



# ZAMEK CHAŁUPKI

Hotel & Restauracja

[www.zamekchalupki.pl](http://www.zamekchalupki.pl)

tel. +48 502 144 446, +48 669 69 55 44, +48 601 782 388

## Oferta Uczty Weselnej

*Menu „Królewskie” w cenie 239 zł od osoby*

*(w okresie listopad – marzec: 219 zł)*

**Obiad:** - rosół wołowo-drobiowy z makaronem własnego wyrobu i podrobami

- **mięsa podawane na paterach (3 kawałki/os., 8 rodzajów):**

rolada wołowa, rolada wieprzowa

kaczka po królewsku

„Przeplataniec Zamkowy” (3 rodzaje mięs)

kotlet po szwajcarsku

filet drobiowy z ananasek, zapieczony serem

„kapsa” wieprzowa z pieczarkami

„kapsa” drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorkami

- surówka z białej kapusty

sałatka z czerwonej kapusty

surówka z marchwi i selera

sałatka z buraczków

- kluski śląskie, kluski ciemne

ziemniaki z koperkiem lub bombki paryskie

- sos tradycyjny

**Deser:** - ciasta (2 kawałki na osobę, 5 rodzajów)

- lody z owocami i bitą śmietaną, ślaska szpajza lub „słodki stół”

- krojenie tortu weselnego (tort we własnym zakresie lub za dopłatą – już od 5 zł/os.)

- kawa z ekspresu przelewowego + coffee bar, herbata (bez ograniczeń)

- owoce: 5 rodzajów, w zależności od pory roku

**Zimna płyta:** - patera przysmaków mięsnych (najlepsze wędliny, faszzerowane mięsa domowy pasztecik, kiełbaski)

- galaretki drobiowe

- galaretki z szynką

- tatar wołowy

- patera przekąsek typu „finger-food” (mięsne i wegetariańskie)

- patera przekąsek rybnych
- własnego wyrobu smalec ze skwarkami, kiszony ogórek
- deski serów żółtych i pleśniowych
- panierowane fileciki drobiowe podawane z pikantnym dipem
- sałatka „zamkowa” z grillowanym kurczakiem
- sałatka z tortellini
- pieczywo (2 rodzaje), masło

### Kolacja I:

- bogracz wołowy, strogonoff drobiowy,
- penne ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i gorgonzolą (1-2 do wyboru)

### Kolacja II:

- patera mięsna:
- pierś z kurczaka nadziewana pomidorem i mozzarellą
- de volaille z brokułami i serem
- pieczone żeberka
- patera rybna:
- łosoś sauté
- dorsz na poduszce warzywnej
- kapusta zasmażana, sałatka sezonowa
- dufinki, purée ziemniaczane
- ketchup, musztarda, chrzan

### Kolacja III:

- barszcz z krokietem mięsnym

### Napoje:

- bez limitu: soki 100%, napoje gazowane firmy „Pepsi” w szklanych butelkach, woda niegazowana z cytryną, „čepovaná” Kofola

### Alkohol:

- wino musujące na toast dla Młodej Pary i Gości Weselnych – **gratis**
- wino podawane do obiadu – **gratis**
- alkohole mocne – we własnym zakresie (bez opłat) lub w dodatkowym pakiecie
- piwo, wino – płatne dodatkowo lub w dodatkowym pakiecie
- opcjonalny pakiet alkoholi – wódka (np. Wyborowa), wino, piwo – **bez limitów**  
w cenie 49 zł / osoba pełnoletnia

### Ponadto:

- przywitanie Młodej Pary chlebem i solą – **gratis**
- apartament „Książęcy” dla Młodej Pary – **gratis**
- dekoracje z żywych kwiatów – **gratis**
- komfortowe pokoje dla gości weselnych – już od 59 zł/os.
- dzieci: niemowlęta – gratis, do lat 3 – 30 zł/os., do lat 8 – **połowa ceny**
- wynajęcie limuzyny Jaguar XJ8 Long w promocyjnej cenie (od 550 zł)
- fontanna czekoladowa – 490 zł + 5 zł / os.    Stół wiejski – 15 zł / os.

Powyższe menu zostało skomponowane w oparciu o nasze wieloletnie doświadczenie, tak aby sprostać różnicowanym gustom naszych gości. Niemniej jednak jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i pomysły. Jeśli ilość gości jest mniejsza niż 75 os. cena oferty może wzrosnąć.