

# MENU

## urodzinowe

209 pln



[www.zamekchalupki.pl](http://www.zamekchalupki.pl)

tel. 669 69 55 44

### ZUPA:

Długo gotowany rosół wołowo-drobiowy ze swojskim makaronem

### DANIE GŁÓWNE:

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

- rolada śląska
- udko z kaczki po królewsku
- filet drobiowy w migdałach
- kieszęń z pieczarkami
- panierowana roladka z farszem warzywnym i parmezanem
- szaszłycki drobiowe w glazurze słodko-pikantnej z sezamem

Dodatki:

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

### DESER

- deser serwowany (do wyboru)
- kawa z ekspresu przelewowego, herbata - podawane w termosach

Opcje płatne dodatkowo:

- słodki stół (2 szt/os.) - 100 zł + 25 zł/os.
- ciasta tortowe - 7 zł/szt (minimum 40 szt)
- ekspres do kawy do dyspozycji przez cały czas trwania imprezy - 7 zł/os.
- owoce - 8 zł/os.

### 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

Na ciepło:

- panierowane fileciki drobiowe podawane z jogurtowo-czosnkowym dipem

### KOLACJA

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

### NAPOJE - bez limitu\*:

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

### PŁATNE DODATKOWO:

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

## PAKIETY

# UZUPEŁNIAJĄCE

- wino musujące lub wermut na toast - od 7 zł/os.
- napoje gazowane bez limitu - 15 zł/os. (w trakcie trwania imprezy, spożyte na terenie lokalu)
- przystawka od 16 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 - 14 zł/os.
- urozmaicenie zimnej płyty o specjały śródziemnomorskie - 19 zł/os.
- barszcz z krokietem - 16 zł/os.
- tort: polecamy Pysia - Pracowania tortów artystycznych

Dodatkowo oferujemy:

- własne rzemieślnicze piwo Oderberg z pobliskiego, rodzinnego minibrowaru - płatne dodatkowo
- wino domu półwytrawne - 39 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]

## 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 2 lat - koszt 35 zł/os., dzieci 3-9 lat - połowa cen

Istnieje możliwość zmodyfikowania ilości podawanych posiłków np.:

- obiad + deser - 140 zł/os.\* (czas trwanie: 4 godziny)
- obiad + deser + zimna płyta - 194 zł/os.\* (czas trwania: 7 godzin)

\*w cenie woda + soki, napoje gazowane płatne dodatkowo



# WÓZKI *tematyczne*

Cena zawiera:

- złoty wózek barowy
- kryształowe kieliszki
- dekorację kwiatową
- cooler z lodem bez limitu
- sezonowe owoce
- świeczniki

Alkohol płatny dodatkowo:  
od nas bądź własny.

**K O S Z T : 250 zł**







# KWIATY

Kwiaty to nieodzowny element każdego przyjęcia. To one stanowią "kropkę nad i". Dlatego tak dużą uwagę przywiązujemy do dekoracji kwiatowych.

Świadczymy na wyłączność usługi florystyczne, wykonywane przez naszą pracownię florystyczną. Ich przekrój znajdziecie w oddzielnym katalogu.

# STÓŁ

## śroziemnomorski

30 - 60 OSÓB - 39 PLN / OS.  
POWYŻEJ 60 OSÓB - 35 PLN / OS.

**Wędliny:** prosciutto crudo D.O.P, chorizo sarta picante, salami Napoli, salami spienata picante, pancetta, coppa di parma

**Sery:** gorgonzola dolce D.O.P., primosale al peperoncino, primosale al pepe, primosale fantasia, ubriaco al vino rosso, grana padano D.O.P, taleggio D.O.P.

**Antipasti:** suszone pomidory, papryczki z nadzieniem, kapary, greckie oliwki: kalamata, corservolia

- Focaccia z ziołami
- Bagietka rustykalna
- Ser feta ChNP z ziołami i oliwą
- Hummus z paluszkami grissini
- Tzatziki
- Pesto rosso / verde
- Grecka niefiltrowana oliwa 0,3%:  
z czosnkiem, papryczkami chili, rozmarynem

