



MENU OKOLICZNOŚCIOWE

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, cieciora, czerwona fasola)
- Żurek z jajkiem

DANIA RYBNE I MIĘSNE (trzy dania do wyboru)

RYBY:

- Łosoś pieczony
- Polędwica z dorsza
- Sandacz

Sosy: szpinakowy, koperkowy, kaparowy (do wyboru)

MIĘSA:

- Kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki
- Kotlet schabowy
- Kotlet szwajcarski (schab faszerowany serem i szynką)
- Pieczeń z karczku wieprzowego
- Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym
- Policzki wieprzowe duszone w cydrze w sosie cydrowym
- Roladki z indyka z fetą i szpinakiem zawinięte w boczek
- Udko z kaczki konfitowane, sos żurawinowy

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 (jedna sałatka za dodatkową opłatą 19 zł za osobę)

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

CIASTA I DESERY

- Ciasto królewskie
- Sernik
- Szarlotka

NAPOJE

- Bufet herbaciano – kawowy – bez ograniczeń
- Woda mineralna niegazowana – bez ograniczeń

- Woda mineralna gazowana – 1 butelka na osobę
- Sok pomarańczowy i jabłkowy – 0,5 l na osobę

PAKIET II

ZIMNA PŁYTA (cztery pozycje do wyboru)

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 plisniowym
- Tartoletki z pastą twarogową i kawiozem
- Tartoletki z serem Roquefort

PAKIET I - cena 169 zł brutto za osobę

PAKIET II - Cena 219 zł brutto na osobę

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

Informacje i zamówienia:

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

Tel. 691 848 545, office@zamekwojnowice.com.pl