



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

Kateryna Khoroshevskaya

+48 519 303 016

Martyna Lizurej

+48 519 303 014

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

Zamieszkaj 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 do 4 godzin – 600 PLN powyżej 4 godzin – 800 PLN	40 m2	12 osób	14 osób	14 osób	30 osób
NOBLIGE do 4 godzin – 1 600 PLN powyżej 4 godzin – 2 200 PLN	100 m2	30 osób	30 osób	30 osób	70 osób
IVORY do 4 godzin – 800 PLN powyżej 4 godzin – 1 200 PLN	100 m2	20 osób	16 osób		
MARRON do 4 godzin – 1000 PLN powyżej 4 godzin – 1 400 PLN	100 m2	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.

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

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

Bakłażan z fetą i prażonymi migdałami	9 PLN
Krewetki tiger , wakame, chili, sezam	14 PLN
Kurczak w szynce włoskiej, tapenada z oliwek i pomidorów suszonych	10 PLN
Sałatka z ziemniaka i kiszzonego ogórka, szczypior	8 PLN
Tatar z grillowanych warzyw, kozi ser	10 PLN
Humus ze słonecznikiem i oliwą czosnkową	8 PLN
Roladka z rostbefu sous vide, fasolka, dijon	12 PLN
Crepes z wędzonym łososiem i twarogiem	13 PLN
Tatar z wołowiny z piklami, żółtko jaja kurzego	23 PLN
Rillettes z łososią wędzonego, ogórek kiszony, pomidor suszony, szalotka	17 PLN
Cukinia z fetą i oliwkami	9 PLN
Bliny z crème fresch i wędzonym łososiem, koperek	14 PLN
Mini bruschetta z avocado i bazylią	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 gatin, 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

