

WIGILIJK A

firmowa

199 pln



www.zamekchalupki.pl
event@hotel-zamek.pl

DANIE GŁÓWNE:

WARIANT I:

Karp panierowany / kapusta z grzybami /
puree ziemniaczane

WARIANT II (dopłata 30 zł/os.)

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

- karp w chrupiącej panierce
- halibut
- rolada śląska
- udko z kaczki po królewsku
- kieszonki wieprzowa z grzybami i boczkiem
- szaszłycki drobiowe w glazurze
słodko-pikantnej z sezamem

Dodatki:

- surówka z białej kapusty
- sałatka z czerwonej kapusty
- kapusta z grzybami
- kluski śląskie, kluski ciemne
- puree ziemniaczane
- sos tradycyjny i śmietanowy

DESER:

- sernik baskijski z jagodową esencją
i chrupką z palonej czekolady
- ekspres do kawy do dyspozycji przez
cały czas trwania imprezy

Opcje płatne dodatkowo:

- słodki stół (2 szt/os.)
100 zł + 25 zł/os. (minimum 50 szt.)
- ciasta tortowe - 8 zł/szt (minimum 40 szt.)
- owoce - 10 zł/os.

ZIMNA PŁYTA

(w formie bufetu)

- patera mięsnych przysmaków (najlepsze wędliny,
faszerowane mięsa, kiełbaski)
- patera przekąsek typu „finger-food” (mięsne
i wegetariańskie)
- deski serów
- tatar wołowy
- carpaccio z kaczki podane na chutney ze śliwki
- pasztet z grzybami podany na chipsie z tortilli
- śledzie w korzennej marynacie
- sałatka jarzynowa z majonezem szczypiorkowym
- sałatka z kurczakiem
- pieczywo (2 rodzaje), masło

Na ciepło:

- pierogi z kaczką i morelą w majerankowym maśle
- panierowane fileciki drobiowe podawane
z jogurtowo-czosnkowym dipem

KOLACJA

- barszcz z uszkami lub z krokietem grzybowym

Istnieje możliwość zmodyfikowania ilości podawanych
posiłków np. na danie główne + deser

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: lana Kofola

NA PODSTAWOWĄ WARTOŚĆ PRZYJĘCIA SKŁADAJĄ SIĘ:

- opłata za menu
- opłata za podstawowy pakiet dekoracji:
 - 250 zł (rezerwacja 1/2 oranżerii)
 - 450 zł (rezerwacja całej oranżerii)
- opłata za napoje gazowane: według zużycia lub według wybranego pakietu
- opłata za alkohol: według zużycia lub opłata korkowa (dotyczy wina oraz alkoholu wysokoprocentowego)

PAKIETY

UZUPEŁNIAJĄCE

- wino musujące na toast - od 8 zł/os.
- napoje gazowane bez limitu - 18 zł/os. (w trakcie trwania imprezy, spożyte na terenie lokalu)
- przystawka od 18 zł/os.:
 - "Przysmak hrabiny" - placuszek ziemniaczany z musem twarogowym i wędzonym łososiem
 - Pasztecik z dziczyzną, z galaretką morelową, chutney, podany z grzankami
- urozmaicenie zimnej płyty o specjały śródziemnomorskie - 19 zł/os.

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]

PAKIETY ALKOHOLI BEZ OGRANICZEŃ:

- piwo / wino / frizzante - 45 pln/os.
- piwo / wino / wódka (wyborowa) - 65 pln/os.

DODATKOWE

INFORMACJE

- czas trwania imprezy w cenie: 7 godzin. Każda następna godzina to koszt 200 zł/h. Przyjęcie może trwać maksymalnie do 3:00
- w przypadku imprez z tańcami lub wynajmie sali na wyłączność może obowiązywać dodatkowa opłata

