

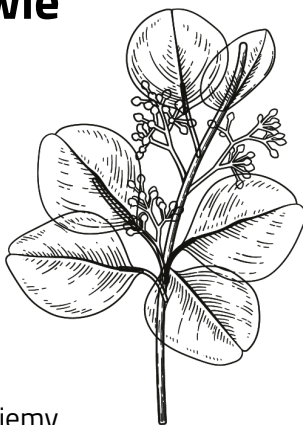
Po złożeniu zamówienia u kelnera wróć tutaj na chwilkę, by dowiedzieć się, czego jeszcze możesz doświadczyć w Pałacu Pakosław.

Pokoje inne niż wszystkie

A każdy inny niż pozostałe: Harmonia, Pełnia, Ptasie radio, Winniczek, O poranku, Grzechu warte, Między słowami, Na puchu – to tylko kilka z naszych 24 pokoi urządzonych w innym, niebanalnym stylu. Nasi stali bywalcy donoszą, że w każdym inaczej się śni. Warto zarezerwować jeden z nich i sprawdzić.

„I żyli długo i szczęśliwie”

Choć jesteśmy skromni, to w tym przypadku przyznajemy otwarcie, że to as w naszym rękawie. O weselach moglibyśmy pisać książki: o każdej łzie wzruszenia i każdym romantycznym geście pary młodej, która w naszym ogrodzie nad stawem, w klimatycznie ozdobionej bramie, przysięga sobie dożgonną miłość. A ponieważ droga do serca wiedzie przez żołądek, dopasujemy indywidualnie menu według preferencji i diety, a także chętnie przygotujemy słodkości i łakocie z wykorzystaniem konfitur z naszej spiżarni. Wiemy, że ten dzień będzie i tak najpiękniejszym w Waszym życiu: my zadamy o to, by był doskonały pod każdym innym względem.



Naturalnie z Pakoslove

W spiżarni Pakoslove zamykamy m.in. lato w słoikach – to nasza odpowiedź na składniki wspomagające i sposób na prawdziwe, naturalne smaki przez cały rok. Wypełniona przetworami i przedmiotami tworzonymi z miłością i szacunkiem do natury, spiżarnia oferuje również wszystko, co warto zabrać ze sobą, by smak Pakoslove mógł gościć w Waszym domu na co dzień.

Wyjątkowe wydarzenia biznesowe i kobiece warsztaty w inspirującej przestrzeni

Wyjątkowe przestrzenie Pałacu Pakosław są stworzone dla spotkań, które inspirują – zarówno w biznesie, grupie przyjaciół, a także w pięknym kobiecym gronie. Wiemy, że betonowe biura nie sprzyjają prawdziwej kreatywności i regeneracji. Dlatego zapraszamy Cię do organizacji warsztatów, szkoleń i wydarzeń w otoczeniu natury, gdzie możesz w pełni zaangażować swój zespół lub stworzyć wyjątkową przestrzeń i klimat dla Twoich Gości. Oferujemy kompleksową organizację różnorodnych wydarzeń: od firmowych szkoleń, przez konferencje i debaty, po spotkania integracyjne. Specjalizujemy się także w organizacji wyjątkowych wydarzeń dla kobiet, takich jak warsztaty rozwoju osobistego, kreatywne spotkania, wydarzenia wellness czy czas z jogą, jednym słowem budujemy przestrzeń, która sprzyja wymianie inspiracji i wsparciu. Pozwól nam zadbać o każdy szczegół – od planowania po realizację – i doświadczyć pełni możliwości w Pałacu Pakosław.

Piszemy o tym wszystkim, bo nie każdy wie, że Pałac Pakosław to nie tylko Kuchnia. Jeśli jednak wiedziałeś o nas więcej, niż przypuszczaliśmy, to mamy coś, czego z pewnością nie podejrzewasz:

Przebieg Twoich przeżyć

W naszym garażu stoi kilka wyjątkowych samochodów, które z kierowcą lub bez, zawiozą Cię tam, gdzie chcesz, i w takim stylu, jakiego chcesz: są tu Ford T, Bentley R Type, Mercedes-Benz SL 450, Lincoln Continental Mark IV, Chevrolet Corvette C3 i inne. Czy jest tam coś dla Ciebie? Jeśli nie, to poszukaj tego właściwego na naszeklasyki.pl.



KUCHNIA PAKOSLOVE

**Witajcie w Pakoslove – miejscu, gdzie jesień
zagląda nie tylko za okna, ale i na talerze...**

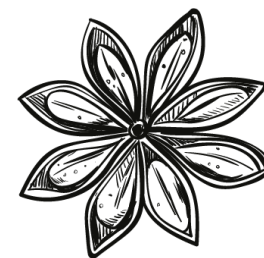
Z radością oddajemy w Wasze ręce naszą nową kartę dań, stworzoną z pasją i wrażliwością na to, co w naturze właśnie najpiękniejsze – przez Szefa Kuchni Piotra Ostrowskiego.

To czas złotych barw, głębokich smaków i składników, które dojrzewały w swoim rytmie, by właśnie teraz zachwycać pełnią aromatu. Sięgamy po to, co lokalne, świeże i prawdziwe – od dostawców, których znamy i którym ufamy, bo tak jak my wierzą, że najlepsze rzeczy rodzą się z troski.

Każde danie to mała opowieść – o jesieni, o uważności i o przyjemności bycia razem przy stole. Chcemy, byście poczuli w nich ciepło, głębię i tę szczególną przyjemność, którą przynoszą długie, spokojniejsze wieczory.

Zapraszamy Was, by na chwilę się zatrzymać – smakować, doświadczać i dzielić się tym, co dobre. Wasza obecność i opinia są dla nas niezwykle ważne – to one pozwalają nam tworzyć jeszcze piękniej. Życzymy Wam wyjątkowej, jesiennej podróży przez smaki.

Zespół Pakoslove



**DZIĘKUJEMY ZA CZAS, KTÓRY
MOŻEMY SPĘDZIĆ Z TOBĄ**



OZNACZ NAS

@palacpakoslaw i #pakoslove
pokaż, jak spędzasz u nas czas



DOBRE DOBREGO POCZĄTKI		GŁODNEGO NAKARMIĆ		SŁODKIEGO DOBREGO ŻYCIA	
PRZYSTAWKI		DANIA GŁÓWNE		DESERY	
Tatar z polędwicy z jelenia z marynowanymi grzybami leśnymi, wędzonym masłem, żółtkiem, majonezem z jałowca, dymem z rozmarynu i naszym czarnym chlebem ok. 0,320kg		Schab peklowany z długą kością, panierowany w chrupiącym panko, podany z kremowym puree ziemniaczanym z dodatkiem chrzanu, smażonymi burakami z żurawiną i kwaśną śmietaną ok. 0,570 kg		Deser lodowy (3 gałki) z owocami sezonowymi – lody z lokalnej manufaktury, podawane z sosem malinowym lub naszym solonym karmelem ok. 0,280 kg	
Brioszka z pieczoną dynią hokkaido, ricottą i szałwią, suszonym pomidorem oraz oliwą paprykową ok. 0,280 kg		Dyniowe kopytka z żółtkiem, musem z pieczonego batata, chipsami z jarmużu i smażonymi kurkami ok. 0,470 kg		Sernik śliwkowy z maślaną kruszonką podany z lodami orzechowymi ok. 0,220 kg	
ZUPY		Sandacz smażony na maśle podany na musie z pieczonego pasternaku, kremowe risotto z marchewką i cukinią oraz sos beurre blanc ok. 0,490 kg		Cynamonowa szarlotka na ciepło podana z lodami z lokalnej manufaktury, owocami i bezą ok. 0,220 kg	
Wielkopolska kwasówka z pieczonym ziemniakiem, grzybami leśnymi i kiszoną kapustą ok. 0,290 l		Wolno duszone policzki z dzika podane na bigosie z grzybami leśnymi, naszymi kopytkami ze szczypiorkiem i sosem z ciemnego, lokalnego piwa z Browaru Nepomucen ok. 0,520 kg		Ciasto dnia – zapytaj obsługę	
Krem z pieczonych korzeni – selera, pasternaku i pietruszki, podany z chipsami z jarmużu, palonym masłem i naszą oliwą z porową ok. 0,290 l		Stek z polędwicy wołowej podany na ragout pieczarkowym z dodatkiem cebuli, gratin ziemniaczane z batatem i karmelizowane marchewki w oleju sezamowym ok. 0,540 kg		Nasze sorbety / o dostępne smaki zapytaj obsługę / ok. 0,08 kg	
Krem z pieczonej dyni z musem z pieczonego jabłka i cynamonu, podany z grzankami rozmarynowymi ok. 0,290 l		AUTORSKIE BURGERY podawane z frytkami		Lody z lokalnej manufaktury na gałki ok. 0,070 kg	
		Smash burger klasyczny – 100% wołowiny, cheddar, ogórek konserwowy, świeża sałata, ketchup i majonez ok. 0,440 kg		Sos do lodów do wyboru malinowy karmelowy	
		Burger z naszym pastrami z kiszoną kapustą, naszą piklowaną cebulką, majonezem i musztardą ok. 0,460 kg			
		Burger Golas – 100% wołowiny, pomidor, ogórek konserwowy, marmolada z boczku, domowy majonez, ketchup i grzanka ziołowa ok. 0,590 kg			
		PIZZA			
		Prosciutto (sos pomidorowy, ser, oregano, mozzarella, szynka prosciutto) ok. 0,220 kg / 0,310kg			
		Salami piccante (sos pomidorowy, ser, oregano, salami, karczochy) ok. 0,220kg / 0,310 kg			
		Quattro formaggi (sos pomidorowy, ser, oregano, mozzarella, gorgonzola, parmezan, ricotta, ok. 0,220 kg /0,310 kg			
		Margherita (sos pomidorowy, ser, oregano) ok. 0,210kg /0,280 kg			
		Pizza Pera (Crème fraîche, gorgonzola, gruszka, boczek) ok. 0,210kg /0,270 kg			
		Pizza Porcini (sos pomidorowy, borowiki, pieczona dynia, rozmaryn) ok. 0,210kg /0,270 kg			
DLA NASZYCH MAŁYCH GOŚCI		LEKKO I POŻYWNIE		DRODZY GOŚCIE	
Domowy rosół z makaronem na aromatycznym wywarze mięsno-warzywnym (dostępny w niedzielę) ok. 0,240 kg		SAŁATY I SAŁATKI		dla rezerwacji od 10 osób doliczamy 10% opłaty serwisowej. Większa ekipa przy stole to zawsze dużo radości, ale też więcej pracy dla naszego Zespołu. Dzięki, że rozumiecie	
Zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami ok. 0,240 kg		Sałata z pieczoną dynią, serem feta, prażonymi pestkami, gruszką i sosem winegret ok. 0,380 kg		ALERGENY W KUCHNI PAKOSLOVE	
Pierogi na słodko z sosem malinowym i owocami sezonowymi ok. 0,270 kg		Sałatka Cezar z panierowaną pierśią z kurczaka w panko, chipsami z boczku, grzankami i serem Emilgrana ok. 0,430 kg		Jeśli masz alergię, zapytaj kelnera o danie! W naszych daniach mogą pojawić się takie alergeny jak gluten, jajka, ryby, orzechy ziemne, soja, mleko, orzechy, seler, gorczyca, sezam, skorupiaki i produkty pochodne.	
Domowe nuggetsy z indyka podawane z frytkami oraz surówką z marchewki ok. 0,340 kg				LEGENDA	
Frytki ok. 0,180 kg				✓ - danie wegańskie	
Frytki z batata ok. 0,160 kg				W - danie wegetariańskie	
Pizza Margherita - mała ok. 0,210 kg					