



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE OFERTA

MENU I – cena 199 zł od osoby

Rosół z makaronem lub inna zupa

*

Kotlet de vollaile

Karczek wieprzowy

Pieczone ziemniaki

Kluski śląskie

Marchew z chrzanem i porem

Surówka Colesław

*

Ciasto zamkowe

*

Bufet herbaciano – kawowy

Woda z miętą i cytryną

MENU II – cena 249 zł od osoby

Rosół z makaronem lub inna zupa

*

Konfitowane udko z kaczki z sosem żurawinowym

Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym

Łosoś lub polędwica z dorsza

*

Pieczone ziemniaki

Kluski śląskie

*

Selekcja sałat z sosem vinegrette

Buraczki zasmażane

*

Ciasto zamkowe

*

Bufet herbaciano – kawowy

Woda z miętą i cytryną

MENU III - cena 299 zł od osoby

Rosół z makaronem lub inna zupa

*

Roladki z indyka z fetą i szpinakiem zawinięte w boczek

Poliki wołowe w sosie własnym

Kaczka konfitowana w sosie żurawinowym

Łosoś lub polędwica z dorsza

*

Pieczone ziemniaki

Kluski śląskie

*

Selekcja sałat z sosem vinegrette

Buraczki zasmażane

Surówka z warzyw okopowych

*

Ciasto zamkowe

*

Bufet herbaciano – kawowy

Woda z miętą i cytryną

BUFET – ZIMNA PŁYTA – cena 79 zł od osoby

Deska serów z winogronami i orzechami włoskimi

Deska wędlin

Gravlax z łososia z twarogiem koperkowym na pumperniku

Sałatka jarzynowa

Tartoletki z pastą twarogową i kawiozem.

Przyjęcia odbywają się na I piętrze Zamku na wodzie. Do dyspozycji Gości oddajemy następujące sale:

- Sala im. Józefa Czapskiego z renesansowym stropem (do 14 osób)
 - Sala im. Bohdana Osadczyka (do 26 osób)
 - Sala im. Czesława Miłosza z fortepianem (do 40 osób)

Rosół serwowany jest w wazach

Dania serwowane są na półmiskach

Czas trwania przyjęcia: 5 godzin z możliwością przedłużenia za dodatkową odpłatnością

Parking bezpłatny

Zwiedzanie Zamku z przewodnikiem – 12 zł od osoby

BLIŻSZE INFORMACJE I ZAMÓWIENIA:

Jan Andrzej Dąbrowski, tel. 691 848 545, office@zamekwojnowice.com.pl