



## MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Dla przyjęć od 12 osób

### ZUPY (serwowane w wazach)

- Barszcz z krokietem
- Rosół drobiowy z makaronem
- Zupa z grzybów leśnych
- Zupa gulaszowa z warzyw strączkowych(soczewica, cieciorka, czerwona fasola)
- Żurek z jajkiem
- Gulasz po burgundzku

### DANIA RYBNE I MIĘSNE (serwowane na półmiskach)

#### RYBY:

- Łosoś pieczony
- Polędwica z dorsza
- Sandacz

Sosy: szpinakowy, koperkowy, kaparowy (do wyboru)

#### MIĘSA:

- Kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki
- Pieczeń z karczku wieprzowego
- Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
- Poliki wieprzowe duszone w cydrze w sosie cydrowym
- Roladki z indyka z fetą i szpinakiem zawinięte w boczek
- Udko z kaczki konfitowane, sos żurawinowy
- Poliki wołowe w sosie własnym
- Zraz wołowy po staropolsku

### DANIA WEGETARIAŃSKIE (serwowane na talerzach)

- Grillowana cukinia / sos pomidorowy / czosnek / pomidor sechi / natka pietruszki / pomidor koktajlowy / parmezan
- Krokiety z serem i pieczarkami
- Spaghetti pomodoro fresco
- Risotto grzybowe
- Risotto pesto z cukinią
- Gnocchi zapiekane w sosie pomidorowym z parmezanem

## **DODATKI DO DAŃ**

- Kluski śląskie
- Kuskus perlisty
- Ziemniak pieczony z ziołami
- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

## **SURÓWKI**

- Buraczki
- Kapusta kiszona
- Marchew z chrzanem i porem
- Mizeria
- Sałatka colesław
- Selekcja sałat (pomidor, ogórek, cebula i sos vinegret)
- Surówka z warzyw okopowych

## **CIASTA I DESERY**

- Ciasto królewskie
- Szarlotka
- Puchar lodowy z owocami
- Panna Cotta

## **NAPOJE**

- Bufet herbaciano - kawowy
- Woda mineralna niegazowana
- Woda mineralna gazowana
- Sok pomarańczowy
- Sok jabłkowy
- Wino (do wyboru z karty win)
- Piwo alkoholowe i bezalkoholowe (do wyboru)
- Cydr
- Lemoniada
- Coca-cola, fanta, sprite

## ZIMNA PŁYTA

### Mięsa pieczone

- Pasztet z żurawiną
- Pieczeń z karczku
- Schab z morelą

### Dipy do wyboru:

- Chrzanowy
- Musztardowy
- Paprykowy

### Fingerfood

- Deska serów z winogronami i orzechem włoskim
- Deska wędlin i kabanosy
- Gravlax z łososia z twarogiem koperkowym na pumperniklu
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka żydowska
- Śledzie w oleju z cebulką
- Śledzie w śmietanie
- Talarki z pumpernikiem z twarogiem i serem pleśniowym
- Tartoletki z pastą twarogową i kawiozem
- Tartoletki z serem Roquefort

**W cenie zawarty jest wynajem sal bankietowych, dekoracja sali – kwiaty i świece.  
Możliwe jest ubranie krzeseł na biało.**

#### Informacje i zamówienia:

**Zamek na wodzie w Wojnowicach koło Wrocławia, ul. Zamkowa 2, 55-330 Wojnowice**

**Prezes Zarządu (Jan Andrzej Dąbrowski) tel. 691 848 545, [office@zamekwojnowice.com.pl](mailto:office@zamekwojnowice.com.pl)**