

## POMOCNIK PRZY USTALANIU MENU:

1. *Powitanie chlebem i solą (rodzice weselni lub obsługa)*  
*Szampan (własny) w sali kolumnowej*
  
2. **Obiad - zupa** - wybór jednej z 5 propozycji
  - \* *rosół z kury z makaronem*
  - \* *bulion z lanymi kluseczkami*
  - \* *krem szparagowy z groszkiem ptysiowym*
  - \* *krem z leśnych grzybów z grzankami*
  - \* *krem szpinakowy z prażonymi migdałami*
  
3. **Dania mięsne** – wybór 4-5 pozycji
  - \* *kura w potrawce/klopsiki z kury*
  - \* *kotlet de volaille*
  - \* *medalion z indyka w sosie majerankowym*
  - \* *sznyceł z indyka w sosie winogronowym*
  - \* *zraz zawijany z indyka ze szpinakiem*
  - \* *filet z kurczaka w sosie miodowo-musztardowym*
  - \* *udko faszerowane*
  - \* *kotlet schabowy tradycyjny*
  - \* *cordon bleu (z szynką i serem)*
  - \* *sakiewki schabowe (z serem żółtym oraz farszem z papryki, cebuli, boczku)*
  - \* *kotlet schabowy z pieczarkami*
  - \* *zraz zawijany (boczek, cebula, ogórek) w sosie własnym*
  - \* *schab pieczony z owocami*
  - \* *polędwiczka wp w sosie nelsonskim*
  - \* *eskalopki z polędwiczek wp*
  - \* *karkówka duszona*
  - \* *kotlet mielony*
  - \* *pieczeń huzarska (schab nadziewany masłem, bułką tartą, cebulą niepanierowany)*
  - \* *roladki z pstrąga ze szparagami*
  - \* *ryba w sosie orzechowym*
  
4. **Dodatki skrobiowe** – wybór 3 pozycji
  - \* *ziemniaki z wody*
  - \* *ziemniaki pieczone z ziołami*
  - \* *ryż kolorowy*
  - \* *pyzy drożdżowe*
  - \* *kluski śląskie*
  - \* *kopytka*
  - \* *frytki*
  
5. **Dodatki warzywne na ciepło** – wybór 2 pozycji – uwzględnić sezonowość
  - \* *marchewka z groszkiem*
  - \* *bukiet warzyw*
  - \* *szparagi z wody [w sezonie]*
  - \* *fasolka szparagowa*
  - \* *kapusta biała zasmażana*

- \* kapusta czerwona zasmażana
- \* buraczki zasmażane
- \* brokuł z wody
- \* kalafior z wody
- \* brukselka z wody

**6. Dodatki warzywne na zimno – wybór 2 pozycji**

- \* surówka z kapusty białej
- \* surówka z kapusty czerwonej
- \* surówka z kapusty pekińskiej z koperkiem
- \* surówka z marchwi z ananase
- \* surówka z selera z pomarańczami
- \* surówka z pory z jabłkiem

**7. Zakąski – wybór do 6 pozycji**

- \* terrina łososiowa
- \* terrina serowo-warzywna
- \* rolada szpinakowo-łososiowa
- \* pstrąg w galarecie
- \* roladki z pstrąga w sosie migdałowym
- \* łosoś wędzony z cytryną
- \* łosoś wędzony na jajku w galarecie
- \* ryba w sosie greckim
- \* ryba opiekana w marynowana w pomidorowej zalewie
- \* śledzik w warzywach
- \* śledzik w oleju
- \* śledzik po kaszubsku
- \* szynka ze szparagiem w galarecie
- \* polędwiczki wp w galarecie
- \* kurczak w galarecie
- \* tymbaliki drobiowe
- \* polędwiczki wp w cieście francuskim
- \* ozorki w galarecie
- \* klopsiki w occie
- \* klopsiki w sosie meksykańskim
- \* befsztyk tatarski
- \* rożki z szynki
- \* mięsa na zimno:
  - Rolada ze schabu
  - rolada trójbarwna,
  - rolada z mięsem mielonym,
  - galantyna drobiowa,
  - keks mięsny,
  - pieczeń rzymska
- \* jajko faszerowane (np. szynką, pieczarkami, łososiem)
- \* deska serów
- \* półmisek wędlin

**Salatki** – wybór 2 pozycji:

- \* *jarzynowa tradycyjna*
- \* *grecka*
- \* *szynkowo-selerowa*
- \* *makaronowa*
- \* *ryżowa z kurczakiem*
- \* *królewska*
- \* *myśliwska*
- \* *góralaska*
- \* *żydowska*

8. **Kolacja – zupa** – wybór 2 pozycji (1 podana przed północą, druga po północy)

- \* *barszczyk*
- \* *zurek staropolski*
- \* *flaczki*
- \* *gulaszowa*
- \* *zupa serowa po bawarsku*

9. **Dania kolacyjne** – wybór 3 pozycji

- \* *golonka gotowana*
- \* *golonka po bawarsku*
- \* *szaszłyki drobiowe*
- \* *szaszłyki z polędwicy wp*
- \* *boeuf strogonow*
- \* *gołąbki*
- \* *klopsiki szwedzkie*
- \* *udko z kurczaka*

10. **Dodatki do kolacji** – wybór 2 pozycji

- \* *patrz surówki do obiadu*
- \* *surówka z kapusty kwaszonej*
- \* *kapusta kwaszona zasmażana z pieczarkami*
- \* *pieczarki faszerowane*
- \* *sałatka z kapusty czerwonej, buraczków i jabłek*

## INFORMACJE DODATKOWE

*Za dodatkową opłatą przygotowujemy:*

- 1. chłopski stół (wędliny, kiełbasy, marynaty, salatkę, smalec, sosy itp.) [ok. 1200 zł bez udźca, ok. 1600 zł z udźcem]*
- 2. płonący udziec z surówkami, talarkami i sosami (do kolacji) [wieprzowy, 1000 zł]*
- 3. dziczyznę [cena całego dzika ok. 1500 zł – uzależniona od wagi i wybranego asortymentu] (tusza dzika urozmaici wszystkie weselne posiłki - obiad uświetni pieczeniową myśliwską, zakąski pasztetem, a kolację płonącymi elementami podanymi z deski)*
- 4. fontannę czekoladową [fontanna 81cm z podświetlanym dwustopniowym podestem, czekoladą mleczną owocami i obsługą – ok. 1600 zł-wg aktualnej wyceny dostawcy]*
- 5. bufet owocowy – 10 zł/os.*

*Napoje w dwu smakach jabłkowym i pomarańczowym oraz woda w ilości łącznej 0,5l / os. [pół na pół], reszta własna lub za dodatkowym rozliczeniem. Kawa i herbata oraz woda mineralna niegazowana uzupełniana b/o; napoje gorące wystawione na bufecie razem z ciastami.*

*Alkohole (szampan, wino i wódka) oraz inne napoje Młodej Pary*

- obsługiwane przez drużbę - bezpłatnie,*
- obsługiwane przez kelnerów – „korkowe” 10,- zł/os. [nie mniej niż 350 zł]*
- Szampan na powitanie – obsługują kelnerzy.*

*Istnieje możliwość wystawienia barku alkoholowego – opłata 50,- zł od jednego gatunku alkoholu.*

*Ciasto i tort weselny własne ewentualnie za dodatkową opłatą po uzgodnieniu ilości i asortymentu.*

*Dla dzieci do lat 2 – gratis, 3 – 8 lat (samodzielne miejsce przy stole) odpłatność wynosi 50% ceny, pow. 8 lat płatne w całości*

*Obsługa wesela (zespół muzyczny, fotograf, kierowca itp.) odpłatność wynosi 50% ceny*

- 6. Przyjęcia odbywają się w salach restauracyjnych w cenie zamówionej konsumpcji, natomiast odpłatność za wynajęcie sali balowej wynosi 2.500,- zł.*

*Istnieje możliwość przeniesienia uroczystości „do grilla” za dodatkową opłatą w wysokości 300 zł. Posiłki serwowane na naczyniach jednorazowych. W przypadku porcelany, dodatkowa opłata w wysokości 10 zł/osobę.*

7. *Istnieje możliwość wynajęcia ekspresu z elektronicznym sterowaniem [kawa z mlekiem, cappuccino, espresso, gorąca czekolada] w cenie 10 zł/osobę, jednak nie mniej niż 500 zł.*
8. *Istnieje możliwość wynajęcia kuweciarki na 3 kuwety z lodami - 500 zł*
9. ***W Zamku można zorganizować ceremonię zawarcia związku małżeńskiego (ślub cywilny). Do dyspozycji w tym względzie pozostaje sala kolumnowa, a w plenerze np. tarasy zamkowe. Cała organizacja wymaga jednak szczegółowych uzgodnień w kwestii organizacji oraz oprawy takiej uroczystości.***

*Dekoracja estrady [ślub cywilny] – 300 zł, dywan rozłożony w fosie – 150 zł*

10. *Standardowy wystrój Sali to obrusy w kolorze białym, serwetki białe lub ecru, udrapowane materiały w kolorze ecru. Inne elementy wystroju do ustalenia, za dodatkową opłatą.*
11. *Poprawiny (następnego dnia w godzinach od 14.00 – 20.00) - cena 45,- zł/os (serwowane w postaci szwedzkiego stołu, dania pozostałe z wesela). Poprawiny można również zorganizować przy grillu w parku.*
12. *Dla gości nocujących (cena noclegu weselnego 100,- zł/os; apartament dla Młodej Pary – gratis) śniadanie podajemy w godzinach od 10.00 – 12.00 w formie bufetu. Na życzenie klienta, **za dodatkową opłatą**, wzbogacamy je o dania z wesela (np. zakąski lub ciasta) wg szczegółowych wskazań.*