



MOSZNA ZAMEK

MENU WESELNE

DZIEŃ PIERWSZY

1. TOAST

Toast powitalny lampką wina musującego

2. OBIAD

Zupa – serwowana:

- Rosół z makaronem
- Tajska zupa z krewetkami i pianką cytrynową
- Minestrone
- Krem z zielonego groszku z łyżką słodkiej śmietany
- 1 zupa do wyboru

Mięsa:

- Perliczka pieczona w salsie orientalnej
- Rolada śląska wołowa
- Plastry indyka z szynką dojrzewającą w chrupkim panko
- Rolowany schab z musztardą francuską i bekonem
- Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim z liśćmi szpinaku
- Sandacz z kruszonką orzechową
- Stripsy z dorsza

Dodatki:

- Koktajlowa sałatka z burakami i serem feta
- Warzywa gotowane
- Kapusta czerwona duszona lub tagiatelle z marchewką i cukinią
- Sałatka z kapusty pekińskiej, zielonych ogórków i prażonego słoneczniku
- Surówka z białej kapusty, marchwi i natki zielonej pietruszki
- Kluski śląskie lub zapiekanka ziemniaczana z rozmarynem i serem brie
- Ziemniaki okraszone koperkiem lub kasza pęczak z zielonym groszkiem i borowikami lub risotto jarzynowe z rukolą
- Sos z czerwonej porzeczki
- Sos pieczeniowy

3. SZWEDZKI STÓŁ SŁODKI

Kawa, herbata, lemoniada owocowa

Owoce filetowane

Desery:

- Rożki z pianką truskawkową
- Szaszłyki owocowe z mini naleśnikami
- Creme Brulee z pudrem malinowym i szkłem karmelowym
- Mini pączki z Nutellą
- Mus czekoladowy z chili i bananami
- Pudding z wiśniami



MOSZNA ZAMEK

MENU WESELNE

4. CIASTA I TORT WESELNY

-We własnym zakresie lub z naszego katalogu

5. STÓŁ SZWEDZKI WYTRAWNY

Sery polskie:

- Szafir, rolada podlaska, korycińskie (różne smaki)
- Holenderski Mazdamer, francuski Bleu Gourmage i Brie Ermitage
- Niemiecka Cambonzola, hiszpański Manchego

- Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym
- Łosoś – cała ryba aromatyzowana dymem wędzarniczym z pieczoną papryką i koprem
- Terina tramezzino z (tuńczykiem, pastą jajeczną, wędliną, serkiem buraczanym)
- Sałatka w muszli z raków małży i ośmiornic
- Patelnia z 4 rodzajami krewetek
- Mini paella z owocami morza
- Ślimaki w ziołach

6. ZIMNA PŁYTA NA STOŁY

- Kompozycja mięs pieczonych i wędliny
- Sałatka z młodego bobu z grillowanym kurczakiem, pomidorami i prażonym słonecznikiem
- Chrupiąca sałatka z śledzia buraków i cebuli prażonej
- Camembert panierowany z winogronami
- Feta w sezamie z mandarynkami
- Sakiewki francuskie z grzybami i serem brie
- Słodkie papryczki nadziewane tuńczykiem
- Koszyczki z gruszkami i roquefort
- Black burger z łososiem
- Mini tortille stroganow

7. KOLACJA I - SERWOWANA

Sztufada wołowa nadziewana kurkami na mini warzywach z sosem chrzanowym

8. KOLACJA II - SERWOWANA

Zupa z wędzonego indyka z młodymi warzywami i chlebkiem serowym z czarnuszką

9. KOLACJA III - SERWOWANA

Cannelloni z kurczakiem na białych szparagach z sosem holenderskim, salsą z papryk i ogórka małosolnego

10. KOLACJA IV - NA SZWEDZKIM STOLE

Barszcz czerwony z sakiewką z ciasta filo wypełnioną musem serowym

NAPOJE

Fanta, Cola, Sprite, sok owocowy, woda mineralna



MOSZNA ZAMEK

MENU WESELNE

DZIEŃ DRUGI

1. OBIAD SERWOWANY

Zupa:

-Żurek z jajkiem

Danie główne:

-Pierś z kurczaka pieczona na warzywach ratatuille z mini ziemniakami okraszonymi koperkiem

Deser:

-Sernik z białą pianką z truskawkowym puree i czekoladową cygaretką

2. SZWEDZKI STÓŁ SŁODKI

-Ciasto

-Panna cotta z borówkami

3. STÓŁ SZWEDZKI WYTRAWNY

-Mięsa, wędliny, sery, warzywa, sałatki, pieczywo

NAPOJE

Fanta, Cola, Sprite, sok owocowy, woda mineralna

INFORMACJE DODATKOWE:

W przypadku wnoszenia swojego alkoholu (korkowe) **8 zł/osoba**

Ciasta z naszego katalogu **10zł/os**

Tort weselny według indywidualnego zamówienia **14zł/os**

Fontanna alkoholowa **-300zł** + alkohol we własnym zakresie

lub nasz kwota w zależności od rodzaju alkoholu

Fontanna czekoladowa wraz z podświetlanym podestem, czekoladą i owocami - **11zł/os**

Cukiernia z której korzystamy i katalog: <http://www.cukierniagrabina.pl/>

Osoba kontaktowa: Łukasz Kosiński 793 791 449 lukasz@moszna-zamek.pl

Kamil Konieczny – Szef Kuchni

STYCZEŃ – MARZEC oraz LISTOPAD – GRUDZIEŃ

Wesele	Poprawiny	Nocleg ze śniadaniem
350 zł	130 zł	100 zł/os.

KWIECIEŃ oraz LIPIEC – PAŹDZIERNIK

Wesele	Poprawiny	Nocleg ze śniadaniem
350 zł - w tygodniu 490 zł* - w weekend	130 zł	100 zł/os.

*minimum 100 os.