

PAŁAC
MINO
GA



OFERTA ŚWIĄTECZNA

Święta to czas radości i dobrej energii.
Podaruj swoim pracownikom wyjątkowy prezent,
w tym pięknym czasie.





Pałac Minoga to miejsce, w którym zorganizujesz najpiękniejsze wydarzenia rodzinne i firmowe.

Z okazji świąt przygotowaliśmy coś specjalnego!

Spędź czas ze swoimi współpracownikami, zaproś na spotkanie twoich kontrahentów lub obdaruj ich oryginalnymi prezentami z winnicy Pałacu Minoga.

W naszej ofercie do wyboru:

KOLACJA WIGILIJNA

PREZENTY ŚWIĄTECZNE

GRUDNIOWA DEGUSTACJA WIN



KOLACJA WIGILIJNA

Spotkania świąteczne to dobra okazja do docenienia swoich współpracowników. Wspólne rozmowy przy świątecznym stole, pyszne menu, wyjątkowy klimat.

Czas trwania: do 4h
(przy zakupie dodatkowego bufetu przedłużenie do 6h)



MENU I

ZUPA

Barszcz na kiszonych burakach z borowikami i uszkami

DANIE GŁÓWNE

Dzwonki z karpia, smażone ziemniaki z koperkiem, kapusta z grochem

DESER

Piernik czekoladowy

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, półśłodki kompot z suszonych śliwek i jabłek

min. 50 osób

MENU II

PRZYSTAWKA

Pieczony pasztet wegetariański, pikantny mus śliwkowy, grzanka z chałki

ZUPA

Zupa z suszonych borowików z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

Łosoś pieczony w orzechowej panierce, risotto z czarnego ryżu, sos cytrynowy, warzywa na parze lub

Schab ze śliwką w jasnym sosie pieczeniowym, kasza tajona z borowikami, sałatka winegret

DESER

Ciasto marchewkowe z kremem mascarpone i sosem migdałowym

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, półśłodki kompot z suszonych śliwek i jabłek

min. 40 osób

MENU III

PRZYSTAWKA

Łosoś wędzony, żel z malin, sałata z migdałami i pomarańczą

ZUPA

Kremowa zupa z borowika szlachetnego, ziemniaki, oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE

Suflet z podgrzybka, gnocchi z młodym szpinakiem i parmezanem, sałatka z pieczonego buraka lub

Filet z kaczki w sosie jabłkowo - cynamonowym, kluski śląskie, kapusta modra z rodzynkami na winie

DESER

Gruszka w czerwonym winie i goździkach z kruszoną bezą

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, półśłodki kompot z suszonych śliwek i jabłek

KIELISZEK WINA (w cenie menu)

min. 30 osób

Dodatkowo:

Kieliszek białego wina - płatne dodatkowo

Menu I, II i III ma formę serwowaną.

DODATKOWY BUFET*

Selekcja serów i wędlin

Sałatka śledziowa

Sałatka jarzynowa

Tymbaliki z karpem i jajkiem

Ryba po grecku

Pasta chrzanowa z jajkiem

Kulebiak z rybą i kapustą

Świąteczna chałka

Paszteciki z kapustą i grzybami

Pasztet drobiowy z żurawiną

Kluski z makiem

Ciasta:

Piernik staropolski

Sernik wigilijny

Makowiec

Danie gorące:

Pierogi z młodym szpinakiem i wytrawnym serem regionalnym

*bufet jest uzupełnieniem menu I, II lub III

sprzedaż możliwa tylko przy zakupie wybranego menu



GRUDNIOWA DEGUSTACJA WIN

Chcesz się wyróżnić? Zaproponuj swoim pracownikom coś oryginalnego! Zapraszamy na grudniową degustację win, podczas której podzielimy się naszą wiedzą z zakresu produkcji wina, jak również historią Pałacu.

Oferujemy **degustację 4 rodzajów win i pyszne menu.**

MENU W FORMIE BUFETOWEJ:

DANIA GORĄCE:

Zupa grzybowa z makaronem

Barszcz wigilijny z krokietem

Ręcznie robione pierogi z grzybami i kapustą

Pieczona szynka świąteczna z wiejskim chlebem i chrzanem

DANIA NA ZIMNO:

Selekcja regionalnych serów, wędlin i kielbas dojrzewających

Pieczyno: bagietka francuska, paluchy serowe, krakersy

Bruschetta ze świeżymi pomidorami

Pasty: jarzębinowa, cynamonowa, z suszonej śliwki, z buraka i jałowca

Zielona sałatka z brokuła, jajka i pomidorków

Krucha sałata rzymska z owocami, serem dojrzewającym i winegret śliwkowym

Kutia

Napoje: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe,

półśladki kompot z suszonych śliwek i jabłek

Czas trwania: do 4h
min. 30 osób.



POŁĄCZ DEGUSTACJĘ Z KOLACJĄ WIGILIJNĄ

Proponujemy również połączenie degustacji win z kolacją serwowaną. W tej formie otrzymujesz: **degustację 4 rodzajów win, menu z przekąskami w formie podstawowej i jedno z wybranych menu serwowanych (I, II lub III).**

Przekąski:

Selekcja regionalnych serów

Pasty: jarzębinowa, cynamonowa, z suszonej śliwki, z pieczonego buraka i jałowca

Pieczycwo: bagietka francuska, paluchy serowe, krakersy



PREZENTY ŚWIĄTECZNE

Podaruj swoim pracownikom lub kontrahentom oryginalny prezent świąteczny, który z pewnością zaskoczy wyjątkowym smakiem.

ZESTAW I

Zestaw 2 win (białe i czerwone) z winnicy Pałacu Minoga

ZESTAW II

Wybrane wino (białe lub czerwone) z winnicy Pałacu Minoga, herbatka z kwiatu lipy, świąteczne pierniki.



INFORMACJE DODATKOWE

OFERUJEMY

Elegancką aranżację stołów (stoły okrągłe, nakrycie, zastawa)

Świąteczną dekorację Pałacu

Bezpłatne miejsca parkingowe

Profesjonalną opiekę dedykowanego koordynatora

WARUNKI REZERWACJI

Oferta jest ważna na organizację spotkań świątecznych w 2024 roku

Czas trwania spotkań – do 4h, a w przypadku zakupu dodatkowego bufetu do 6h

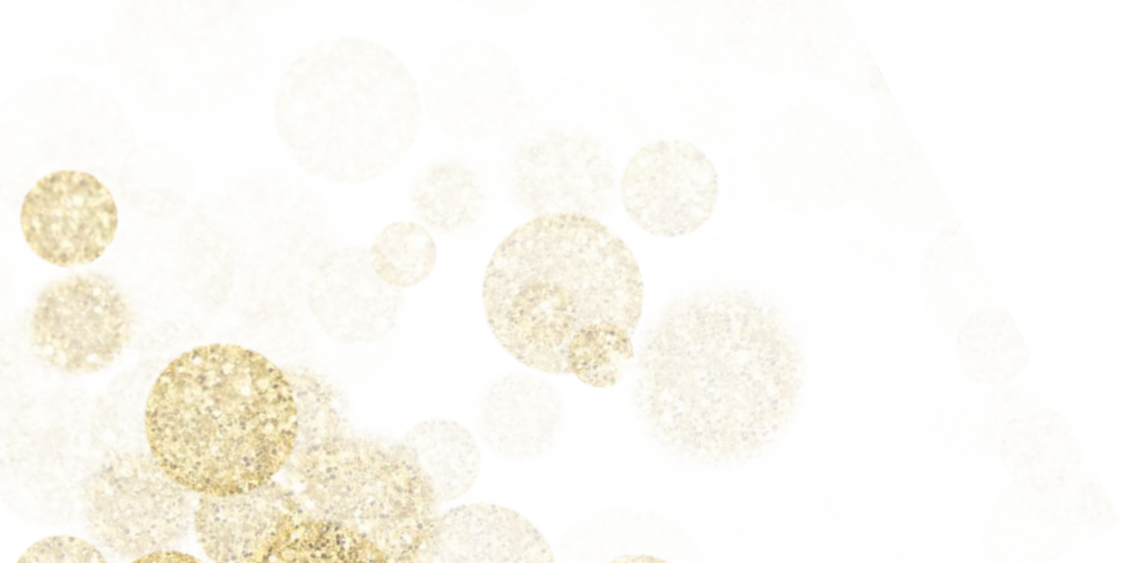
Zadatek w wysokości 30% wartości organizacji – płatny po podpisaniu umowy

Ostateczne zgłoszenie liczby gości oraz płatność pozostałej kwoty

na organizację - do 2 tygodni przed terminem realizacji

Dzieci do 3 lat płatne 1 zł, dzieci w wieku od 3 do 10 lat otrzymują 50% rabatu

Rezygnacja z jakiegokolwiek elementu pakietu nie wpływa na cenę



SPĘDŹ TE ŚWIĘTA WYJĄTKOWO

+48 534 904 027
info@minogapalac.pl

@palacminoga
www.minogapalac.pl

Pałac Minoga
Minoga 118, 32-046 Minoga

