



**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:

Liczba dorosłych

liczba osób do lat 13

liczba osób do lat 3

Okoliczność osoby  
obchodzącej swoje święto:

Imię osoby obchodzącej  
swoje święto:

## POWITANIE GOŚCI

Wino musujące – **10 zł/os.**

Alkoholowe

Bezalkoholowe

## OBIAD

### Zupa - jeden rodzaj do wyboru

Rosół drobiowo-wołowy podany z makaronem z jaj przepiórczych **20 zł/os.**

Krem z zielonego groszku z dodatkiem słodkiej śmietany roślinnej i świeżego kopru i salsą paprykową **23 zł/os.**

Zupa z lokalnych grzybów leśnych z dodatkiem śmietany roślinnej wykończona świeżą natką pietruszki **25 zł/os.**

Lokalny żur śląski z dodatkiem świeżo tartego chrzanu, jajkiem na twardo, boczkiem i kielbasą **25 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 kaczki

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

**75 zł/os.**

## KAWA, HERBATA

Kawa, herbata - **19 zł/os.**

## DESER

Ciasto do wyboru z katalogu - **20 zł/os.**

Lody z owocami i bitą śmietaną - **25 zł/os.**

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

Patery z owocami - **19 zł/os.**

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

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

## ZIMNA PŁYTA **45 zł/os.**

### 6 pozycji do wyboru

Deska mięs pieczonych i wędlin

Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym

Deska lokalnych serów

Galaretka drobiowa

Pasztet z dziczyzny z żurawiną

Sałatka grecka

Sałatka jarzynowa w szynce

Krewetki w cieście piwnym

Warzywa nadziewane

Paszteciki francuskie z grzybami

Smażone owoce morza w cieście naleśnikowym  
i sosem ostrym

Sałatka śródziemnomorska

Tortilla z kurczakiem

Mini burgery z wieprzowiną

Kieszonki z łososiem i serem chrzanowym

Sałatka ryżowa z tuńczykiem i warzywami

Śledzie z cebulką na grillowanym zimniaku

Śledź w salsie meksykańskiej

Pieczyno, 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 - **25 zł/os.**

Zupa z wędzonego indyka z warzywami - **25 zł/os.**

podawana bufetowo

podawano porcjowo

Zupa serowa z mięsem mielonym i warzywami **25 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

Półdewiczka 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

**65 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) - **30 zł/os.**

Zupa gulaszowa z pieczywem - **30 zł/os.**

podawana bufetowo

podawano porcjowo

Bogracz z mięsa wieprzowego z makaronem - **30 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 – **10 zł / os.** (talerzykowe)

4 rodzaje do wyboru – **20zł/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](#).

---

## 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

**Wiktoria Ernst**

+48 579 497 470

wiktoria@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**