Ünnepi gasztronómia

Csoportos étkezések a Platán Tata komplexumban

PLATÁN
TATA

Ünnepi alkalmak

a Platán Tata kínálatában

A tatai vár és az Öreg-tó szomszédságában működő Platán Tata több mint egy étterem vagy rendezvényhelyszín. Saját kertészetünk, farmunk, pékségünk és konyháink összehangolt munkája adja azt a hátteret, amelyből a vendégeink számára egységes élmény születik.

Ennek egyik legközvetlenebb megjelenése a MICHELIN Bib Gourmand minősítésű, a Gault&Millau kalauzban 2 szakácssapkát szerző Platán Bisztró, ahol a magas szintű gasztronómia könnyed, természetes formában találkozik a közösen eltöltött idővel. A bisztró egyszerre alkalmas egy kisebb csapat évzáró ebédjére és egy nagyobb céges karácsonyi vacsorára: jól szervezhető, mégis különleges helyszínt kínál azoknak az alkalmaknak, amikor fontos, hogy a társaság egy asztalhoz üljön.

A Platán Tata működésében a részletek egymásra épülnek: az alapanyag, a konyha, a szerviz és a környezet együtt határozza meg az estét. Így az évzáró nem egyszerűen egy közös étkezés lesz, hanem egy olyan alkalom, amelynek helye és hangulata is része marad az emléknek.

Étkezés & szállás

Az ebéd vagy vacsora igény szerint szállással is kiegészíthető a MICHELIN Key minősítést szerzett Platán Tata szálláshelyein, így az esti programot másnap nyugodt reggel és pihent indulás követheti.

Információ és foglalás

Kuti-Varga Gertrúd

gertrud@platantata.hu

+36 70 634 5182

PLATÁN
TATA

Ünnepi ebéd vagy vacsora

a Platán Bisztróban

Az év vége jó alkalom arra, hogy egy asztalhoz üljön a csapat, és egy közös ebéddel vagy vacsorával zárja az évet. A Platán Bisztróban ehhez egy háromfogásos ünnepi menüt állítottunk össze, amely húsos vagy halas változatban választható.

Halas opció

Lazac chevice, coco bab, mogyoró
Halászlé, tőkehal, gyufatészta
Durbincs, langyos burgonyasaláta, mángold

Húsos opció

Szárnyas terrine, hagymalekvár, feketegyökér
Gyöngytyúk consommé, töltött batyu, zöldségek
Vaddisznópofa, fehérrépa, csicsóka, körte

A menü a Platán Bisztró konyhájának szemléletét követi: jól felismerhető ízek, gondosan válogatott alapanyagok és kortárs részletek kerülnek a tányérra. A kötött menüsor egyszerűvé teszi a szervezést nagyobb társaságok számára is, miközben az este továbbra is arról szólhat, ami igazán fontos: a közösen eltöltött időről.

18 700 Ft / fő
+13% szervizdíj

Italcsomagok

Welcome

Pezsgős üdvözlés (0,1l)
Alkoholos vagy alkoholmentes

2 900 Ft / fő
+13% szervizdíj

Borpárosítás

Pezsgős üdvözlés
Borpár az előételhez
Borpár a főételhez
Víz és kávé

9 900 Ft / fő
+13% szervizdíj

Prémium

Pezsgős üdvözlés
Borpár az előételhez
Borpár főételhez
Egy pohár digestif
Víz és kávé

13 900 Ft / fő
+13% szervizdíj

Ételintoleranciáját, ételérzékenységét vagy ételallergiáját kérjük, a megrendeléskor legyen kedves egyeztetni kollégáinkkal!

PLATÁN
TATA

À la carte csoportos étkezés

14 főig a Platán Bisztróban

Kisebb, legfeljebb 14 fős társaságok számára a Platán Bisztró à la carte étlapjáról is választható az ünnepi ebéd vagy vacsora. Ez a forma nagyobb szabadságot ad az egyéni választáshoz, miközben ugyanaz a könnyed, magas szintű bisztróélmény és figyelmes kiszolgálás kíséri az alkalmat. Az à la carte lehetőség előzetes foglalással, éttermünk szabad kapacitásának függvényében érhető el.

Teljes, aktuális kínálatunk megtalálható a

https://platanbisztro.hu/kinalatunk

weboldalon

Ételintoleranciáját, ételérzékenységét vagy ételallergiáját kérjük, a megrendeléskor legyen kedves egyeztetni kollégáinkkal!

PLATÁN
TATA

Degusztációs ebéd vagy vacsora

a Platán Tata Zöld Szalonjában

A Zöld Szalonban az ünnepi vacsora egy ráérősebb este formáját ölti. Az alkalomra megalkotott menüsor egymásra épülő fogásokból áll, amelyekben a szezonális alapanyagok és a Platán Tata gasztronómiai szemlélete egyszerre jelenik meg. Ez az ajánlat azoknak a társaságoknak szól, akik az év lezárását egy emelkedettebb, gasztronómia-központú vacsorával szeretnék megünnepelni.

Degusztációs menü

Vendégköszöntő snackek

Vaj, kenyér, házi savanyúságok

Tonhal, birs, cékla

Kacsamáj, zab, dió, áfonya

Fácán consommé, tojás royal, tortellini

Őzgerinc, csalán, karfiol, gombák

Meglepetésdesszert

49 900 Ft / fő

+13% szervizdíj

Borpárosítás

29 000 Ft / fő

+13% szervizdíj

Dzsúszpárosítás

17 500 Ft / fő

+13% szervizdíj

Foglalását a tervezett időpont előtt legalább 2 héttel korábban szükséges véglegesíteni.
Ételintoleranciáját, ételérzékenységét vagy ételallergiáját kérjük, a megrendeléskor legyen kedves egyeztetni kollégáinkkal!

Az ünnepi asztal velük lesz teljes

Hamarosan érkezik az előrendelhető süteménykínálatunk

PLATÁN

TATA