

# HOTEL PAŁAC

w Myślęcinku

★ ★ ★

## RESTAURACJA



## IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE - BANKIETY, SZKOLENIA, KONFERENCJE

Szanowni Państwo,  
serdecznie dziękujemy za zainteresowanie Hotelem\*\*\* Restauracją PAŁAC w Myślęcinku. Z przyjemnością podejmiemy się organizacji Państwa konferencji, szkolenia, spotkania biznesowego lub imprezy okolicznościowej.

Dysponujemy następującymi pomieszczeniami:

### **sala ogrodowa (namiot)**

- do 225 osób – dla imprez tanecznych z konsumpcją,
- do 300 osób – dla imprez siedzących z konsumpcją przy stołach,
- do 400 osób – dla imprez siedzących w ustawieniu kinowym z konsumpcją wyłącznie w formie bufetowej;

### **sala bankietowa (I piętro)**

- do 50 osób – dla imprez tanecznych z konsumpcją,
- do 70 osób – dla imprez siedzących z konsumpcją przy stołach,

- do 100 osób - dla imprez siedzących w ustawieniu kinowym z konsumpcją wyłącznie w formie bufetowej;

### **sala kominkowa i sala parkietowa (w restauracji, parter)**

- do 30 osób dla imprez tanecznych, przy czym konsumpcja odbywa się w części kominkowej a zabawa w części parkietowej
- do 30 osób w części kominkowej oraz do 25 osób w części parkietowej dla imprez siedzących z konsumpcją przy stołach
- do 60 osób przy wykorzystaniu obydwu sal, z założeniem odrębnych stołów w ustawieniu restauracyjnym;

Wiążącej rezerwacji terminu mogą dokonać Państwo wpłacając zadatek w kwocie od 200zł do 1.000zł. Wysokość zadatku zależna jest od wartości złożonego przez Państwa zamówienia lub planowanej liczby uczestników spotkania.

# MENU

Każde spotkanie ma inny charakter, wymaga indywidualnej oprawy. Poniżej znajdują się nasze propozycje asortymentowe, z których będą Państwo mogli skomponować dowolne menu. Służymy pomocą przy wyborze konkretnych dań oraz zamawianych ilości. Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie – z przyjemnością wycenimy i przygo-

tujemy zasugerowaną przez Państwa potrawę, która nie znajduje się w poniższym jadłospisie. Będąc właścicielami Karczmy Góralskiej GAZDÓWKA w Żołędowie oraz Restauracji Greckiej PIREUS w Bydgoszczy, dajemy możliwość urozmaicenia Państwa menu oryginalnymi potrawami regionalnej kuchni góralskiej lub śródziemnomorskiej.

## ZUPY

- rosół z domowym makaronem 10,00
- rosół z kołdunami 11,00
- bulion mięsny z cielęcymi klopsikami 12,00
- krem pomidorowy z bazylią (selerowy, lub szparagowy) 12,00
- krem borowikowy z puszystą śmietaną 13,00
- żurek na białej kiełbasie 12,00
- barszcz czysty 8,00
- barszcz z pasztecikiem 10,00
- barszcz z kołdunami 10,00
- zupa gulaszowa 14,00
- zupa serowa 12,00

## DANIA GŁÓWNE

### dania z drobiu:

- kotlet de' Volaille 25,00
- pierś kurczaka ze szparagami owinięta bekonem 27,00
- gotowane udo z kurczaka w sosie potrawkowym 24,00
- grillowana pierś kurczaka w sosie z sera gorgonzola 28,00
- kotlet drobiowy panierowany 22,00
- szaszłyki drobiowe 25,00
- indyk panierowany w oscypku 28,00
- kaczka pieczona na modrej kapuście 58,00
- udo kaczki pieczone z jabłkami 43,00

### dania z wieprzowiny:

- szaszłyki wieprzowe 29,00
- tradycyjny kotlet schabowy 23,00
- pieczona szynka z sosem borowikowym 29,00
- marynowana polędwiczka wieprzowa na sosie borowikowym 36,00
- eskalopki wieprzowe z sosem carbonara 36,00
- sznyceł (stek wieprzowy) z wędzoną szynką i serem mozzarella 27,00

### dania z wołowiny:

- zraziki wołowe we własnym sosie 29,00
- pieczony udziec cielęcy z sosem śmietanowo-jarzynowym z dodatkiem czerwonego pieprzu 42,00

- pieczona ligawa wołowa podlewana czerwonym winem 36,00

### dania z ryb:

- pieczony lub gotowany łosoś na warzywnym ratatouille 31,00
- pieczony łosoś owinięty boczkiem 32,00
- gotowany lub pieczony sandacz na sosie polskim 39,00
- gotowany filet pstrąga na sosie porowym 33,00
- panierowany pstrąg w migdałach na sosie cytrynowym 33,00

### dania jarskie:

- krokiety naleśnikowe z pieczarkami 16,00
- gotowane pierogi ruskie (lub z innym nadzieniem) 18,00
- pieczone pierogi z kapustą i grzybami w cieście francuskim 20,00

### dodatki skrobiowe:

- ziemniaki gotowane 5,00
- ziemniaki gotowane puree
- krokiety ziemniaczane
- frytki
- ziemniaki ćwiartki smażone
- kasza
- ryż
- makaron tagliatelle

### dodatki warzywne:

- bukiet warzyw gotowanych 8,00
- fasolka szparagowa 8,00
- brokuły lub kalafior 8,00
- marchewka gotowana 8,00
- marchewka z groszkiem 8,00
- kapusta zasmażana 8,00
- kapusta biała lub modra zasmażana 8,00
- buraczki zasmażane 6,00
- buraczki na zimno 5,00
- surówki (z marchwi, z selera, z kapusty białej) 5,00
- mix sałat z sosem vinaigrette 9,00

## DESERY:

- ciasta wypiek własny (sernik lub jabłecznik) platerki lub bufet 12,00
- ciasta wypiek własny (sernik lub jabłecznik) serwowane porcyjnie z gałką lodów i bitą śmietaną 14,00
- mix ciast cukierni Adam Sowa (2 szt / osobę) platerki lub bufet 16,00
- torty okolicznościowe cukiernia Adam Sowa do uzgodnienia
- platerki z owocami (z przewagą owoców sezonowych) cena za osobę 12,00
- lody z bitą śmietaną 14,00
- lody z bitą śmietaną i owocami (lub musem owocowym na gorąco) 17,00

## NAPOJE:

- napoje zimne bufet nielimitowany, cena od osoby 30,00
- soki i napoje gazowane – dzbanek 1l 18,00
- bufet kawowy ciągły nielimitowany, cena od osoby 15,00

## KONFERENCJE / SZKOLENIA

- bufet kawowy ciągły nielimitowany, cena od uczestnika 13,00
- przerwa kawowa jednorazowa 9,00
- napoje zimne bufet nielimitowany, cena za uczestnika 18,00
- bufet napoje ciepłe i zimne nielimitowany, cena za uczestnika 25,00
- mix konferencyjny ciastek kruchych, cena za uczestnika 8,00
- ciągły bufet ciepły i zimny z ciastkami kruchymi, cena za uczestnika 30,00

Ponadto przy konferencjach i szkoleniach, wynajem sali bankietowej oraz użyczenie sprzętu multimedialnego, możliwe w godzinach od 08:00 do 22:00, dodatkowo płatne:

## SALA:

- bez konsumpcji 1.000,00
- wyłącznie bufet ciągły ciepły i zimny z kruchymi ciastkami 500,00
- z konsumpcją do uzgodnienia

## RZUTNIK MULTIMEDIALNY:

(na życzenia także bezprzewodowy mikrofon i nagłośnienie):

- bez konsumpcji 500,00
- wyłącznie bufet ciągły ciepły i zimny z kruchymi ciastkami 250,00
- z konsumpcją do uzgodnienia

## KOLACJA

### zakąski zimne:

- schab pieczony ze śliwką w galarecie 8,00
- schabiki z masłem chrzanowym 9,00
- prosię w galarecie z sosem porowym 7,00
- rolada z polędwicy wieprzowej ze szpinakiem 9,00
- rolada z polędwicy wieprzowej z pomidorem suszonym i fetą 9,00
- szparagi z sosem cytrynowym owinięte szynką 6,00
- szynka z sałatką jarzynową 4,00
- pasztet pieczony podany z sosem tatarskim 8,00
- pasztet z sarny 11,00
- półmisek mięs pieczystych (rosbef, szynka, karczek) 35,00
- befsztyk tatarski z dodatkami 25,00
- galaretki z giczy cielęcej 10,00
- galantyna drobiowa 5,00
- rolada drobiowa z bakaliami 7,00
- rolada drobiowa ze szpinakiem 7,00
- królik w winnej galarecie 10,00
- carpaccio z łososia wędzonego 18,00
- łosoś wędzony z musem chrzanowym 12,00
- terrina z łososia 10,00
- tatar z łososia 14,00
- różyczki z łososia na chrupiącym spodzie 11,00
- duet z łososia i pstrąga 11,00
- pstrąg w galarecie 9,00
- roladki z pstrąga z migdałami 11,00
- sandacz gotowany w melisowej galaretkie 12,00
- śledź w oleju na ostro 9,00
- tartinki (kanapeczki koktajlowe) 3,00
- deska serów różnorodnych 40,00

### sałatki:

- sałatka jarzynowa 18,00
- sałatka grecka
- sałatka pałacowa
- sałatka z kurczaka curry
- sałatka wiosenna
- sałatka z wędzonym łososiem

### dania ciepłe:

- flaki wieprzowe na rosole 12,00
- gulasz a'la Strogonow z kurczaka na ostro 16,00
- gulasz wieprzowy a'la Strogonow 18,00
- żebra pieczone na kapuście zasmażanej 30,00
- szynka pieczona w całości na złoto 400,00

Niniejsze informacje nie są ofertą w rozumieniu przepisów Prawa Handlowego.

HOTEL PAŁAC  
w Myślicinku  
— ★ ★ ★ —  
RESTAURACJA

Polecamy się Państwa życzliwej uwadze.  
Wszelkich informacji, w tym na temat dostępności terminów,  
mogą uzyskać Państwo pod numerami telefonu 52 339 77 10 lub 52 339 77 14  
oraz poprzez e-mail: [biuro@palac.com.pl](mailto:biuro@palac.com.pl).

Uprzejmie prosimy o kontakt z menedżerami obiektu:  
Moniką Bogucką,  
e-mail: [monika@palac.com.pl](mailto:monika@palac.com.pl), tel. 783 63 62 61  
lub Angeliką Markiewicz,  
e-mail: [angelika@palac.com.pl](mailto:angelika@palac.com.pl), tel. 783 63 62 60