

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: 139 zł/os.

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

Dodatkowo:

Kieliszek białego wina: 15 zł/os.

MENU II: 169 zł/os.

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: 189 zł/os.

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. 25 osób

Menu I, II i III ma formę serwowaną.

DODATKOWY BUFET* 99 zł/os.

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



DEGUSTACJA WIN 129 zł/os.



Świąteczne spotkanie przy winie z lokalnej Winnicy Pałac Minoga.
W cenie degustacja 4 rodzajów win z przekąskami.

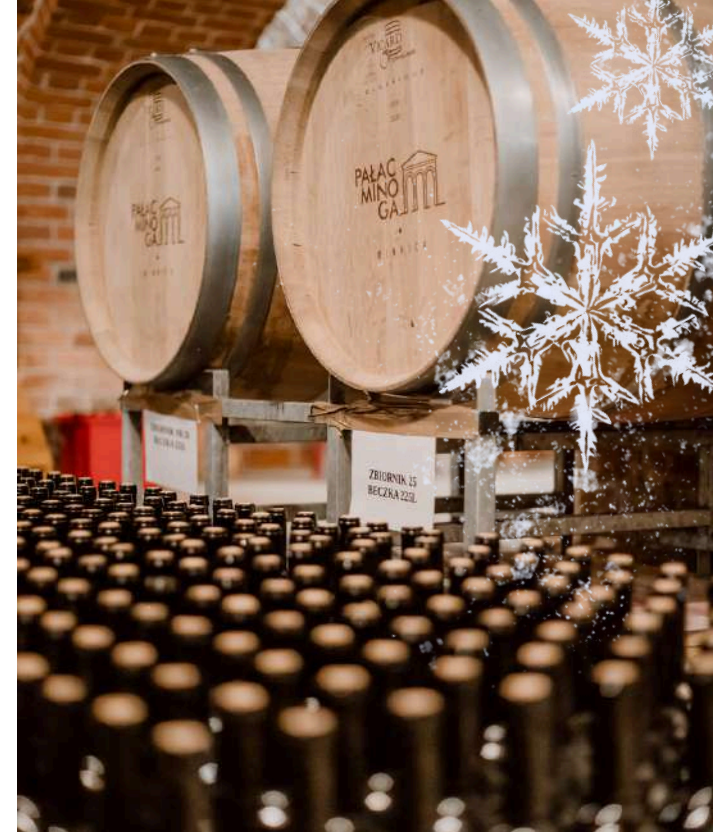
Przekąski:

Selekcja regionalnych serów

Pasty: jarzębinowa, z pieczonego buraka i jałowca

Pieczywo: bagietka francuska, paluchy serowe, krakersy

min. 20 osób.



DEGUSTACJA WIN Z KOLACJĄ BUFETOWĄ 249 zł/os.

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,

półslodki kompot z suszonych śliwek i jabłek

Czas trwania: do 4h
min. 25 osób



OFERTA SPECJALNA

degustacja win **99 zł/os.**

+ wybrana kolacja wigilijna I (139zł.os.), II (169 zł/os). lub III (189 zł/os.)

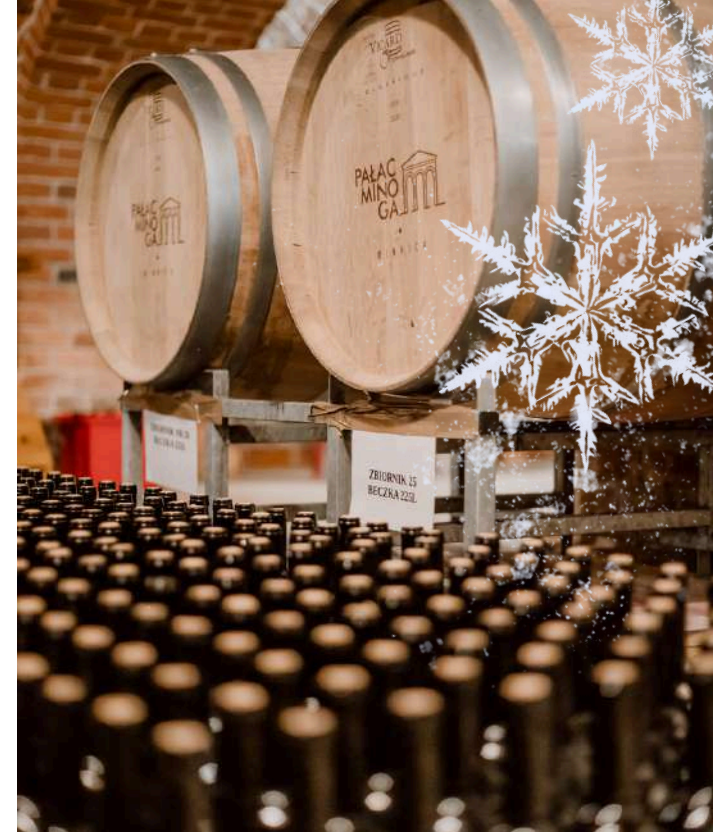
Proponujemy również połączenie degustacji win z kolacją serwowaną. W tej formie otrzymujesz: degustację 4 rodzajów win, menu z przekąskami w formie podstawowej i jedno z wybranych menu serwowanych (I, II lub III).

Przekąski:

Selekcja regionalnych serów

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

Pieczywo: bagietka francuska, paluchy serowe, krakersy



PREZENTY ŚWIĄTECZNE

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

ZESTAW PREZENTOWY 120 zł brutto/zestaw

Zestaw 2 win wytrawnych (białe i czerwone)
z Winnicy Pałac Minoga.



INFORMACJE DODATKOWE

OFERUJEMY

Elegancką aranżację stołów (stoły okrągłe, nakrycie, zastawa)

Świąteczną dekorację Pałacu

Bezpłatne miejsca parkingowe

Profesjonalną opiekę dedykowanego koordynatora

WARUNKI REZERWACJI

Przedstawione w ofercie ceny menu oraz degustacji win są **cenami netto**

Ceny prezentów świątecznych są **cenami brutto**

Oferta jest ważna na organizację spotkań świątecznych w 2023 roku

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

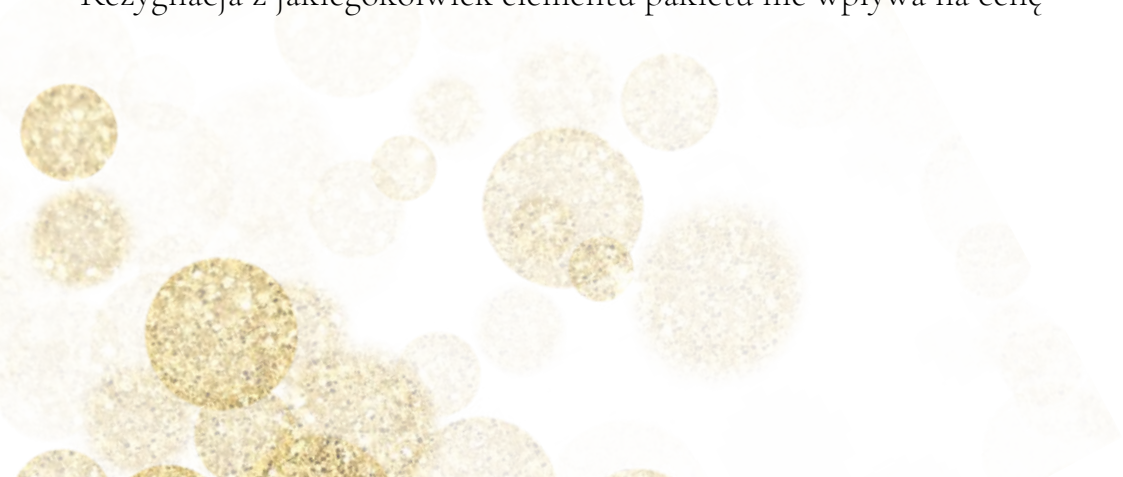
Zadatek w wysokości 30% wartości organizacji – płatny po podpisaniu umowy

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

