

O F E R T A

uroczystości komunijnej

w a r i a n t I - 299 zł



ZUPA:

Długo gotowany rosół wołowo-drobiowy
ze swojskim makaronem

DANIE GŁÓWNE:

Mięsa podawane na paterach
(2,5 kawałka/os., 7 rodzajów):

- rolada wołowa i wieprzowa
- kieszka wieprzowa z grzybami i boczkiem
- udka z kaczki
- de volaille z masłem
- sznycel z polędwiczki wieprzowej
- kieszka z indyka w panko z serem, boczkiem i kremowym serem

Dodatki:

- surówka z białej kapusty
- sałatka z czerwonej kapusty
- surówka z marchewki
- buraczki
- kluski śląskie
- chipsy ziemniaczane
- sos tradycyjny / sos śmietanowy

DESER

- ciasta tortowe (2 szt/os., 4 rodzaje)
- owoce
- panna cotta z musem malinowym
- kawa z ekspresu przelewowego,
herbata - podawane w termosach

ZIMNA PŁYTA

- wybór najlepszych wędlin, nadziewane mięsa na zimno
- deski serów żółtych i pleśniowych
- patera przekąsek typu „finger-food” (mięsne i wegetariańskie)
- galaretki drobiowe
- tatar wołowy
- sałatka jarzynowa z majonezem szczypiorkowym
- sałatka z tortellini, suszonymi pomidorami, serem i rukolą
- pieczywo (2 rodzaje), masło

Na ciepło:

- panierowane fileciki drobiowe podawane z jogurtowo-czosnkowym dipem
- mini pizzerinki
- frytki
- barszcz czerwony z krokietem mięsnym i grzybowym

Opcje płatne dodatkowo:

- kopa - 22 zł/os.

NAPOJE – bez limitu:

- na stołach głównych: woda niegazowana z cytryną, soki 100%

PŁATNE DODATKOWO – bez limitu*: 18 zł/os.

- na bocznych stolikach: Pepsi, Mirinda, 7up – w szklanych butelkach
- w bufecie: Iana Kofola

*Spożyte w trakcie trwania imprezy, na terenie lokalu

DODATKOWE INFORMACJE:

Dzieci do 2 lat – koszt 35 zł/os.

Dzieci 3-9 lat – połowa ceny

ALKOHOL – oferujemy:

- własne rzemieślnicze piwo Oderberg z pobliskiego, rodzinnego minibrowaru – płatne dodatkowo
- wino domu półwytrawne – 49 zł / 0,75L bądź wina z naszej karty win z rabatem 30% – płatne dodatkowo
- alkohole mocne: 40% rabatu od cen z menu restauracyjnego – płatne dodatkowo

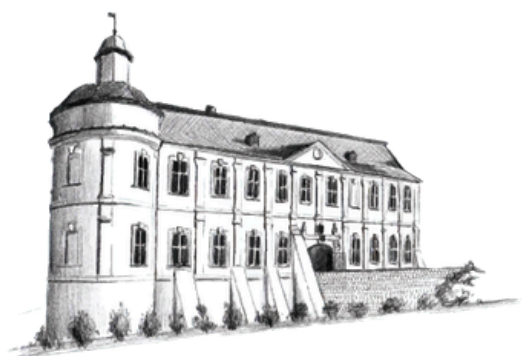
Nie ma możliwości wniesienia własnego piwa, wina, wina 0%, prosecco, alkoholi mocnych

KONTAKT:

Bożena Firek

☎ 669 69 55 44

✉ bozena.firek@hotel-zamek.pl



ZAMEK

Chalupki