



MOSZNA ZAMEK

# MENU WESELNE

## OPCJA BUFETOWA

### TOAST

Toast powitalny lampką szampana (alkoholowe lub bezalkoholowe).

## OBIAD

### ZUPA

(jeden rodzaj do wyboru)

- Tradycyjny rosół wołowo drobiowy z makaronem z jaj przepiórczych.
- Krem z zielonego groszku z dodatkiem słodkiej śmietany roślinnej i świeżego kopru z salsą z pieczonej papryki.
- Zupa z lokalnych grzybów leśnych ze świeżymi ziołami.
- Krem pomidorowy ze świeżą bazylią.

### MIEŚA

(cztery rodzaje do wyboru, dwie porcje na osobę)

- Tradycyjna rolada śląska z udźca wołowego.
- Rolada śląska z szynki wieprzowej nadziewana musztardą, boczkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym.
- Tradycyjny kotlet schabowy.
- Grillowana pierś z kurczaka.
- Pieczone kacze uda.
- Devolay nadziewany masłem i świeżą natką pietruszki.
- Grillowana polędwica z dorsza marynowana w miodzie i tymianku.
- Schab drwala z papryką kolorową, cebulą, boczkiem zapieczony żółtym serem.
- Wieprzowy kotlet szwajcarski nadziewany szynką i żółtym serem.
- Polędwiczka wieprzowa zawinięta w bekonie.





# MOSZNA ZAMEK

## DODATKI

(trzy dodatki do wyboru)

- Tradycyjne kluski śląskie.
- Maślane ziemniaki puree.
- Ryż z warzywami.
- Ziemniaki z wody ze świeżym koperkiem.
- Pieczone ziemniaki.

## SURÓWKI / SAŁATKI

(trzy do wyboru)

- Kapusta czerwona na ciepło z jabłkiem i boczkiem.
- Sałatka z buraków.
- Mieszanka warzyw gotowanych na parze.
- Surówka z białej kapusty z marchewką i świeżą pietruszką.
- Sałatka z pieczonego buraka.
- Maślana brukselka.
- Mix świeżych sałat z pomidorkiem koktajlowym wykończona sosem ogrodowym.

## DESERY

Kawa, herbata

- Suflet czekoladowy na sosie malinowym podany ze świeżymi owocami oraz świeżą miętą.
- Serniczek malinowy podany z puree z manko i krokantem z orzecha laskowego.

## STÓŁ SZWEDZKI SŁODKI

Deserki zamkowego cukiernika. Patery z owocami

- Ciasta i tort weselny od Państwa Młodych.
- Ciasta i tort weselny z naszego katalogu (dodatkowo płatne).

## STÓŁ SZWEDZKI WYTRAWNY

Kompozycja wędlin, deska lokalnych serów, pasztet z dziczyzny własnego wyrobu, pieczony schab ze śliwką, pomidory i ogórki świeże, smalec wieprzowy ze skwarkami, ogórki kiszone, masło pieczywo.

## ZIMNA PŁYTA (siedem opcji do wyboru)

- Mięsa pieczone
- Kompozycja warzyw (świeża papryka, warzywa nadziewane kozim serem, oliwki, grzyby marynowane, mix sałat z sosem ziołowym).
- Sałatka śródziemnomorska ze świeżymi warzywami, krewetką tygrysią, z dipem słodko ostrym.
- Bruschetta klasyczna.
- Paszteciki z ciasta francuskiego z grzybami leśnymi.
- Galaretka drobiowa.
- Sałatka ryżowa z tuńczykiem i świeżymi warzywami wykończona sosem ogrodowym.
- Śledzie w salsie meksykańskiej.
- Tatar wołowy z żółtkiem z jaj przepiórczych.
- Krewetki w cieście piwnym
- Paszteciki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i anchois
- Ryby wędzone
- Galantyna ze szczupaka
- Sałatka grecka
- Tortilla z kurczakiem
- Mini burgery
- Smażone owoce morza w cieście naleśnikowym z ostrym sosem
- Śledzie w oleju z cebulką.



MOSZNA ZAMEK

# KOLACJA

## KOLACJA I

Stół bufetowy serwowany przez szefa kuchni.

Szynka wieprzowa pieczona w całości, palona przy gościach.

Grillowany szaszлык z polędwiczki wieprzowej z warzywami, pałki drobiowe, pieczona golonka wieprzowa, musztarda, sos czosnkowy, pieczone ziemniaki w mundurkach, frytki, kapusta zasmażana.

## KOLACJA II

(jedna opcja do wyboru)

- Wieprzowy kotlet szwajcarski, podany z ziemniakami puree i surówką z białej kapusty.
- Grillowana pierś z kurczaka na sosie grzybowym z pieczonymi ziemniakami wykończona mini marchewką.

## KOLACJA III

(jedna opcja do wyboru)

Podawana bufetowo lub porcjowo

- Czysty barszcz czerwony podany z krokietem (kapusta z grzybami lub z serem i pieczarkami)
- Tradycyjny bogracz z makaronem.
- Zupa z wędzonego indyka z warzywami.

## NAPOJE

Pepsi, Mirinda, 7 Up, Sok owocowy, woda mineralna.



MOSZNA ZAMEK

## DODATKOWE INFORMACJE

- W przypadku wnoszenia swojego alkoholu (korkowe): **10 zł/osoba**
- Ciasta z naszego katalogu: **20 zł/osoba**
- Tort weselny z naszego katalogu: **25 zł/osoba**
- Wnoszenie swojego ciasta i/lub tortu: **10 zł/osoba (talerzykowe)**

### REGIONALNY STÓL WIEJSKI

Stół wiejski jest specjalnie przygotowany dla Państwa w formie drewnianego wozu z zadaszeniem, przy którym od razu jest wyczuwalny wiejski klimat.

W skład stołu wiejskiego wchodzi produkty najwyższej jakości przygotowywane w miejscowej masarni tj. kielbasa krakowska sucha, boczek rolowany, szynka domowa wędzona drzewem owocowym i parzona, szynka z liściem wędzona i parzona, schab wędzony, szynka nacierana przyprawami, kielbasa sucha, kabanosy wieprzowe oraz wyroby zamkowego Szefa Kuchni tj. schab ze śliwką, kielbasa z dziczyzny, pieczeń z karczku podawany na zimno, domowy smalec ze skwarkami i cebulą, pieczony pasztet z dziczyzny, sos żurawinowo-winny, ogórki kiszone, śledzie w oleju z cebulą, aromatyczne pieczywo oraz alkohol w dębowej beczce.

**60 zł/osoba**

