



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 m<sup>2</sup> do 42 m<sup>2</sup>**

**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  
Przy wyborze menu Silver, Gold lub Platinum Apartament dla Pary Młodej gratis,  
Voucher na kolację dla dwojga w I Rocznicę Ślubu

Za dodatkową opłatą proponujemy:  
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.

---

**Dział Sprzedaży i Marketingu**

+ 48 519 303 014

+48 519 339 042

marketing@platinumpalace.pl

---

**WWW.PLATINUMPALACE.PL**



# Z A Ś L U B I N Y W P A Ł A C U



[WWW.PLATINUMPALACE.PL](http://WWW.PLATINUMPALACE.PL)

# RESTAURACJA



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA  
ul. Powstańców Śląskich 204,  
53-140 Wrocław  
71 327 06 00, 519 339 044,  
[www.platinumpalace.pl](http://www.platinumpalace.pl)

# M E N U   S E R W O W A N E \*

## MENU I

229 PLN / os.

Pieczony filet z indyka, suszone pomidory, czarne oliwki, grzanka,  
mix sałat, sos z tuńczyka

Bulion z perliczki z lanymi kluskami i natką pietruszki

Smażony filet z sandacza, ratatouille warzywny, ziemniaki z koperkiem,  
mus z marchwi i pomarańczy, sos winny

Creme carmel z suszoną śliwką w syropie z czerwonego wina, miętą

## MENU II

259 PLN / os.

Tatar z buraków z kozim serem, granatem, kolendrą,  
prażonym słonecznikiem

Krem kalafiorowy z grzankami i parmezanem

Filet z kaczki na kapuście modrej z żurawiną, ziemniaki gratin,  
mus z pietruszki, sos tymiankowy

Parfit malinowe z sosem angielskim, kruszoną bezą i miętą

Napoje chłodzące bez limitu  
(woda/ soki/ softy)

Kawa i herbata bez limitu

Cena 60 PLN/ os.

\*menu podawane na przyjęciach weselnych do 4 godzin trwania

# MENU SERWOWANE PÓŁMISKOWO \*

## Menu I 249 PLN / os.

Bulion drobiowo wołowy z makaronem i natką

Dania mięsne 2 porcje/ os.

Kacze udka pieczone z majerankiem

De volaille z masłem ziołowym

Duszona wołowina z szalotkami

Filet z sandacza smażony na maśle

Dodatki:

Frytki stekowe, kluski gnocchi

Kapusta zasmażana, brokuł z masłem i migdałami

Mix sałat z warzywami i sosem vinegrette

Sos pieczeniowy, sos Beurre Blance

Deser:

Panna Cotta, sosem z malin, chrupiącą bezą, miętą

## Menu II 269 PLN / os.

Krem z białych warzyw z grzankami i zieloną oliwą

Dania mięsne 2 porcje/ os.

Steki z rostbefu z masłem ziołowym

Polędwiczka wieprzowa w szynce włoskiej

Pieczone kacze udka z jabłkami

Pieczony filet z łosia

Dodatki:

Frytki stekowe, ziemniaki z masłem i koperkiem, kluski gnocchi

Warzywa grillowane, pieczony kalafior z masłem i bułką tartą

Mix sałat z warzywami i sosem vinegrette

Sos z zielonym pieprzem, sos Beurre Blance

Deser:

Creme brulee z owocami sezonowymi i miętą

\*menu podawane na przyjęciach weselnych do 4 godzin trwania



# M E N U   S I L V E R

519 PLN / os.

## **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

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.)**

Żurek z białą kielbasą 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

## **NAPOJE**

Kieliszek wina musującego

na powitanie Pary Młodej

Napoje chłodzące bez limitu

(woda/ soki/ softy)

Kawa i herbata bez limitu

# M E N U   G O L D

549 PLN / os

## **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, chrupiącą bezą, 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  
Ciecierzycą z boczniakami, pomidorami, szpinakiem,  
migdałami w sosie paprykowym  
Pieczone kaczki uduka 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 mięsny pasztecikiem

## **NAPOJE**

Kieliszek wina musującego  
na powitanie Pary Młodej  
Napoje chłodzące bez limitu  
(woda/ soki/ softy)  
Kawa i herbata bez limitu

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

589 PLN / os

## **MENU SERWOWANE**

Rostbef z grillowanymi bocznikami, 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

## **NAPOJE**

Kieliszek wina musującego

na powitanie Pary Młodej

Napoje chłodzące bez limitu

(woda/ soki/ softy)

Kawa i herbata bez limitu



## **MENU SERWOWANE WEGETARIAŃSKIE**

549 PLN/ 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 z 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

Cieciora 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

139 PLN/os.

## MENU DLA OSÓB FUNKCYJNYCH

Zupa  
Danie główne  
Deser  
Zimne przekąski  
Danie ciepłe serwowane  
Napoje

75% od ceny Menu Weselnego wybranego przez Parę Młodą

## Dodatki do zimnej płyty

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

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

Plater serów (Minimum 10 porcji)  
Plater serów pleśniowych z Grissini i suszonymi owocami  
30 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)  
50 PLN/ os.

---

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

---

---

## OPEN BAR SILVER

139 PLN/os

wino białe  
wino czerwone  
wódka Ostoya

---

## OPEN BAR GOLD

209 PLN/os

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

---

## OPEN BAR PLATINUM

269 PLN/ os

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

---



# ALKOHOL

---

## WINA

Septimo Sentido Verdejo 0.75	95 PLN
Septimo Sentido Tempranillo 0.75	95 PLN
Shortwood Sauvignon blanc, RSA 0.75	120 PLN
Shortwood Shiraz, RSA 0.75	120 PLN

## SZAMPANY / PROSECCO

Prosecco Lido Brut 0.75	150 PLN
Drappier Carte d'Or 0.75	390 PLN
Perrier Jouet Grand Brut 0.75	450 PLN

## WHISKY / WHISKEY

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

## GIN / RUM / TEQUILA

Gin Beeafeater 0.7	220 PLN
Gin Bombay Sapphire 0.7	260 PLN
Gin Hendrick's 0.7	290 PLN
Rum Angostura 0.7	240 PLN
Rum Kraken 0.7	260 PLN
Rum Brugal 1888 Gran Reserva 0.7	490 PLN
Tequila Olmeca 0.7	230 PLN

## WÓDKA

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

## PIWA

Leffe Blonde 0.33	19 PLN
Stella Artois 0.33	19 PLN
Browar Stu Mostów (Pils, Pale Ale) 0.5	23 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

---

# 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
- Biskopt z orzechami / mus porzeczkowy / pieczony krem czekoladowy / żelka porzeczkowa 17 zł/szt
- Biskopt 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 biskopcie 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

- min. zamówienie monoporcji: 8szt (i wielokrotność 8 np. 8, 16, 24, 32, 40 itd.)
- tarty kroimy na 8 / 10 / 12 / 14 / 16 porcji
- min. zamówienie ciast to 20 porcji
- blacha ciasta 45 porcji



# P A Ł A C



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA  
ul. Powstańców Śląskich 204,  
53-140 Wrocław  
71 327 06 00, 519 339 044,  
[www.platinumpalace.pl](http://www.platinumpalace.pl)



# CEREMONIA ZAŚLUBIN



Platinum Palace Boutique Hotel & SPA  
ul. Powstańców Śląskich 204,  
53-140 Wrocław  
71 327 06 00, 519 339 044,  
[www.platinumpalace.pl](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.platinumpalace.pl)



## KONTAKT

---

Platinum Palace Boutique Hotel & SPA  
ul. Powstańców Śląskich 204,  
53-140 Wrocław

[www.platinumpalace.pl](http://www.platinumpalace.pl)

**Dział Sprzedaży i Marketingu**

+48 519 303 014

+48 519 339 042

[marketing@platinumpalace.pl](mailto:marketing@platinumpalace.pl)

**DZIĘKUJEMY ZA ZAPOZNANIE SIĘ Z OFERTĄ.**

**ZAPRASZAMY DO KONTAKTU I REZERWACJI TERMINU**