



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

2022

PAKIET I i II

ZUPY (jedna zupa do wyboru)

- Barszcz z krokietem
- Krem z białych warzyw
- Krem z pomidorów
- Rosół drobiowy z makaronem
- Zupa borowikowa
- Zupa curry z pomidorami i czerwoną soczewicą
- Zupa gulaszowa
- Zupa z warzyw strączkowych(soczewica, ciecioraka, czerwona fasola)
- Żurek z jajkiem

DANIA RYBNE I MIĘSNE (trzy dania do wyboru)

RYBY:

- Łosoś pieczony
- Polędwica z dorsza
- Sandacz

MIĘSA:

- Golonka z indyka jus drobiowy
- Gulasz wołowy
- Kotlet de volaile z masłem i natką pietruszki
- Kotlet schabowy
- Kotlet szwajcarski (schab faszerowany serem i szynką)
- Lasagne bolognese lub Lasagne spinacci
- Pieczeń z karczku wieprzowego
- Pieczony kark wołowy
- Pierś z kurczaka faszerowana grzybami
- Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
- Policzki wieprzowe duszone w cydrze w sosie cydrowym

- Policzki wołowe z sosem demi glace
- Roladki z indyka z fetą i szpinakiem zawinięte w boczek
- Udko z kaczki konfitowane, sos żurawinowy

SOSY (jeden sos do wyboru)

- Szpinakowy
- Koperkowy
- Kaparowy

DANIA WEGETARIAŃSKIE

- Gołąbki wegetariańskie
- Grillowana cukinia / sos pomidorowy / czosnek / pomidor sechi / natka pietruszki / pomidor koktajlowy / parmezan
- Krokiety z serem i pieczarkami
- Makaron gryczany Soba / oliwa rydzowa / prażone pestki dyni / natka pietruszki

Dania wegetariańskie oferowane są jako danie główne bądź zamiennik dania mięsnego

DODATKI DO DAŃ (dwa do wyboru)

- Kasza gryczana
- Kasza pęczak
- Kluski śląskie
- Kopytka
- Ziemniak pieczony z ziołami
- Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

SURÓWKI (dwie do wyboru)

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

BUFET SAŁATKOWY (za dodatkową opłatą 19 zł za sałatkę)

- Sałatka Caprese (pomidor, mozzarella, rukola, oliwki, pesto)
- Sałatka Cezar (sałata rzymska, sos cezar, pomidor koktajlowy, grillowany kurczak, grzanki, parmezan)

- Sałatka Morska (sałata lodowa, rukola, pomidory koktajlowe, sos vinagret, suszony słonecznik, krewetki 16/20, gruszka w glazurze malinowej)
- Sałatka z grillowanym serem Heloumi (selekcja sałat, ser Holoumi, coulis mailna, pomidory koktajlowe, ogórek)

CIASTA I DESERY (jedno ciasto do wyboru)

- Ciasto królewskie
- Puchar lodowy z owocami
- Sernik
- Szarlotka zamkowa na ciepło z gałką lodów
- Szarlotka zamkowa

NAPOJE

- Bufet herbaciano - kawowy - bez ograniczeń
- Woda mineralna niegazowana - bez ograniczeń
- Woda mineralna gazowana - 1 butelka na osobę
- Sok pomarańczowy 0,5 l na osobę
- Coca-cola / Sprite / Fanta - 1 butelka na osobę

PAKIET II

ZIMNA PŁYTA (cztery do wyboru)

Mięsa pieczone

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

Dipy do wyboru (jeden dip do wyboru):

- Chrzanowy
- Musztardowy
- Paprykowy

Fingerfood

- Crostini z pastą z czarnych oliwek
- Crostini z pestą oherżynową
- Crostini z tatarskim łososiowym
- Crostini z tuńczykiem i papryką
- Deska serów z winogronami i orzechem włoskim
- Deska wędlin i kabanosy
- Gravlax z łososiem z twarogiem koperkowym na pumperniku

- Mini tosty z kremem jajecznym
- Roladki z kurczakiem, szpinakiem, twarogiem, papryką i kukurydzą
- Roladki z twarogiem i łososiem wędzonym ze szpinakiem
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka żydowska
- Śledzie w oleju z cebulką
- Śledzie w śmietanie
- Talarki z pumperniklem z twarogiem i serem pleśniowym
- Tartoletki z pastą twarogową i kawiozem
- Tartoletki z serem Roquefort
- Tatar wołowy na grzance (siano z szalotki, tarkowane żółtko)
- Telarki z matiasem i pumperniklem

PAKIET I - Cena 149 zł brutto za osobę

PAKIET II - Cena 199 zł brutto za osobę

W obu pakietach zawarta jest obsługa kelnerska, wynajem sal bankietowych, dekoracja sali - kwiaty, świece).

Informacje i zamówienia:

Zamek na wodzie w Wojnowicach koło Wrocławia

ul. Zamkowa 2, 55-330 Wojnowice

Tel. 691 848 545 lub

office@zamekwojnowice.com.pl