

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:
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

O B I A D ZUPA - jeden rodzaj do wyboru

Rosół drobiowo-wołowy podany z makaronem z jaj przepiórczych z marchewką i natką pietruszki **25 zł/os.**

Lokalny żur śląski z dodatkiem świeżego tartego chrzanu, jajkiem na twardo, boczkiem i kielbasą **27 zł/os.**

Zupa z lokalnych grzybów leśnych z dodatkiem śmietany roślinnej wykończona świeżą natką pietruszki i koprem (wege). **33 zł/os.**

Zupa krem z borowików podany ze spaetzleami i świeżą natką pietruszki **26 zł/os.**

D a n i a g ł ó w n e - 80 zł/os. - pięć rodzajów mięs do wyboru (dwie porcje na osobę)

Tradycyjna rolada śląska z udźca wołowego

Devolay z masłem i świeżą natką pietruszki

Rolada z szynki wieprzowej z musztardą, ogórkiem kiszonym, boczkiem i cebulą

Wieprzowy kotlet szwajcarski z szynką i serem

Tradycyjny kotlet schabowy w panierce.

Wieprzowa roladka myśliwego z grzybami leśnymi i serem pleśniowym

Grillowana pierś z kurczak

Konfitowane udo kaczce

Smażony filet z sandacza w panierce

Połędwica z dorsza marynowana w miodzie i tymianku

Schab drwała z papryką kolorową, cebulą, boczkiem, zapieczony żółtym serem

Pieczony filet z łososia

D O D A T K I

3 trzy pozycje do wyboru:

3 trzy pozycje do wyboru:

1 opcja wyboru:

Tradycyjne kluski śląskie

Czerwona kapusta na ciepło z boczkiem i jabłkiem

Sos pieczeniowy

Ziemniaki puree ze świeżym koprem

Surówka z białej kapusty

Sos pieczeniowy z zielonym pieprzem

Talarki ziemniaczane

Bukiet gorących warzyw

Sos myśliwski

Ziemniaki z wody ze świeżą natką pietruszki

Sałatka z buraków

Sos cytrynowy

Frytki + ketchup, sos czosnkowy, tzatziki (jedna opcja do wyboru)

Mizeria z zielonego ogórka ze świeżym koprem

Sos grzybowy

Kopytka

Sałatka z kapusty pekińskiej z prażonym słonecznikiem i warzywami

Coleślaw z czerwonej kapusty

Marchewka z groszkiem

DESERCiasto do wyboru z katalogu **22 zł/os.**

Tort do wyboru z katalogu

Deserki zamkowego cukiernia (dwa deserki na osobę) **19 zł/os.**Lody z owocami i bita śmietaną **27 zł/os.**Patery z owocami **20 zł/os.**Katalog ciast, tortów i deserków zamkowego cukiernika dostępny jest [tutaj](#).**ZIMNA PŁYTA (6 pozycji do wyboru)**

Deska mięs pieczonych i wędlin

Deska lokalnych serów

Paszтет z dziczyzny z żurawiną

Sałatka jarzynowa

Warzywa nadziewane serem kozim

Mini tortilla z kurczakiem i warzywami

Śledzie w oleju z cebulą

Śledzie w śmietanie z cebulą

Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym

Galaretki drobiowe

Galaretki wieprzowe

Sałatka grecka

Krewetki w cieście piwnym

Sałatka śródziemnomorska

Sałatka z brokułem i tuńczykiem

Mini burgery

Sałatka Caprese

Jajka faszerowane pieczarkami na sosie tatarskim

Sałatka gyros z kurczaka i kapusty pekińskiej

Sakiewki francuskie z serkiem chrzanowym i wędzonym łososiem

50 zł/os.*Podstawowo do każdej zimnej płyty – pieczywo, masło, smalec wieprzowy, ogórki kiszone***KOLACJA I***ZUPA – jedna pozycja do wyboru - 30 zł/os.*

Zupa serowa z mięsem mielonym i warzywami

Zupa gulaszowa z mięsa wieprzowego w stylu węgierskim

podawana:

bufetowo

porcjowo

Drobiowa zupa w stylu orientalnym

Krem z zielonego groszku (wege)

KOLACJA I - drugie danie 70zł/os.*cztery rodzaje do wyboru (1,5 porcji na osobę) :*

Pieczona golonka wieprzowa bez skóry

Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej

Pieczone pałki z kurczaka

Policzki wieprzowe

Rolowany kotlet schabowy ze szpinakiem i serem

Pieczeń z karczku

Kotlet drobiowy panierowany

Wieprzowy kotlet po góralsku z żurawiną i górskim serem

Pieczeń myśliwska z papryką i grzybami.

Wolno gotowane żeberka wieprzowe

DODATKI

dwie pozycje do wyboru :

Frytki belgijskie
Gratte ziemniaczane
Kasza pęczak z warzywami
Smażone ziemniaki z cebulą i boczkiem

trzy pozycje do wyboru :

Maślana brukselka z bułką tartą
Mix sałat z warzywami i vinegretem
Kalafior gotowany z bułką tartą
Grillowana mini marchew
Sałata lodowa z sosem czosnkowym i mini marchewką
Fasolka szparagowa z bułką tartą

jedna pozycja do wyboru :

Sos kurkowy Sos śmietankowy Sos musztardowo miodowy Sos chrzanowy

KOLACJA II - 33 zł/os.

jedna pozycja do wyboru

podawana: bufetowo porcjowo

Barszcz czerwony z krokietem kapusta grzyby	Flaki wołowe po zamojsku
Barszcz czerwony z krokietem ser pieczarki	Pierogi z ziemniakami i serem podane ze słoniną wędzoną i cebulką
Bogracz z mięsa wieprzowego	Strogonoff wieprzowy

NAPoje

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

Dzbanek soku (1,75 l) - **18 zł** Dzbanek wody (1,75 l) - **11 zł** Pepsi, Mirinda, 7up (0,2 l) - **6 zł**

CIASTA *Wnoszenie swojego ciasta i/lub tortu – 10 zł / os. (talerzykowe)*

4 rodzaje do wyboru – **22 zł/os.**

Tort (1 rodzaj) – ceny w katalogu

1. 2. Smak tortu:
3. 4. Ilość porcji:

*Figurki, topery i inne elementy dodatkowo płatne. Katalog ciast, tortów i deserków zamkowego cukiernika dostępny jest [tutaj](#).

DANIA WEGAŃSKIE I WEGETARIAŃSKIE

Jeden komplet do wyboru :

ZUPY

Krem z brokułów zabieleny śmietaną roślinną (wege) / bezglutenowe
Krem pomidorowy ze świeżą bazylią i oliwą z oliwek (wege) / bezglutenowe
Krem z białych warzyw z oliwą pietruszkową (wege) / bezglutenowe

DANIA GŁÓWNE

Makaron rigatoni z warzywami w sosie pomidorowym (wegetarian)

Ser Cammember z ananase podany z frytkami i surówką z białej kapusty (wegetarian)

Grillowana cukinia faszerowana pomidorami suszonymi podana na warzywnym ratatoil (wege)

Makaron Penne z czerwonej soczewicy ze szpinakiem i pomidorkiem w sosie śmietankowym (wege)

Gulasz warzywny podany z kasza pęczak (wege)

Wytrawne naleśniki z pieczarkami, warzywami i serem, zapiekane w sosie beszamelowym (wegetarian)

DANIA BEZGLUTENOWE *Jeden komplet do wyboru :*

Ryż z grillowanymi warzywami

Grillowana Cukinia faszerowana pomidorami suszonymi na warzywnym ratatoil

Grillowana pierś z kurczaka z ryżem i sosem słodko – kwaśnym

Polędwica z dorsza z grillowanymi warzywami

Gulasz warzywny podany z ryżem

WYBRANE MENU

Dania wegańskie / wegetariańskie (zupa, danie główne)

Ilość porcji

Dania bezglutenowe (zupa, danie główne)

Ilość porcji

CZAS TRWANIA IMPREZY :

maksimum do 23:00

dłużej

Imprezy obsługujemy do godziny 23:00
Każda kolejna godzina ponad założoną – **130 zł/h**

O SOBY KONTAKTOWE :

Łukasz Kosiński

+48 793 791 449

lukasz@mosznazamek.pl

Piotr Kołek

+48 536 999 751

piotr@mosznazamek.pl

Wiktoria Ernst - Placzek

+48 579 497 470

wiktoria@mosznazamek.pl

SZEF KUCHNI

Mateusz Gap

ZAMKOWY CUKERNIK

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

Dziękujemy za zainteresowanie naszymi usługami!



MOSZNA ZAMEK