




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	<input type="text"/>	godz.	Sala		<input type="text"/>		
	Kontakt	Imię i nazwisko: <input type="text"/>		Tel.: <input type="text"/>		E-mail: <input type="text"/>		
	Dorosłych	<input type="text"/>		Do lat 13 (rabat -30%)	<input type="text"/>		Do 3 lat (0 zł)	<input type="text"/>
	Okoliczność i imię osoby obchodzącej swoje święto	Okoliczność: <input type="text"/>		Imię świętującego: <input type="text"/>				

POWITANIE GOŚCI WINEM MUSUJĄCYM

Wino musujące – 9 zł/osoba

Alkoholowe

Bezalkoholowe

OBIAD

Zupa - jeden rodzaj do wyboru

- Rosół drobiowo-wołowy podany z makaronem z jaj przepiórczych **18 zł/osoba**
- Krem z zielonego groszku z dodatkiem słodkiej śmietany roślinnej i świeżego kopru i salsą paprykową **22 zł/osoba**
- Zupa z lokalnych grzybów leśnych z dodatkiem śmietany roślinnej wykończona świeżą natką pietruszki **23 zł/osoba**
- Lokalny żur śląski z dodatkiem świeżo tartego chrzanu, jajkiem na twardo, boczkiem i kielbasą **23 zł/osoba**

Mięsa - pięć rodzajów mięs do wyboru (dwie porcje na osobę)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Tradycyjna rolada śląska z udźca wołowego | <input type="checkbox"/> Grillowana polędwica z dorsza marynowana w miodzie i tymianku |
| <input type="checkbox"/> Rolada śląska z szynki wieprzowej nadziewana musztardą, boczkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym | <input type="checkbox"/> Schab drwala z papryką kolorową, cebulą, boczkiem i zapieczony żółtym serem |
| <input type="checkbox"/> Tradycyjny kotlet schabowy | <input type="checkbox"/> Żebra wołowe w stylu azjatyckim marynowane w sosie teriyaki |
| <input type="checkbox"/> Grillowana pierś z kurczaka | <input type="checkbox"/> Wieprzowy kotlet szwajcarski nadziewany szynką i żółtym serem |
| <input type="checkbox"/> Pieczone udo kaczki | <input type="checkbox"/> Grillowany szaszłyk z polędwicy wieprzowej w towarzystwie mieszanki warzyw |
| <input type="checkbox"/> Devolay nadziewany masłem i świeżą natką pietruszki | |

Dodatki do obiadu

trzy dodatki do wyboru:

- Kluski śląskie
- Maślane ziemniaki puree
- Ziemniaki z wody
- Frytki
- Pieczone ziemniaki

trzy salatk/surówki do wyboru

- Czerwona kapusta na ciepło
- Surówka z białej kapusty
- Bukiet gorących warzyw
- Warzywa grillowane
- Sałatka z buraków
- Mizéria z zielonego ogórka

jeden sos do wyboru

- Sos pieczeniowy
- Sos myśliwski
- Sos grzybowy

70 zł/osoba

KAWA, HERBATA

Kawa, herbata 17 zł/osoba

DESER

Jeden do wyboru dla wszystkich

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ciasto do wyboru z katalogu 17 zł/osoba | <input type="checkbox"/> Lody z owocami i bitą śmietaną 22 zł/osoba |
| <input type="checkbox"/> Tort do wyboru z katalogu Ceny i fot. w katalogu | <input type="checkbox"/> Sernik malinowy z dodatkiem krokantu z orzechów laskowych 22 zł/osoba |
| <input type="checkbox"/> Deserki zamkowego cukiernia (dwa deserki na osobę, fot. w katalogu) 18 zł/osoba | <input type="checkbox"/> Suflet czekoladowy na sosie malinowym z dodatkiem sałatki owocowej 21 zł/osoba |
| <input type="checkbox"/> Paterki z owocami 19 zł/osoba | |

ZIMNA PŁYTA

Sześć pozycji do wyboru

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Deska mięs pieczonych i wędlin | <input type="checkbox"/> Smażone owoce morza w cieście naleśnikowym i sosem ostrym |
| <input type="checkbox"/> Deska lokalnych serów | <input type="checkbox"/> Sałatka śródziemnomorska |
| <input type="checkbox"/> Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym | <input type="checkbox"/> Tortilla z kurczakiem |
| <input type="checkbox"/> Galaretka drobiowa | <input type="checkbox"/> Mini burgery z wieprzowiną |
| <input type="checkbox"/> Pasztet z dziczyzny z żurawiną | <input type="checkbox"/> Kieszonki z łososiem i serem chrzanowym |
| <input type="checkbox"/> Sałatka grecka | <input type="checkbox"/> Sałatka ryżowa z tuńczykiem i warzywami |
| <input type="checkbox"/> Sałatka jarzynowa w szynce | <input type="checkbox"/> Śledzie z cebulką na grillowanym ziemniaku |
| <input type="checkbox"/> Krewetki w cieście piwnym | <input type="checkbox"/> Śledź w salsie meksykańskiej |
| <input type="checkbox"/> Warzywa nadziewane | |
| <input type="checkbox"/> Paszteciki francuskie z grzybami | Pieczyno, masło, smalec wieprzowy i ogórek kiszony. |

42 zł/osoba

KOLACJA I

Zupa (jedna do wyboru dla wszystkich gości) Podawana: bufetowo lub porcjowo (zaznacz)

- Drobiowa zupa w stylu orientalnym 23 zł/osoba
- Zupa z wędzonego indyka z warzywami 23 zł/osoba
- Zupa serowa z mięsem mielonym i warzywami 23 zł/osoba

Mięsa – cztery rodzaje do wyboru (1,5 porcji na osobę)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Pieczona golonka wieprzowa | <input type="checkbox"/> Schab rolowany serem i musztardą francuską |
| <input type="checkbox"/> Roladki drobiowe z marynowaną papryką i ogórkiem | <input type="checkbox"/> Polędwiczka wieprzowa w bekonie |
| <input type="checkbox"/> Szaszłyk drobiowy z warzywami | <input type="checkbox"/> Rolowany kotlet schabowy ze szpinakiem i serem |
| <input type="checkbox"/> Pałki z kurczaka | <input type="checkbox"/> Plastry gotowanego indyka |
| <input type="checkbox"/> Pieczeń z karczku | <input type="checkbox"/> Pierś z kurczaka nadziewana grzybami leśnymi i żółtym serem |

Dodatki do kolacji

dwa dodatki do wyboru:

- Kluski pieczone
- Frytki belgijskie
- Talarki ziemniaczane
- Ryż jaśminowy z warzywami

trzy dodatki do wyboru

- Maślana brukselka z bułką tartą
- Sałata lodowa z sosem czosnkowym
- Mix sałat z pomidorkiem i sosem winegret
- Blanszowany brokuł
- Grillowana mini marchewka
- Kalafior w złocistej panierce

jeden sos do wyboru

- Sos słodko kwaśny
- Sos kurkowy
- Sos śmietankowy

60 zł/osoba

KOLACJA II

Jedno danie do wyboru dla wszystkich gości Podawana: bufetowo lub porcjowo (zaznacz)

- Barszcz z krockiem do wyboru (kapusta z grzybami, pieczarki z serem) **25 zł/osoba**
- Zupa gulaszowa z pieczywem **25 zł/osoba**
- Bogracz z mięsa wieprzowego z makaronem **25 zł/osoba**

Ewentualne alkohole zapewnia

- Moszna Zamek (osobna karta)
- Zamawiający – **10 zł/osoba** (korkowe)

Napoje dodatkowo płatne (brak możliwości wnoszenia swoich napoi). Napoje są rozliczane według spożycia:

Dzbanek soku (1,75 l) - 17 zł
Pepsi, Mirinda, 7up (0,2 l) – 6 zł

Dzbanek wody (1,75 l) – 10 zł
Pepsi, Mirinda, 7up (0,5 l) – 8 zł

Wnoszenie swojego ciasta i/lub tortu – 9 zł / osoba (talerzykowe)

Ciasto (cztery rodzaje do wyboru) – 17 zł/osoba

Nazwy ciast: 1. _____ 2. _____
3. _____ 4. _____

Tort (jeden rodzaj) – ceny w katalogu

Smak tortu: _____ Ilość porcji: _____

*Figurki, topery i inne elementy dodatkowo płatne.

Katalog ciast, tortów i deserków zamkowego cukiernika dostępny jest [tutaj - link](#)

Czas trwania imprezy: maksimum do 23:00 dłużej

Imprezy obsługujemy do godziny 23:00 – każda kolejna godzina ponad założoną – 130 zł/godzina

Osoby kontaktowe:

Łukasz Kosiński
Piotr Kolek

793 791 449
536 999 751

lukasz@mosznazamek.pl
piotr@mosznazamek.pl

Szef kuchni: Mateusz Gap & Zamkowy cukiernik: Ewelina Bereta

Warunki rezerwacji

Menu dostępne dla minimum 10 osób. W przypadku mniejszej liczby osób kalkulacja będzie wykonana dla 10 osób. W ciągu 5 dni roboczych od dokonania wstępnej rezerwacji wymagana jest wpłata zaliczki w kwocie 500 zł na poniższe konto tytułem „imię i nazwisko-nazwa sali-data imprezy”

Numer rachunku bankowego:
Moszna Zamek Sp. z o.o.
Bank Spółdzielczy w Białej
77 8903 0002 2001 0003 3503 0001

[Odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania](#)

Dziękujemy za zainteresowanie naszymi usługami!



MOSZNA ZAMEK

