

# OFERTA

## uroczystości komunijnej

270 zł



### ZUPA:

Długo gotowany rosół wołowo-drobiowy ze swojskim makaronem

### DANIE GŁÓWNE:

Mięsa podawane na paterach (2,5 kawałka/os., 7 rodzajów):

- rolada wołowa i wieprzowa
- kula z brokułami
- udko z kaczki po królewsku
- de volaille z masłem
- sznycel cielęcy
- filet z indyka z farszem z suszonych pomidorów

Dodatki:

- surówka z białej kapusty
- sałatka z czerwonej kapusty
- surówka z marchewki
- buraczki
- kluski śląskie
- chipsy ziemniaczane
- sos tradycyjny / sos śmietanowy

### DESER

- ciasta tortowe (2 szt/os., 4 rodzaje)
- owoce
- panna cotta z musem malinowym
- kawa z ekspresu przelewowego, herbata - podawane w termosach

Opcje płatne dodatkowo:

- kopa - 22 zł/os.

### ZIMNA PŁYTA

- wybór najlepszych wędlin, nadziewane mięsa na zimno
- deski serów żółtych i pleśniowych
- patera przekąsek typu „finger-food” (mięsne i wegetariańskie)
- galaretki drobiowe
- tatar wołowy
- sałatka jarzynowa z majonezem szczypiorkowym
- sałatka z serem lazur, szynką parmeńską, granatem i prażonymi orzechami
- pieczywo (2 rodzaje), masło

Na ciepło:

- panierowane fileciki drobiowe podawane z jogurtowo-czosnkowym dipem
- mini pizzerinki

### KOLACJA

- barszcz czerwony z krokietem mięsnym i grzybowym

KOLACJA II - płatna dodatkowo 45 zł/os.

- dorsz w chrupiącej panierce
- szaszłycki drobiowe
- bitki wieprzowe w sosie pieczarkowym
- kotleciki drobiowe w płatkach kukurydzianych

Dodatki:

- frytki
- puree ziemniaczane
- sałatka z marchwi i ogórka

## NAPOJE – bez limitu:

- na stołach głównych: woda niegazowana z cytryną, soki 100%

## PŁATNE DODATKOWO – bez limitu: 18 zł/os.

- na bocznych stolikach: Pepsi, Mirinda, 7up – w szklanych butelkach
- w bufecie: Iana Kofola

Spożyte w trakcie trwania imprezy, na terenie lokalu

## DODATKOWE INFORMACJE:

Dzieci do 2 lat – koszt 35 zł/os.

Dzieci 3-9 lat – połowa ceny

## ALKOHOL – oferujemy:

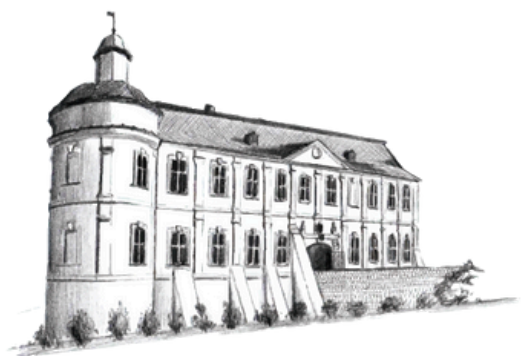
- własne rzemieślnicze piwo Oderberg z pobliskiego, rodzinnego minibrowaru – płatne dodatkowo
- wino domu półwytrawne – 45 zł / 0,75L bądź wina z naszej karty win z rabatem 30% [lub własne wino – opłata 10 zł/os. pełnoletnia]
- alkohole mocne: 40% rabatu od cen z menu restauracyjnego [lub własne – opłata 5 zł/os. pełnoletnia]

## KONTAKT:

Bożena Firek

☎ 669 69 55 44

✉ [bozena.firek@hotel-zamek.pl](mailto:bozena.firek@hotel-zamek.pl)



ZAMEK

*Chalupki*