

# 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. 30 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  
Paszтет 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: 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,

półśladki kompot z suszonych śliwek i jabłek

Czas trwania: do 4h  
min. 30 osób.



## POŁĄCZ DEGUSTACJĘ Z KOLACJĄ WIGILIJNĄ

99 zł/os. + koszt wybranego menu

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

Pieczyno: bagietka francuska, paluchy serowe, krakersy



# PREZENTY ŚWIĄTECZNE

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

**ZESTAW I: 120 zł brutto/zestaw**

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

**ZESTAW II: 89 zł brutto/zestaw**

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

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

