

Szanowni Państwo

Jest nam ogromnie miło, że zechcieliście spędzić z nami swoje wyjątkowe chwile. Poniżej znajdziecie nasze propozycje dań jakie możemy dla Was przygotować. Równocześnie dziękujemy Wam za poświęcony czas na udzielenie odpowiedzi dotyczących niezbędnych informacji do przygotowania Waszej uroczystości.



Data / godz. rozpoczęcia



Sala



Kontakt

Liczba osób



Dorosłych



Do 13 lat



Do 3 lat



Okoliczność i imię osoby obchodzącej swoje święto

Wybierz odpowiednie dla Siebie menu

- Powitanie gości winem musującym

OBIAD

Zupa (jedna do wyboru dla wszystkich gości):

- Rosół z makaronem - **8zł/osoba**
 Krem z pomidorów z mini bagietką - **10zł/osoba**

<input type="checkbox"/> Mięsa opcja I (2 porcje na osobę)	<input type="checkbox"/> Mięsa opcja II (2 porcje na osobę)
<ul style="list-style-type: none">• Grillowana pierś z kurczaka nadziana papryką i serem• Rolada śląska• Devolaj z masłem• Kotleciki schabowe gratynowane z pieczarkami	<ul style="list-style-type: none">• Skoki z królika w sosie śmietanowym z warzywami• Rolada śląska wołowa• Uda kaczki pieczone w ziołach prowansalskich• Siekany filet z kurczaka z serem i musztardą francuską• Szaszłyk z polędwiczek wieprzowych
Kluski, ziemniaki puree, rostii ziemniaczane, sos pieczeniowy, bukiet gorących warzyw, kapusta czerwona duszona, surówka z białej kapusty, marchwi i zielonej pietruszki Sałatka z bobu z suszonymi pomidorami czosnkiem i prażonym słonecznikiem	
55 zł/osoba	69 zł/osoba

- KAWA, HERBATA - 11zł/osoba**

DESER (jeden do wyboru dla wszystkich) – 15 zł/osoba:

- Mini tort bezowy z kremem czekoladowym i wiśniami
 Suflet czekoladowy na sosie malinowym z owocami
 Lody czekoladowe lub owocowe z bananami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym

<input type="checkbox"/> Zimna płyta opcja I – 30 zł/osoba	<input type="checkbox"/> Zimna płyta opcja II – 41 zł/osoba
<ul style="list-style-type: none"> • Kompozycja mięs pieczonych, wędlin, serów, warzyw nadziewanych • Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym • Sałatka z wędzoną piersią kaczki (mix sałat, pomidorki, ser lazur, kukurydza, orzech nerkowca) • Sałatka z grillowanego ziemniaka bekonu ogórka kiszzonego czerwonej cebuli z sosem szczypiorkowym • Sałatka Capreze • Tymbaliki drobiowe • Pasztet z dziczyzny pieczony z żurawiną i prażoną cebulą • Pieczywo, masło • Bagietka ziołowo-czosnkowa na gorąco 	<ul style="list-style-type: none"> • Kompozycja mięs pieczonych, wędlin, serów, warzyw nadziewanych • Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym • Serki Philadelphia w panierce • Sałatka z wędzoną piersią kaczki (mix sałat, pomidorki, ser lazur, kukurydza, orzech nerkowca) • Sałatka z grillowanego ziemniaka, bekonu, ogórka kiszzonego, cebuli z sosem szczypior. • Sałatka Capreze • Krewetki w cieście piwnym z dipem • Black burger z łososiem wędzonym • Tymbaliki drobiowe • Pasztet z dziczyzny pieczony z żurawiną i prażoną cebulą • Pieczywo, masło • Bagietka ziołowo-czosnkowa na gorąco

KOLACJA

Zupa (jedna do wyboru dla wszystkich gości - można podać bufetowo lub porcjowo):

- Drobiowa zupa z ogórkiem kwaszonym i koperkiem – 10 zł/osoba
- Leczo z pomidorów i papryki z bagietką drobiowo-serową – 12 zł/osoba

<input type="checkbox"/> Mięsa opcja I (1,5 porcji na osobę)	<input type="checkbox"/> Mięsa opcja II (1,5 porcji na osobę)
<ul style="list-style-type: none"> • Medaliony drobiowe w sosie pieczarkowym • Stripsy z dorsza z dipem francuskim • Sakiewka wieprzowa z musem bolognese • Rolowany kotlet schabowy z serem i szpinakiem 	<ul style="list-style-type: none"> • Udo z indyka w bekonie pieczone • Stripsy z dorsza z dipem francuskim • Wołowina pieczona w sosie borowikowym • Rolowany kotlet schabowy z serem i szpinakiem • Gratin ziemniaczane z kurczakiem i pomidorem koktajlowym
Frytki, koperty ziemniaczane z musem serowym, kluseczki włoskie z ziołami, fasola szparagowa z bułką maślaną, mix sałat z pomidorami suszonymi słonecznikiem i sosem czosnkowym	
42 zł/osoba	45 zł/osoba

Ewentualne alkohole zapewnia

- Moszna Zamek (osobna karta)
- Zamawiający – 8 zł/osoba

Powyższe menu nie uwzględnia napoi. Napoje są rozliczane według spożycia:

Dzbanek soku (1,75 l) - 14 zł
 Cola, fanta sprite (0,2 l) – 5 zł

Dzbanek wody (1,75 l) – 10 zł
 Cola, fanta, sprite (0,5 l) – 7 zł

Istnieje możliwość zamówienia ciast i torów poprzez Moszna Zamek z [Cukierni Grabina](http://CukierniGrabina)

Ciasto – 10zł/osoba

Tort – 15 zł/osoba

Imprezy obsługujemy do godziny 23:00 – każda kolejna godzina ponad założoną – 80 zł/godzina

Osoby kontaktowe: **Łukasz Kosiński** **793 791 449** lukasz@mosznazamek.pl
 Piotr Kolek **536 999 751** piotr@mosznazamek.pl