



*Pałac Goetz*

## Spotkanie wigilijne w Pałacu Goetzów

Zapraszamy Państwa do organizacji  
spotkania wigilijnego w  
Pałacu Goetzów w Brzesku.

Świąteczna atmosfera, wyjątkowe wnętrza oraz  
tradycyjne wigilijne potrawy w niecodziennej odsłonie  
to gwarancja dobrze spędzonego czasu oraz  
doskonały moment na podziękowanie za wspólnie  
spędzony rok.

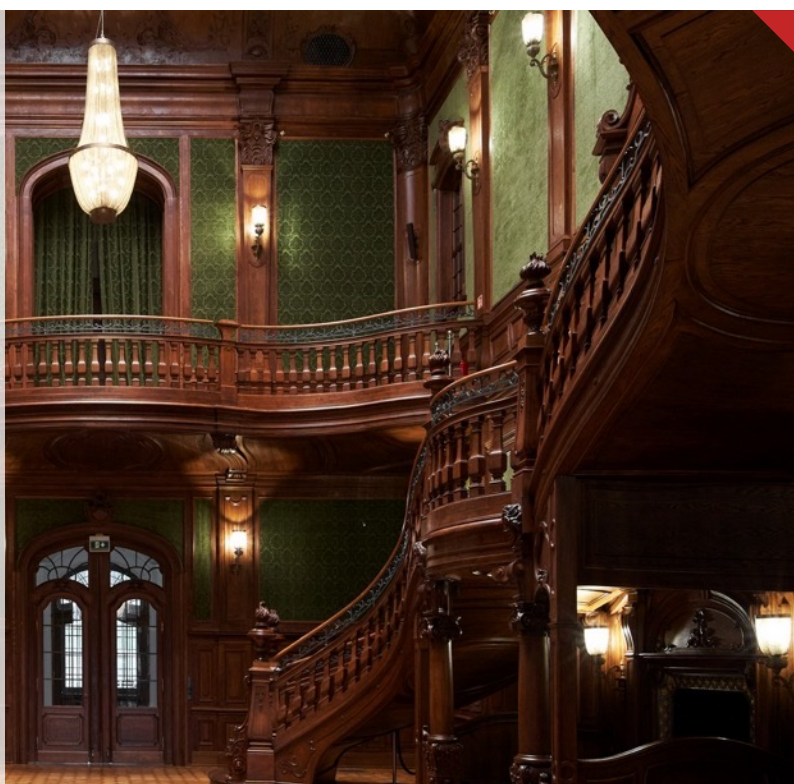
Pałac Goetz | Barona Jana Gotza 6, 32-800 Brzesko  
T: +48 14 686 56 00 | E: kontakt@palacgoetz.pl

## PAŁAC

Pałac Goetz to jedna z najbardziej spektakularnych rezydencji fabrykanckich końca XIX wieku. Obiekt położony jest w Brzesku, 50 km na wschód od Krakowa. Wytworne i eleganckie wnętrza stanowią doskonałą scenę dla eleganckich przyjęć oraz prestiżowych konferencji. Pałac otoczony jest czternastohektarowy zabytkowym parkiem w stylu angielskim.



Wnętrza zdobią oryginalne stiuki, tapiserie, profilowane drewniane stropy, wzorzyste podłogi, reprezentacyjne drewniane schody w holu głównym i żyrandole. Zachowały się także nieliczne dzieła sztuki, witraże, meble oraz obrazy będące XIX wiecznymi kopiami dzieł barokowego malarstwa.





## | MENU

Na ten szczególny czas przygotowaliśmy specjalne wigilijne menu. W niecodziennych połączeniach smaków odnajdą Państwo aromaty tradycyjnej kuchni polskiej opartej na regionalnych produktach sezonowych najwyższej jakości. Wierzymy, że nasze kulinarne kreacje pozytywnie zaskoczą i sprawią, że będzie to niezapomniany wieczór.

## | ATRAKCJE DODATKOWE

Aby umilić świąteczny wieczór, program możemy wzbogacić o koncert kolęd i pastorałek śpiewanych przez znakomitych artystów. Na Państwa życzenie możemy także przygotować indywidualną dekorację jak również zestawy prezentowe dla zaproszonych Gości.





PUB

## NOWE MIEJSCE

W podziemiach pałacu  
udostępniamy nową przestrzeń,  
łązącą wyjątkowy styl i  
klimatyczny charakter.

Niezobowiązująca atmosfera  
sprzyja organizacji różnego  
rodzaju kameralnych wydarzeń



HOTEL

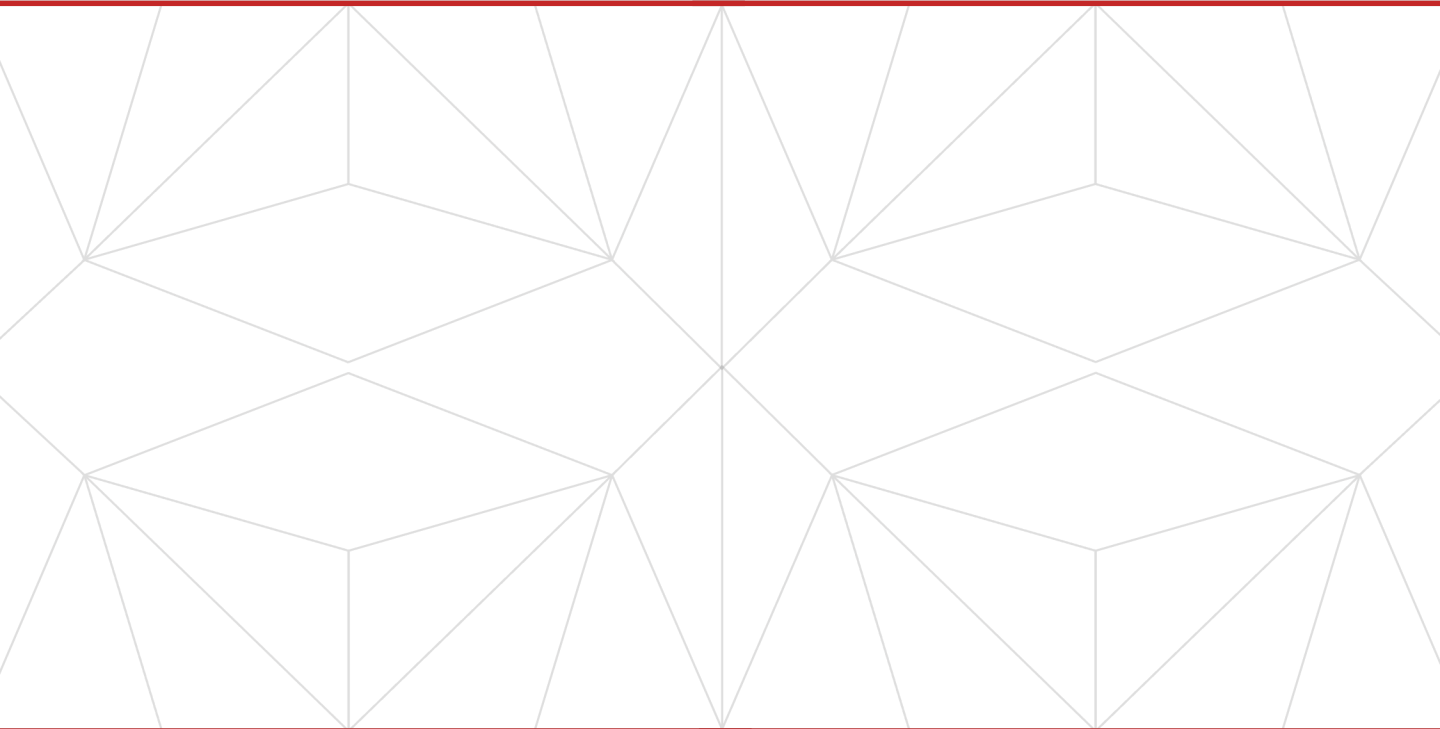
## Z HISTORYCZNĄ DUSZĄ

Eleganckie hotelowe wnętrza  
stwarzają idealne warunki do  
relaksu. Do dyspozycji naszych  
Gości oddajemy 43 przestronne  
i komfortowe pokoje hotelowe. W  
każdym z nich znaleźć można  
szereg udogodnień  
gwarantujących udany  
wypoczynek. Z pałacowych pokoi  
rozpościera się wspaniały widok  
na zabytkowy park i ogród  
w stylu angielskim.





# MENU



## | KOLACJA SERWOWANA

### ZESTAW 1

Przystawka: Okrasa z wędzonego pstrąga na ciemnym pieczywie

Zupa: Kapuśniak z suszonymi grzybami

Danie główne: Pieczony indyk z suszonymi śliwkami podany z makaronem tagliolini i pieczonym jabłkiem

Deser: Piernik podany z gorącym toffi i lodami waniliowymi

**- 185 zł -**

### ZESTAW 2

Przystawka: Śledź holenderski podany na żytnim blinie z marynowanym jabłkiem w kwaśnej śmietanie

Zupa: Barszcz czerwony podany z uszkami grzybowymi

Danie główne: Pieczona pierś z kaczki marynowana cytryną z kaszą gryczaną i grillowana gruszką

Deser: Kutia

**- 195 zł -**

### ZESTAW 3

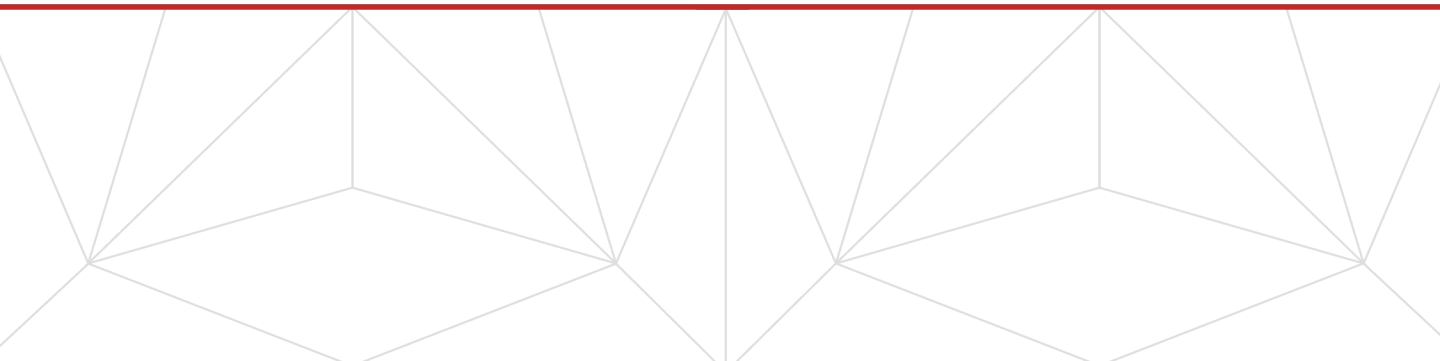
Przystawka: Opiekane pierożki z kaszą gryczaną i wędzonym łososiem na puree z buraczakiem

Zupa: Zupa borowikowa z lanym ciastem

Danie główne: Polędwiczka wieprzowa na puree z fasoli z sosem czekoladowo wiśniowym i zapieczonymi warzywami

Deser: Sernik podany z żelą z pigwy i masą makową

**- 205 zł -**



## | KOLACJA W FORMIE BUFETU

### DANIA BUFETOWE:

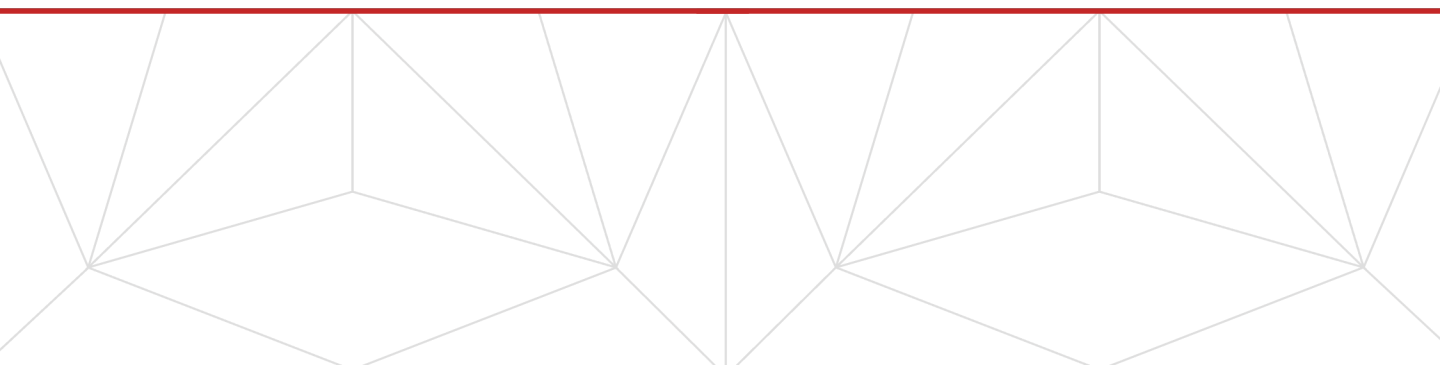
Barszcz biały na wędzonce z suszonymi grzybami  
Krokiety z kiszoną kapustą  
Mix pierogów (ruskie, kapusta z grzybami)  
Konfitowany dorsz z grillowaną cukinią w sosie cytrusowo  
szafranowym  
Pieczone udko z kaczki podane na czerwonej kapuście  
Wolno pieczona szynka wieprzowa w sosie grzybowym  
Czarna soczewica z botwinką  
Pieczone ziemniaki  
Makaron, łazanki  
Mix zielonych sałat z dipami

**- 220 zł -**

### BUFET ZIMNY /opcjonalnie/

Pate z wątróbki drobiowej podane na ciemnym pieczywie  
Galaretka wieprzowa podana z cytrusami  
Wolno pieczony rostbef z sosem jałowcowym  
Polędwica z sarny z liofilizowanym pudrem z rozmarynu  
Dojrzewająca wołowina na musie z pieczonego ziemniaka  
Śledź z cebulką  
Opalany kozi ser na sałacie rzymskiej  
Sałatka z marynowanego kopru włoskiego z karmelizowanymi  
orzechami  
Cząstki świeżych warzyw  
Kiszone warzywa ze spiżarni Pałacu Goetzów

**- 95 zł -**



BUFET SŁODKI /opcjonalnie/

Szarlotka

Sernik

Sacher

Tarta malinowa

Tartaletki owocowe

Owoce sezonowe

**- 45 zł -**

NAPOJE:

Woda mineralna gazowana i niegazowana,

Kompot z suszonych owoców

Kawa, herbata

**- 25 zł -**