



PAKOSŁAW

P A Ł A C

Wigilia Firmowa

K O Ł Ę D U J . C E L E B R U J . Ł Ą C Z

w Pałacu Pakosław

Święta to czas, w którym każdy gest nabiera szczególnego znaczenia,
a wspólne chwile stają się najpiękniejszym prezentem.
Firmowa Wigilia to niezwykła okazja, by podziękować współpracownikom
i razem poczuć magię Bożego Narodzenia – w blasku świateł,
przy dźwiękach kolęd i smaku tradycyjnych potraw, które przenoszą nas
w świat wspomnień i świątecznego ciepła.

Skomponuj swoją wigilijną kolację

Trzydaniowe menu serwowane indywidualnie
aperitif, zupa, danie główne, deser, kawa/herbata, woda niegazowana
menu skomponowane do 3h
165,00 / osoba

Trzydaniowe menu serwowane indywidualnie
aperitif, przystawka, danie główne, deser, kawa/herbata, woda niegazowana
menu skomponowane do 3h
175,00 / osoba

Czterodaniowe menu serwowane indywidualnie 195,00 od osoby:
aperitif, przystawka, zupa, danie główne, deser kawa/herbata, woda niegazowana
menu skomponowane do 4h
195,00 /osoba

Czterodaniowe menu z daniem głównym serwowanym na półmiskach
2 porcje na osobę
aperitif, przystawka, zupa, danie główne (do wyboru z dwóch propozycji), deser
menu skomponowane do 4h
210,00 / osoba

Foodsharing - wspólne dzielenie się potrawami, które integruje i buduje świąteczną atmosferę
aperitif, zupa, przystawki i dania główne (różnorodność w mniejszych porcjach) deser,
kawa/herbata, woda niegazowana
menu skomponowane do 5h
199,00 / osoba

Koktajle na powitanie

(również opcja bezalkoholowa)

Miód Pitny | Grzane wino | Prosecco

Przystawki

Tatar z łososia z guacamole, z marynowaną dynią w miodzie i cynamonie,
podany z grzanką z naszego czarnego chleba

Karp milicki w occie z grzanką ziołową i musem dyniowym

Terrina z kaczki z pistacjami oraz suszoną śliwką i pomarańczą, podana z brioszką
i ciemnym sosem z dodatkiem żurawiny,

Sos borowikowy na bazie kwaśniej śmietany, rozmarynu i tymianku, podany
z espumą ziemniaczaną i grzanką,

Zupy

Krem z grzybów leśnych z grzanką cynamonową,

Tradycyjny barszcz z uszkami,

Wielkopolska Kwasówka z pieczonym ziemniakiem,

Bulion rybny z warzywami i klopsikami z karpia

Dania główne

Łosoś marynowany w czosnku niedźwiedzim
i cytrynie podany na czarnym ryżu,

Rolada z kurczaka z kurkami, tymiankiem i rozmarynem,
podana z truflowym purée, glazurowanymi marchewkami
i kremowym sosem karmelowym,

Risotto borowikowe z pieczonym burakiem, oliwą porową
oraz blanszowaną brukselką z czarnuszką,

Pieczone udko z kaczki podane z czerwoną kapustą z suszoną śliwką i cynamonem,
wielkopolską pyzą, ciemnym sosem z dodatkiem dyni,

Polędwiczka wieprzowa podana z ciemnym sosem z dodatkiem szałwi i estragonu,
szagolami i pieczonymi warzywami okopowymi,

Desery

Zapiekana szarlotka z cynamonem i bakaliami pod maślaną kruszonką,
podawana z solonym karmelem

Sernik pomarańczowy z lodami z lokalnej manufaktury

Mus czekoladowy z konfiturą z czarnej porzeczki i lodami pomarańczowymi,

Tarta śliwkowa z cynamonem i imbirem,



PAKOSŁAW

P A Ł A C

Foodsharing

na świątecznych kolacjach firmowych tworzy wyjątkową atmosferę
– wspólne dzielenie się potrawami wzmacnia więzi i pozwala poczuć magię bliskości.

Stół pełen smaków staje się miejscem rozmów,
radości i budowania ciepłej, świątecznej wspólnoty.

Koktajl na powitanie

(również opcja bezalkoholowa)

Miód Pitny | Grzane wino | Prosecco

Dania ciepłe i zimne serwowane w środek stołu

Krem z pieczonej papryki i pomidorów,
Carpaccio z buraka z prażonym sezamem, redukcją z octu balsamicznego,
Pieczony łosoś w sosie teryaki,
Pierś z kurczaka z sosie gorgonzola,
Gulasz z muflona z warzywami,
Patatas bravas czyli pieczone ziemniaki
z lekko pikantnym sosem pomidorowym,
Blanszowana brukselka z olejem lnianym i czarnuszką,
Maślane gnocchi z truflą i cząstkami cytryny,
Grillowane warzywa w oliwie z pestek wiśni,
Hummus z konfitowanym pomidorem z grzanką,
Kompozycja wyselekcjonowanych lokalnych serów i wędlin
z konfiturą z czerwonej cebuli,

Deserki z pałacowej pracowni

w słoiczkach (2 sztuk / osoba)

Szarlotka z cynamonem i bakaliami z maślaną kruszonką
podawana z solonym karmelem
Mus czekoladowy z konfiturą porzeczkową

Kawa, herbata, woda z owocami w karafkach



PAKOSŁAW

P A Ł A C

Lekkie przysmaki w formie przekąsek

Śledź marynowany w oliwie musztardowej z ogórkiem konserwowym,
czerwoną cebulą i płatkami chilli,
Ciabatta z humusem i serkiem szczypiorkowym z czarną oliwką i kaparami,
Kanapka nordycka ze śledziem,
Świąteczny pasztet pieczony z konfiturą żurawinową,
Galaciki drobiowe,
Sałatka jarzynowa tradycyjna
Chleb wiejski, bułeczki dekoracyjne pszenne
Masło smakowe (solone, czosnkowe, bazyliowe),
Domowy smaalec ze skwarkami,

75,00 / osoba

Zimowy kociołek
Krem z pieczonego ziemniaka z grzanką czosnkową i kwaśną śmietaną,

25,00 / osoba



PAKOSŁAW

P A Ł A C

Prezentownik

Z ogromną radością stworzymy dla Ciebie wyjątkowy, świąteczny upominek, wypełniony magią i ciepłem świąt, stworzony z miłości w Pałacu oraz lokalnych, starannie wybranych produktów.

Ten prezent będzie idealnym podarunkiem dla Twoich Gości, dodając wyjątkowości niezapomnianemu wieczorowi wigilijnemu.

Dodatkowo oferujemy noclegi w naszych nietuzinkowych, komfortowych pokojach, które dopełnią wyjątkowy charakter tego magicznego czasu.

Stwórz magię świąt własnymi rękami!

Zorganizuj świąteczne warsztaty i odkryj radość kreatywności!

- **Las w szkle**- to kreatywne zajęcia, podczas których uczestnicy tworzą unikalne miniaturowe kompozycje roślinne zamknięte w szklanych naczyniach,
- Warsztaty **malowania motywów bożonarodzeniowych na porcelanie** to okazja, by własnoręcznie ozdobić porcelanowe naczynia świątecznymi wzorami, tworząc unikalne i personalizowane dekoracje lub prezenty.
- **Ozdoby bożonarodzeniowe z masy porcelanowej** to delikatne, białe dekoracje o eleganckim wyglądzie, które można własnoręcznie kształtować i zdobić, tworząc unikalne zawieszki na choinkę, girlandy czy ozdoby stołu, idealne do wprowadzenia świątecznej atmosfery.
- **Warsztaty wyplatania świątecznej mini makramy** to kreatywne zajęcia, podczas których uczestnicy uczą się technik tworzenia pięknych, ręcznie plecionych ozdób świątecznych, takich jak zawieszki na choinkę czy dekoracje na ścianę, idealnych do wprowadzenia bożonarodzeniowego klimatu.
- **Muzyka na żywo** – pianistka, flecistka & wokalistka - wyjątkowa oprawa muzyczna podczas firmowej Wigilii – nastrojowe brzmienie fortepianu i fletu w połączeniu z wokalem wprowadzi gości w świąteczny, pełen magii klimat
- **Zwiedzanie Muzeum Bombki** z przewodnikiem połączone z prezentacją, filmem dokumentalnym i bufetem kawowym. Dla każdego uczestnika upominek w postaci bombki zdobionej tradycyjnym Wzornikiem Dolnośląskim

Realizacja uzależniona od harmonogramu i terminu podwykonawcy.

Daria Basty

Specjalista ds. eventów

T: +48 885 607 576

E: odkrywaj@palacpakoslaw.pl

Agnieszka Hajnce

Manager Pałacu

T: +48 607 053 306

E: szkolenia@palacpakoslaw.pl

**Wspólnie tworzymy
niezapomniane świąteczne chwile!**