



ZAMEK CHAŁUPKI

Hotel & Restauracja

www.zamekchalupki.pl

+48 601 782 388, +48 669 69 55 44

Oferta Uczty Weselnej

Menu „Królewskie” w cenie 245 zł od osoby

(w okresie listopad – marzec: 235 zł)

Obiad: - rosół wołowo-drobiowy z makaronem własnego wyrobu i podrobami

- **mięsa podawane na paterach (3 kawałki/os., 8 rodzajów):**

rolada wołowa, rolada wieprzowa

kaczka po królewsku

połędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej

kotlet po szwajcarsku

filet drobiowy z camembertem i suszonymi pomidorami

„kapsa” wieprzowa z pieczarkami

„kapsa” drobiowa ze szpinakiem

- surówka z białej kapusty

sałatka z czerwonej kapusty

surówka z marchwi i selera

sałatka z buraczków

- kluski śląskie, kluski ciemne

ziemniaki z koperkiem lub bombki paryskie

- sos tradycyjny

Deser: - ciasta (2 kawałki na osobę, 5 rodzajów)

- lody z owocami i bitą śmietaną, śląska szpajza lub „słodki stół”

- krojenie tortu weselnego (tort we własnym zakresie lub za dopłatą – już od 7 zł/os.)

- kawa z ekspresu przelewowego + coffee bar, herbata (bez ograniczeń)

- owoce: 5 rodzajów, w zależności od pory roku

Zimna płyta: - patera przysmaków mięsnych (najlepsze wędliny, faszerowane mięsa domowy pasztecik, kielbaski)

- galaretki drobiowe

- ruloniki faszerowane w galarecie

- tatar wołowy

- patera przekąsek typu „finger-food” (mięsne i wegetariańskie)

- patera przekąsek rybnych
- własnego wyrobu smalec ze skwarkami, kiszony ogórek
- deski serów
- panierowane fileciki drobiowe podawane z pikantnym dipem
- sałatka „zamkowa” z grillowanym kurczakiem
- sałatka z tortellini
- pieczywo (2 rodzaje), masło

Kolacja I:

- bogracz wołowy, potrawka drobiowa z ryżem,
- penne ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i gorgonzolą (1-2 do wyboru)

Kolacja II:

- patera mięsna:
 - połędwiczki z sosem grzybowym
 - kula drobiowa faszerowana brokułami i serem feta
 - pieczone żeberka BBQ
- patera rybna:
 - łosoś sauté
 - dorsz z grillowanymi warzywami
- kapusta zasmażana, fasolka szparagowa, sałatka z marchwi i ogórka
- dufinki, purée ziemniaczane
- ketchup, musztarda, chrzan

Kolacja III:

- barszcz z krokiem mięsnym / grzybowym lub żurek

Napoje:

- bez limitu: soki 100%, napoje gazowane firmy „Pepsi” w szklanych butelkach, woda niegazowana z cytryną, „čepovaná” Kofola

Alkohol:

- francuskie wino musujące na toast – **gratis**
- wino podawane do obiadu – **gratis**
- alkohole mocne – we własnym zakresie (bez opłat) lub w dodatkowym pakiecie
- piwo, wino – płatne dodatkowo lub w dodatkowym pakiecie
- opcjonalny pakiet alkoholi – wódka (np. Wyborowa, Mickiewicz), wino, piwo: **bez limitów w cenie 49 zł / osoba pełnoletnia**

Ponadto:

- przywitanie Młodej Pary chlebem i solą – **gratis**
- apartament „Książęcy” dla Młodej Pary – **gratis**
- dekoracje z żywych kwiatów – podstawowy pakiet **gratis**
- komfortowe pokoje dla gości weselnych – już od **59 zł/os.**
- dzieci: niemowlęta – **gratis**, do lat 3 – 30 zł/os., do lat 8 – **połowa ceny**
- fontanna czekoladowa – **490 zł + 5 zł / os.** Stół wiejski – **15 zł / os.**
- możliwość organizacji zaślubin w plenerze – już od 950 zł

Powyższe menu zostało skomponowane w oparciu o nasze wieloletnie doświadczenie, tak aby sprostać różnicowanemu gustom naszych gości. Niemniej jednak jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i pomysły. Jeśli ilość gości jest mniejsza niż 75 os. cena oferty może wzrosnąć.