

Szanowni Państwo

Jest nam ogromnie miło, że zechcieliście spędzić z nami Wasz najważniejszy dzień. Poniżej znajdziecie nasze propozycje dań jakie możemy dla Was przygotować. Równocześnie dziękujemy Wam za poświęcony czas na udzielenie odpowiedzi dotyczących niezbędnych informacji do przygotowania Waszego wesela.

Pakiet podstawowy – menu weselne

Rodzaj serwowania: bufet serwowanie

Z U P A

Tradycyjny rosół drobiowo-wołowy z makaronem z jaj przepiórczych, marchewką i natką pietruszki

Zupa z grzybów leśnych z ziemniakami, śmietaną roślinną i świeżym koprem

Krem z pomidorów z serowym tortelini i świeżą bazylią

P Ó Ł M I S E K M I Ę S N Y (5 opcji – 2 porcje na osobę)

Rolada z udźca wołowego z boczkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym

Rolada śląska z szynki wieprzowej

Kotlet schabowy

Grillowany filet z kurczaka

Grillowany filet z kurczaka z pomidorem i serem

Konfitowane udo kaczki

Tradycyjny devolay

Faszerowana pieczeń z karczku

Devolay z pieczarkami i serem

Wieprzowy kotlet szwajcarski

Polędwiczka wieprzowa owinięta boczkiem

Panierowany filet z sandacza

Schab Drwala z papryką, cebulą, boczkiem i serem

Grillowana polędwica z dorsza w miodzie i tymianku

Grillowany filet z łososia

D O D A T K I (3 opcje do wyboru)

Kluski śląskie

Kopytka

Kaszotto z warzywami

Ziemniaki puree z koperkiem

Ziemniaki z wody

Frytki

Ziemniaki pieczon

Ryż z warzywami

S A Ł A T K I / S U R Ó W K I / W A R Z Y W A (3 opcje do wyboru)

Kapusta czerwona z jabłkiem i boczkiem

Sałatka z buraków z musztardą francuską

Warzywa gotowane na parze

Surówka z białej kapusty

Warzywa grillowane

Sałata lodowa z warzywami i sosem czosnkowym

Surówka z kapusty pekińskiej z prażonym słonecznikiem

Marchewka z groszkiem i koperkiem

Surówka z selera z ananasem i kukurydzą

Mizeria

Fasolka szparagowa z bułką tartą

Colesław

S O S (1 do wyboru)

Sos pieczeniowy

Sos pieczeniowy z zielonym pieprzem

Sos grzybowy

Sos z kurek

Sos myśliwski

Sos serowy

S Ł O D K I S T Ó Ł S Z W E D Z K I

- Deserki Zamkowego cukiernika (2 deserki na osobę)

- Patery z owocami

wybrane smaki:

P R Z E K Ą S K I / Z I M N A P Ł Y T A (zestaw podstawowy)

- Wędliny od lokalnego producenta
- Deska lokalnych serów
- Paszтет z dziczyzny

- Sałatka grecka
- Sałatka Caprese z pesto
- Świeże warzywa
- Smalec ze skwarkami, ogórki kiszane, masło, mix świeżych bułek

K O L A C J A I (3 rodzaje do wyboru – 2 kawałki na osobę)

Pieczona, przednia golonka wieprzowa

Wieprzowa roladka z bryndzą i rydzami

Pieczeń myśliwska z warzywami i grzybami

Pikantne skrzydełka z kurczaka

Pieczone pałki z kurczaka

Grillowany filec z kurczaka z grzybami leśnymi

Wolno gotowana pierś z kaczki

Karczek z dzika

Policzki wieprzowe

D O D A T K I S K R O B I O W E (2 do wyboru)

Ziemniaki pieczone w mundurkach

Frytki belgijskie

Ziemniaki smażone z boczkiem i cebulą

Talarki ziemniaczane

Ziemniaki puree z chrzanem i śmietaną roślinną

S A Ł A T K I (2 do wyboru)

Kapusta kiszona zasmażana

Sałatka z kiszzonego ogórka

Buraki zasmażane z chrzanem

Mix świeżych sałat

Sałatka pekińska z warzywami i sosem winegret

S O S C I E P Ł Y / Z I M N Y (2 do wyboru)

Ketchup

Tzatziki

Sos myśliwski

Słodko-pikantny sos chili

Musztarda

Sos pieczarkowy

Chrzan

Sos demi-glace

K O L A C J A I I (1 opcja do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem (mięso, kapusta, grzyby, ser, pieczarki)

Bogracz w stylu węgierskim podany z pieczywem

Flaki wołowe po zamojsku podane z pieczywem

Gulasz z dziczyzny z warzywami, podany z kaszą pęczak i ogórkiem kiszonym

Strogonoff wieprzowy podany z pieczywem

Zupa z wędzonego indyka z warzywami

Pierogi z ziemniakami i serem wykończone skwarkami z wędzonej słoniny i cebulą

Opcje dodatkowo płatne – atrakcje weselne

S Ł O D K O Ś C I Z A M K O W E

Ciasto Zamkowe (4 rodzaje do wyboru)

Tort Zamkowy (indywidualna wycena)

Lody waniliowe z musem truskawkowym i bitą śmietaną (opcjonalnie porcjowe)

B U F E T Y P R E M I U M – 30 zł/os.

Stół wiejski: wędliny z dziczyzny, swojskie kiełbasy, salceson, mięsa pieczone, chleby wiejskie, smalec, ogórki kiszone i konserwowe, warzywa nadziewane serem kozim, grzyby marynowane, pasztety, śledzie

Fast Food Wege: mini burgery z mięsem sojowym, taco z wegańskim mięsem, kalafior w cieście, hot dogi roślinne, tortilla z warzywami, sajgonki, falafel, mini rosti, sosy

Fast Food bufet: mini burgery, hot dogi, zapiekanki, tortille, mini kebaby, mini pizza, nuggetsy, krążki cebulowe, panierowane serki mozzarella, parówki w cieście francuskim, półmiski z chipsami, sosy

Stół włoski: bruschetta, panini, włoskie szaszłyki, focaccia, grissini, smażone oliwki, mini burrata, mix włoskich wędlin, sałatki śródziemnomorskie, krewetki w cieście piwnym

S P E C J A L N A K O L A C J A P R E M I U M – 60 zł/os.

Kolacja serwowana przez Szefa Kuchni bezpośrednio przy gościach: udziec wieprzowy, gicz jagnięca, policzki wołowe, pieczone ziemniaki, kapusta zasmażana, musztarda, chrzan

Grill paterowy: szaszłyki, karkówka, filet z kurczaka, kiełbasa zbójnicka, górski ser, kaszanka, żeberka, pieczone ziemniaki w mundurkach, grillowane warzywa, bagietka z masłem czosnkowym

Menu poprawin Serwowane porcjowo – jeden zestaw do wyboru

Z U P A

Żur śląski z boczkiem, kielbasą, chrzanem i jajkiem

Krem z borowików z makaronem łazankowym

Krem z chrzanu z paluchem drożdżowym

Krem z brokułów z grzankami maślanymi

DANIA GŁÓWNE

Devolay z masłem i pietruszką, puree ziemniaczane z koperkiem, surówka z białej kapusty

Filet z kaczki, puree z batatów, sałatka z buraków

Kotlet schabowy, smażone ziemniaki z cebulą, kapusta zasmażana

Pieczeń z karczku, kluski śląskie, modra kapusta, sos pieczeniowy

KAWA/HERBATA WRAZ Z CIASTAMI Z DNIA POPRZEDNIEGO, WODA/SOK PODAWANE W DZBANKACH.

DODATKOWO (opcjonalnie)

Deserki od Zamkowego Cukiernika

Patery z owocami

ZIMNA PŁYTA

- Przekąski z dnia weselnego
- Dodatkowe mięsa i dodatki serwowane w podgrzewaczach

Napoje

W cenę pakietu wliczona jest woda, sok oraz napoje Pepsi, Mirinda, 7up.

Dzbanek soku (1,75 l)

Dzbanek wody (1,75 l)

Pepsi, Mirinda, 7up (0,2 l)

Osoby 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

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