



ZAMEK CHAŁUPKI

Hotel & Restauracja

www.zamekchalupki.pl

tel. +48 601 782 388, email: imprezy@hotel-zamek.pl

Oferta Uczty Weselnej

Menu „Królewskie” w cenie **269 zł** od osoby

(powyżej 110 os.: zniżka **10 zł** / os. os.,

w okresie listopad – marzec: zniżka **10 zł** / os.)

- Obiad:**
- rosół wołowo-drobiowy z makaronem własnego wyrobu i podrobami
 - **mięsa podawane na paterach (3 kawałki/os., 8 rodzajów):**
 - rolada wołowa, rolada wieprzowa
 - udo z kaczki po królewsku
 - faszerowana polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej
 - kotlet po szwajcarsku
 - filet drobiowy z camembertem, pesto i suszonymi pomidorami
 - „kapsa” wieprzowa z pieczarkami
 - „kapsa” drobiowa ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i gorgonzolą
 - surówka z białej kapusty
 - sałatka z czerwonej kapusty
 - surówka z marchwi i selera
 - sałatka z buraczków
 - kluski śląskie, kluski ciemne
 - bombki paryskie
 - sos tradycyjny

- Deser:**
- ciasta (2 kawałki na osobę, 5 rodzajów)
 - słodki stół
 - krojenie tortu weselnego (tort we własnym zakresie lub za dopłatą – już od 8 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, faszerowane mięsa, domowy pasztecik, kielbaski)
 - galaretki drobiowe
 - faszerowane ruloniki z szynki w galarecie
 - tatar wołowy
 - patera przekąsek typu „finger-food” (mięsne i wegetariańskie)

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

Kolacja I:

- bogracz wołowy, kurczak w curry z ryżem,
penne ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i gorgonzolą (1-2 do wyboru)

Kolacja II:

- **mięsa:**
eskalopki wieprzowe z sosem grzybowym
kula drobiowa faszerowana brokułami i serem feta i sosem czosnkowym
pieczone żeberka BBQ
- **ryby:**
łosoś sauté
dorsz w chrupiącej panierce
- kapusta zasmażana, fasolka szparagowa, sałatka z marchwi i ogórka
- dufinki, purée ziemniaczane

Kolacja III:

- barszcz z krokietem mięsny / grzybowym lub żurek

Napoje:

- **bez limitu:** soki 100%, Pepsi, Mirinda, 7up - w szklanych butelkach,
woda niegazowana z cytryną, „čepovaná” Kofola

Alkohol:

- francuskie wino musujące na toast – **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, Mickiewicz), wino, piwo:
bez limitów w cenie **55 zł / osoba** pełnoletnia

Ponadto:

- przywitanie Młodej Pary chlebem i solą – **gratis**
- apartament „Książęcy” dla Młodej Pary – **gratis**
- komfortowe pokoje dla gości weselnych – już od **65 zł/os.**
- dzieci: niemowlęta – **gratis**, do lat 3 – **35 zł/os.**, do lat 8 – **połowa ceny**
- stół śródziemnomorski – **od 27 zł / os.** Stół wiejski – **20 zł / os.**
- możliwość organizacji zaślubin w plenerze – już **od 1990 zł**

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 70 os. cena oferty może wzrosnąć.

Powyżej 110 os. (w przeliczeniu na pełne oferty) - zniżka 10 zł od ceny standardowej.