /os.)

Żurek z białą kiełbasą i borowikami

Gnocchi ze szpinakiem i sosem serowym

Filet z łososia z sosem beurre blanc

Żeberka pieczone w ciemnym sosie

Warzywa grillowane z marynatą ziołową

Fasolka szparagowa z masłem

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

DANIE CIEPŁE SERWOWANE

Barszcz z mięsnym pasztecikiem

M E N U G O L D

MENU SERWOWANE

Łosoś marynowany Gravlax, mix sałat, karczochy, pomidory
koktajlowe, ziemia z oliwek, chips z chleba, emulsja cytrynowa
Consomme z kaczki, makaron warzywny, filet kaczki, natka pietruszki
Polędwiczki wieprzowe, duxelle z pieczarek w szynce włoskiej,
ratatouille warzywne, mus z selera aromatyzowany truflą,
ziemniaki gratin, sos rozmarynowy
Panna Cotta, sosem z malin, chrupiąca beza, mięta

BUFET ZIMNY (5 porcji /os.; 7 do wyboru)

Tatar z grillowanych warzyw, ser kozi
Humus z burakiem, orzechy laskowe, oliwa
Bakłażan z serem feta, prażone migdały
Sałatka ziemniaczana z ogórkiem i koperkiem
Tatar z polędwicy, pikle, palona szalotka
Rostbef z fasolką szparagową, emulsja musztardowa
Roladka z kurczaka w szynce włoskiej, tapenada z pomidorów i oliwek
Paszтет pieczony z dziczyzną, marynowane grzyby
Krewetki tiger, sałatka z wakame, prażony sezam
Śledzie w sosie tatarskim

BUFET CIEPŁY (3 porcje /os.)

Zupa gulaszowa
Ciecierzycy z boczniakami, pomidorami, szpinakiem,
migdałami w sosie paprykowym
Pieczone kaczki udka z duszonymi jabłkami
Smażony filet z sandacza z masłem ziołowym
Pieczone warzywa korzeniowe z oliwą
Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
Palony kalafior z sezamem

DANIE CIEPŁE SERWOWANE

Barszcz z mięsnym pasztecikiem

M E N U P L A T I N U M

MENU SERWOWANE

Rostbef z grillowanymi boczniakami, oliwki królewskie, kapary, mix sałat, marynata ziołowa z sosem sojowym

Krem z kalafiora, opalane karczochy, chrupiący parmezan, zielona oliwa

Filet z perliczki, mus z marchwi, fasolka szparagowa w boczku, ziemniaki na maśle, sos beurre blanc z zielonym pieprzem

Beza z kremem kajmakowym, migdały, daktyle, mięta

BUFET ZIMNY (5 porcji /os.; 7 do wyboru)

Tatar z grillowanych warzyw, ser kozi

Humus z burakiem, orzechy laskowe, oliwa

Bakłażan z serem feta, prażone migdały

Sałatka ziemniaczana z ogórkiem i koperkiem

Tatar z polędwicy, pikle, palona szalotka

Rostbef z fasolką szparagową, emulsja musztardowa

Roladka z kurczaka w szynce włoskiej, tapenada z pomidorów i oliwek

Pasztet pieczony z dziczyzną, marynowane grzyby

Krewetki tiger, sałatka z wakame, prażony sezam

Śledzie w sosie tatarskim

BUFET CIEPŁY (3 porcje /os.)

Chowder z łososia i krewetek z koperkiem

Ragu warzywne z curry i mlekiem kokosowym

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Filet z dorady z masłem ziołowym

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

Grillowane warzywa w marynacie ziołowej

Brokuł z migdałami i masłem czosnkowym

DANIE CIEPŁE SERWOWANE

Barszcz z mięsnym pasztecikiem

MENU SERWOWANE WEGETARIAŃSKIE

499PLN/ osoba

PRZYSTAWKI (1 do wyboru):

Carpaccio z pieczonych buraków z rukolą, granatem , kozim serem i sosem octowo-pomarańczowym

Siekany łosoś z suszonymi pomidorami, kaparami, cebulą szalotką, mieszanką sałat i sosem szczypiorkowym

ZUPY (1 do wyboru):

Krem z pieczonych buraków, kozim serem i oliwą
Krem grzybowy z grzankami ziołowymi, oliwą tymiankową
Krem z kalafiora, opalane karczochy, chrupiący parmezan, zielona oliwa

DANIA GŁÓWNE (1 do wyboru):

Filet z sandacza, grillowane warzywa, ziemniaki na maśle, mus z marchwi z pomarańczą i sosem kaparowym

Cieciorka z boczniakami, pomidorami koktajlowymi, młody szpinak z sosem z pieczonej papryki

DESERY (1 do wyboru):

Szarlotka na kruchym cieście z lodami waniliowymi
Cream Carmel z pudrem piernikowym i owocami sezonowymi
Zestaw sorbetów z miętą

DANIE CIEPŁE SERWOWANE

Barszcz z wege pasztecikiem

USŁUGI DODATKOWE

MENU DLA DZIECI

(od 2-7 lat)

Zupa pomidorowa z makaronem i warzywami
Panierowane fileciki z kurczaka, frytki, gotowany brokuł
Lody z bitą śmietaną i sosem czekoladowym
Napoje

127 PLN/os.

MENU DLA OSÓB FUNKCYJNYCH

Zupa
Danie główne
Deser
Zimne przekąski
Danie ciepłe serwowane
Napoje

75% od ceny Menu Weselnego wybranego przez Parę Młoda

Dodatki do zimnej płyty

Zestaw pieczonych mięs (Minimum 20 porcji)
schab, karkówka
połędwiczka wieprzowa
chrzan z jajkiem
20 PLN/ os.

Plater wędlin (Minimum 10 porcji)
kabanosy, kiełbasa wiejska, kiszony ogórek i kapary
23 PLN/ os.

Plater serów (Minimum 10 porcji)
Plater serów pleśniowych z Grissini i suszonymi owocami
28 PLN/ OS.

Szynka wieprzowa pieczona w całości podana na kapuście zasmażanej z pieczonymi ziemniakami
Cena za jedną szynkę 1700 PLN (40 porcji)

Zestaw ryb wędzonych na gorąco, cytryna (Minimum 10 porcji)
46 PLN/ os.

Fontanna czekoladowa podawana z owocami i ciastkami
(Minimum 30 porcji)
35 PLN/ os.

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 jogurtowy, 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

TORTY MUSOWE OKOLICZNOŚCIOWE

- Tort biszkoptowy z orzechami / mus porzeczkowy / pieczony krem czekoladowy / żelka porzeczkowa 165 zł
- Tort na biszkopcie czekoladowym / mus kokosowy / mus z białej czekolady / żelka owocowa 175 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

PAŁAC



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA
ul. Powstańców Śląskich 204,
53-140 Wrocław
71 327 06 00, 519 339 044,
www.platinumpalace.pl

SALA NOBLIGE



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA
ul. Powstańców Śląskich 204,
53-140 Wrocław
71 327 06 00, 519 339 044,
www.platinumpalace.pl

SALA MARRON



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA
ul. Powstańców Śląskich 204,
53-140 Wrocław
71 327 06 00, 519 339 044,
www.platinumpalace.pl

PLATINUM CLUB



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA
ul. Powstańców Śląskich 204,
53-140 Wrocław
71 327 06 00, 519 339 044,
www.platinumpalace.pl

HOTEL



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA
ul. Powstańców Śląskich 204,
53-140 Wrocław
71 327 06 00, 519 339 044,
www.platinumpalace.pl

ATRAKCJE W HOTELE



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA
ul. Powstańców Śląskich 204,
53-140 Wrocław
71 327 06 00, 519 339 044,
www.platinumpalace.pl



KONTAKT

Platinum Palace Boutique Hotel & SPA

JOANNA BARYLIŃSKA

+48 519 339 042

joanna.barylinska@platinumpalace.pl

AGNIESZKA MAREK

+48 519 303 016

agnieszka.marek@platinumpalace.pl

ul. Powstańców Śląskich 204,
53-140 Wrocław

www.platinumpalace.pl

DZIĘKUJEMY ZA ZAPOZNANIE SIĘ Z OFERTĄ I ZAPRASZAMY DO KONTAKTU.