



MOSZNA ZAMEK

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:

Godzina:

Sala:

DANE KONTAKTOWE

Imię
i nazwisko:

Telefon:

E-mail:

Okoliczność osoby
obchodzącej swoje święto:

Imię osoby obchodzącej
swoje święto:

POWITANIE GOŚCI

Wino musujące – **9 zł/os.**

Alkoholowe

Bezalkoholowe

OBIAD

Zupa - jeden rodzaj do wyboru

Rosół drobiowo-wołowy podany z makaronem z jaj przepiórczych **18 zł/os.**

Krem z zielonego groszku z dodatkiem słodkiej śmietany roślinnej i świeżego kopru i salsą paprykową **22 zł/os.**

Zupa z lokalnych grzybów leśnych z dodatkiem śmietany roślinnej wykończona świeżą natką pietruszki **23 zł/os.**

Lokalny żur śląski z dodatkiem świeżo tartego chrzanu, jajkiem na twardo, boczkiem i kielbasą **23 zł/os.**

Mięsa - pięć rodzajów mięs 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 polędwica z dorsza marynowana w miodzie i tymianku

Pieczone udo kacze

Devolay nadziewany masłem i świeżą natką pietruszki

Grillowana pierś z kurczaka

Żebra wołowe w stylu azjatyckim marynowane

Schab drwala z papryką kolorową, cebulą, boczkiem i zapieczony żółtym serem

Grillowany szaszłyk z polędwicy wieprzowej w towarzystwie mieszanki warzyw

Wieprzowy kotlet szwajcarski nadziewany szynką i żółtym serem

Dodatki do obiadu

3 dodatki do wyboru:

Kluski śląskie
Maślane ziemniaki puree
Ziemniaki z wody
Frytki
Pieczone ziemniaki

3 sałatki/surówki do wyboru:

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

1 sos do wyboru

Sos pieczeniowy

Sos myśliwski

Sos grzybowy

70 zł/os.

KAWA, HERBATA

Kawa, herbata - **17 zł/os.**

DESER

Ciasto do wyboru z katalogu - **17 zł/os.**

Tort do wyboru z katalogu (ceny i fot. w katalogu)

Deserki zamkowego cukiernia
(dwa deserki na osobę, fot. w katalogu) - **18 zł/os.**

Patery z owocami - **19 zł/os.**

Lody z owocami i bitą śmietaną - **22 zł/os.**

Sernik malinowy z dodatkiem krokantu
z orzechów laskowych - **22 zł/os.**

Suflet czekoladowy na sosie malinowym
z dodatkiem sałatki owocowej - **21 zł/os.**

ZIMNA PŁYTA **42 zł/os.**

6 pozycji do wyboru

Deska mięs pieczonych i wędlin

Deska lokalnych serów

Pasztet z dziczyzny z żurawiną

Sałatka jarzynowa w szynce

Warzywa nadziewane

Smażone owoce morza w cieście naleśnikowym
i sosem ostrym

Tortilla z kurczakiem

Kieszonki z łososiem i serem chrzanowym

Śledzie z cebulką na grillowanym zimniaku

Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym

Galaretka drobiowa

Sałatka grecka

Krewetki w cieście piwnym

Paszteciki francuskie z grzybami

Sałatka śródziemnomorska

Mini burgery z wieprzowiną

Sałatka ryżowa z tuńczykiem i warzywami

Śledź w salsie meksykańskiej

Pieczycwo, masło, smalec wieprzowy i ogórek kiszony.

K O L A C J A I

Zupa (jedna do wyboru dla wszystkich gości)

Drobiowa zupa w stylu orientalnym - **23 zł/os.**

Zupa z wędzonego indyka z warzywami - **23 zł/os.**

podawana bufetowo

podawano porcjowo

Zupa serowa z mięsem mielonym i warzywami **23 zł/os.**

M I Ę S A

4 rodzaje do wyboru (1,5 porcji na osobę)

Pieczona golonka wieprzowa

Roladki drobiowe z marynowaną papryką i ogórkiem

Szaszłyk drobiowy z warzywami

Pałki z kurczaka

Pieczeń z karczku

Schab rolowany serem i musztardą francuską

Półędwiczka wieprzowa w bekonie

Rolowany kotlet schabowy ze szpinakiem i serem

Plastry gotowanego indyka

Pierś z kurczaka nadziewana grzybami leśnymi

D O D A T K I D O K O L A C J I

2 dodatki do wyboru:

Kluski pieczone

Frytki belgijskie

Talarki ziemniaczane

Ryż jaśminowy z warzywami

3 dodatki do wyboru:

Maślana brukselka z bułką tartą

Salata lodowa z sosem czosnkowym

Mix sałat z pomidorkiem i sosem winegret

Blanszowany brokuł

Grillowana mini marchewka

Kalafior w złocistej panierce

1 sos do wyboru

Sos słodko kwaśny

Sos kurkowy

Sos śmietankowy

60 zł/os.

K O L A C J A II

1 danie do wyboru dla wszystkich gości

Barszcz z krokietem do wyboru (kapusta z grzybami, pieczarki z serem) - **25 zł/os.**

Zupa gulaszowa z pieczywem - **25 zł/os.**

podawana bufetowo

podawano porcjowo

Bogracz z mięsa wieprzowego z makaronem - **25 zł/os.**

A L K O H O L E

Ewentualne alkohole zapewnia

Moszna Zamek (osobna karta)

Zamawiający - **10 zł/os.** (korkowe)

N A P O J E

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

Dzbanek soku (1,75 l) - **17 zł** Dzbanek wody (1,75 l) - **10 zł** Pepsi, Mirinda, 7up (0,2 l) - **6 zł** Pepsi, Mirinda, 7up (0,5 l) - **8 zł**

C I A S T A

Wnoszenie swojego ciasta i/lub tortu – **9 zł / os.** (talerzykowe)

4 rodzaje do wyboru – **17 zł/os.**

1. 2.

3. 4.

Tort (1 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](#)

C Z A S T R W A N I A I M P R E Z Y :

maksimum do 23:00

dłużej

Imprezy obsługujemy do godziny 23:00

Każda kolejna godzina ponad założoną – **130 zł/h**

O S O B Y K O N T A K T O W E :

Łukasz Kosiński

+48 793 791 449

lukasz@mosznazamek.pl

Piotr Kołek

+48 536 999 751

piotr@mosznazamek.pl

S Z E F K U C H N I

Mateusz Gap

Z A M K O W Y C U K E R N I K

Ewelina Bereta

W A R U N K I R E Z E R W A C J I

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

Dziękujemy za zainteresowanie naszymi usługami!



MOSZNA ZAMEK