

MENU

urodzinowe

199 pln



ZUPA:

Długo gotowany rosół wołowo-drobiowy ze swojskim makaronem

www.zamekchalupki.pl

tel. 669 69 55 44

DANIE GŁÓWNE:

Mięsa podawane na paterach (2 kawałki/os., 6 rodzajów):

- rolada śląska
- udko z kaczki po królewsku
- filet drobiowy z camembertem, pesto i suszonymi pomidorami
- kieszonki z pieczarkami
- panierowana roladka z warzywami i oscypkiem
- szaszłycki drobiowe w glazurze słodko-pikantnej z sezamem

ZIMNA PŁYTA

- patera mięsnych przysmaków (najlepsze wędliny, faszerowane mięsa, kiełbaski)
- galaretka drobiowa
- tatar wołowy
- patera przekąsek typu „finger-food” (mięsne i wegetariańskie)
- deski serów
- oliwki, nadziewane papryczki, suszone pomidory
- sałatka z grillowanym kurczakiem
- sałatka z kuleczek makaronowych
- pieczywo (2 rodzaje), masło

Dodatki:

- surówka z białej kapusty
- surówka z marchwi i selera
- sałatka z czerwonej kapusty
- kluski śląskie, kluski ciemne
- bombki paryskie
- sos tradycyjny

Na ciepło:

- panierowane fileciki drobiowe podawane z jogurtowo-czosnkowym dipem

DESER

- ciasta tortowe (2 szt/os., 4 rodzaje)
- kawa z ekspresu przelewowego, herbata – podawane w termosach

KOLACJA

- bogracz wołowy
- penne ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i gorgonzolą

Opcje płatne dodatkowo:

- słodki stół (3 szt/os.) – 20 zł/os.
- kawa z ekspresu (espresso, cappuccino, americano, latte) – 7 zł/os. przez cały czas trwania imprezy
- owoce – 8 zł/os.

NAPOJE – bez limitu*:

- na stołach głównych: woda niegazowana z cytryną, soki 100%
- na bocznych stolikach: Pepsi, Mirinda, 7up – w szklanych butelkach,
- w bufecie: Iana Kofola

*w trakcie trwania imprezy, spożyte na terenie lokalu

PAKIETY

UZUPEŁNIAJĄCE

- wino musujące lub wermut na toast - 6 zł/os.
- wino do obiadu - 6 zł/os.
- przystawka od 15 zł/os. np. "Przysmak hrabiny" - placuszek ziemniaczany z musem twarogowym i wędzonym łososiem lub pasztecik z dziczyzny z galaretką morelową i chutney, podany z grzankami
- zwiększenie porcji obiadu do 2,5 kawałka mięsa/os. - 15 zł/os.
- szpajza lub panna cotta - 12 zł/os.
- urozmaicenie zimnej płyty o specjały śródziemnomorskie - 15 zł/os.
- barszcz z krokietem - 16 zł/os.
- tort wycena indywidualna

Dodatkowo oferujemy:

- własne rzemieślnicze piwo Oderberg z pobliskiego, rodzinnego minibrowaru - płatne dodatkowo
- wino domu półwytrawne - 35 zł / 0,75 L
bądź wina z naszej karty win z rabatem 30%
[lub własne wino - opłata 8 zł /os. pełnoletnia]
- alkohole mocne: 30% rabatu od cen z menu restauracyjnego [lub własne - opłata 5 zł / os. pełnoletnia]

DODATKOWE

INFORMACJE

- czas trwania imprezy w cenie: 8 godzin. Każda następna godzina to koszt 100 zł/h (godziny po 22.00 liczone są podwójnie)
- w przypadku imprez z tańcami lub wynajmie sali na wyłączność może obowiązywać dodatkowa opłata
- dzieci do 3 lat - koszt 35 zł/os., dzieci 4-8 lat - połowa cen

Istnieje możliwość zmodyfikowania ilości podawanych posiłków np.:

- obiad + deser - 130 zł/os.* (czas trwanie: 4 godziny)
- obiad + deser + zimna płyta - 184 zł/os. (czas trwania: 7 godzin)

*w cenie woda + soki, napoje gazowane płatne dodatkowo