



MENU

urodzinowe

239 p1n

www.zamekchalupki.pl

+48 601 520 688

ZUPA

[do wyboru jedna pozycja]

- Długo gotowany rosół wołowo-drobiowy ze swojskim makaronem
- Zupa krem sezonowy

DANIE GŁÓWNE:

Mięsa podawane na paterach

(2 kawałki/os., 6 rodzajów):

- rolada śląska
- udko z kaczki
- filet drobiowy w migdałach
- kieszonka wieprzowa z grzybami i boczkiem
- filet z indyka z farszem z suszonych pomidorów
- szaszłycki drobiowe w glazurze słodko-pikantnej z sezamem

Dodatki:

- surówka z białej kapusty
- surówka z marchwi i selera
- sałatka z czerwonej kapusty
- kluski śląskie, kluski ciemne
- chipsy ziemniaczane
- sos tradycyjny i śmietanowy

DESER

- deser serwowany (jeden do wyboru):
 - beza pavlova
 - panna cotta z musem malinowym
 - chrupiąca tartaletka z musem jabłkowym
 - sernik baskijski
- kawa z ekspresu przelewowego, herbata - podawane w termosach
- tort - we własnym zakresie w przypadku pełnej oferty - krojenie gratis, w przypadku ograniczonej oferty np. bez zimnej płyty/bez kolacji - opłata za krojenie tortu: 5 zł/os.

Opcje płatne dodatkowo:

- słodki stół (2 szt/os.)
100 zł + 25 zł/os. (minimum 50 szt.)
- ciasta tortowe - 8 zł/szt (minimum 40 szt.)
- ekspres do kawy do dyspozycji przez cały czas trwania imprezy - 8 zł/os.
- owoce - 10 zł/os.

ZIMNA PŁYTA

[serwowana na stoły gości lub w formie bufetu]

- patera mięsnych przysmaków (najlepsze wędliny, faszerowane mięsa, kielbaski)
- patera przekąsek typu „finger-food” (mięsne i wegetariańskie)
- deski serów
- tatar wołowy
- plastry z kaczki podane na chutney ze śliwki
- galaretki drobiowe
- sałatka jarzynowa z majonezem szczypiorkowym
- sałatka z serem lazur, szynką parmeńską, granatem i prażonymi orzechami
- pieczywo (2 rodzaje), masło

Na ciepło:

- panierowane fileciki drobiowe podawane z jogurtowo-czosnkowym dipem

KOLACJA I

- bogracz wołowy
- makaron z selerem naciowym w serowym sosie, na bazie mascarpone i gorgonzoli

KOLACJA II

[płatna dodatkowo]

Propozycja I - 60 zł/os.

(serwowana w formie bufetu, 1,5 k/os.)

- pieczone żeberka BBQ
- kula drobiowa z brokułami i sosem czosnkowym
- dorsz w chrupiącej panierce

Dodatki:

- puree ziemniaczane z parmezanem
- chipsy ziemniaczane
- sałatka z marchwi i ogórka
- mix sałat z sosem vinaigrette

Propozycja II - 50 zł/os.

(jedno danie dla wszystkich gości)

- Pieczeń wołowa po burgundzku
puree ziemniaczane z chrzanem / buraki w malinach
- Cielęcina duszona w borowikach
kopytka szpinakowe / kapusta czerwona sous-vide
- Halibut
chrupiąca babka ziemniaczana / kalafior romanesco / sos z kiszzonego ogórka

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

NA PODSTAWOWĄ WARTOŚĆ PRZYJĘCIA SKŁADAJĄ SIĘ:

- opłata za menu
- opłata za podstawowy pakiet dekoracji:
 - 250 zł (rezerwacja 1/2 oranżerii)
 - 450 zł (rezerwacja całej oranżerii)
- opłata za napoje gazowane: według zużycia lub według wybranego pakietu
- opłata za alkohol: według zużycia lub opłata korkowa (dotyczy alkoholu wysokoprocentowego)

PAKIETY

UZUPEŁNIAJĄCE

- Wino musujące na toast – od 8 zł/os.
 - Przystawka – 20 zł/os.:
- Pasztecik z dziczyzną z galaretką morelową i chutney podany z grzankami
 - Grzanka z zapiekany camembertem i gruszką, zawinięta w szynkę parmeńską, podana z chipsem z parmezanu
 - Tatar z suszonych pomidorów, podany w chrupiącym chipsie z tortilli
 - Placuszek ziemniaczany z musem twarogowym i wędzonym łososiem
- Zwiększenie porcji obiadu do 2,5 kawałka mięsa/os. – 15 zł/os.
 - Kopa, tradycyjny śląski deser – 22 zł/os.
 - Urozmaicenie zimnej płyty o specjały śródziemnomorskie (sery, szynki) – 19 zł/os.
 - Barszcz z krokietem – 18 zł/os.

ALKOHOL

Oferujemy:

- własne rzemieślnicze piwo Oderberg z pobliskiego, rodzinnego minibrowaru –
płatne dodatkowo
- wino domu półwytrawne – 45 zł / 0,75L
bądź wina z naszej karty win z rabatem 30%
Nie ma możliwości wniesienia własnego
piwa, wina, wina 0%, prosecco
- alkohole mocne: 40% rabatu od cen z menu restauracyjnego lub własne – opłata 5 zł/os.
pełnoletnia

DODATKOWE

INFORMACJE

- czas trwania imprezy w cenie: 8 godzin. Każda następna godzina to koszt 150 zł/h (godziny po 22.00 liczone są podwójnie)
- w przypadku imprez z tańcami lub wynajmie sali na wyłączność może obowiązywać dodatkowa opłata
- dzieci do 2 lat – koszt 35 zł/os., dzieci 3-9 lat – połowa cen

Istnieje możliwość zmodyfikowania ilości podawanych posiłków np.:

- obiad + deser – 155 zł/os.*
(czas trwania: 4 godziny) ‘
- obiad + deser + zimna płyta – 209 zł/os.*
(czas trwania: 7 godzin)

*w cenie woda + soki, napoje gazowane płatne dodatkowo

SŁODKI *stół*

Płatny dodatkowo.
Przygotowywany na min. 25 osób.





PROSECCO
station



WÓZKI *tematyczne*

Cena zawiera:

- złoty wózek barowy
- kryształowe kieliszki
- dekorację kwiatową
- cooler z lodem bez limitu
- sezonowe owoce
- świeczniki

Alkohol płatny dodatkowo:
od nas bądź własny.

K O S Z T : **300 zł**



APEROL
station



STÓŁ

śroziemnonożski

39 PLN / OS.

Stół możemy przygotować minimalnie dla 40 osób

Wędliny: prosciutto crudo D.O.P, chorizo sarta picante, salami Napoli, salami spienata picante, pancetta, coppa di parma

Sery: gorgonzola dolce D.O.P., primosale al peperoncino, primosale al pepe, primosale fantasia, ubriaco al vino rosso, grana padano D.O.P, taleggio D.O.P.

Antipasti: suszone pomidory, papryczki z nadzieniem, kapary, greckie oliwki: kalamata, corservolia

- Focaccia z ziołami
- Bagietka rustykalna
- Ser feta ChNP z ziołami i oliwą
- Hummus z paluszkami grissini
- Tzatziki
- Pesto rosso / verde
- Grecka niefiltrowana oliwa 0,3%:
z czosnkiem, papryczkami chili, rozmarynem





KWIA TY

Kwiaty to nieodzowny element każdego przyjęcia. To one stanowią "kropkę nad i". Dlatego tak dużą uwagę przywiązujemy do dekoracji kwiatowych.

Świadczymy na wyłączność usługi florystyczne, wykonywane przez naszą pracownię florystyczną. Ich przekrój znajdziecie w oddzielnym katalogu.