

# MENU OKOLICZNOŚCIOWE - 200 zł/osoba

## ZUPA:

Do wyboru 1 pozycja:

1. Tradycyjny rosół z makaronem i natką pietruszki
2. Krem z białych warzyw z grzankami
3. Krem brokułowy z płatkami migdałów
4. Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
5. Consome z pomidorów z mozzarellą

## DRUGIE DANIE:

Do wyboru 3 pozycje: (1,5 szt. /os.)

1. Rolada wieprzowa faszerowana cebulką, boczkiem i papryką
2. Tradycyjny kotlet schabowy
3. Filet drobiowy z mozzarellą i szpinakiem
4. Pierś z kurczaka panierowana z serem i pieczarkami
5. Rolada wołowa po śląsku
6. Filet rybny (Dorsz lub Miruna) w cieście

## DODATKI:

Do wyboru 3 pozycje:

1. Kluski śląskie
2. Frytki
3. Ziemniaki z koperkiem
4. Talarki ziemniaczane
5. Ryż z warzywami

## SURÓWKI:

Do wyboru 3 pozycje:

1. Marchewka z jabłkiem lub ananase
2. Selerowa z rodzynkami
3. Biała kapusta
4. Coleslaw
5. Kapusta zasmażana biała lub kiszona z kminem
6. Modra kapusta
7. Kiszona kapusta
8. Warzywa na parze

## ZIMNA PŁYTA:

Półmisek wędlin i mięs pieczonych (szynka, galantyna drobiowa, boczek zawijany, schab z brzoskwinia)  
Wiejski paszтет  
Tymbaliki drobiowo-wieprzowe  
Śledź po tatarsku oraz śledź w oleju z cebulką  
Mini tortille  
Rolada szpinakowa lub roladka z szynki konserwowej w galarecie  
Sałatka jarzynowa / gyros / grecka (2 do wyboru)  
Jaja garniowane  
Pikle  
Pieczywo, masło

## DESER

Do wyboru 1 pozycja:

1. Lody waniliowe z gorącymi malinami
2. Panna Cotta z sosem truskawkowym
3. Sernik z brzoskwinia
4. Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną
5. Lody smażone z musem truskawkowym

## BUFET SŁODKI:

Napoje gorące (kawa, herbata)  
Trzy rodzaje ciasta (1,5 szt./os.)  
Serwis tortu własnego (3 zł/os.)

## NAPOJE: \*

Woda mineralna w dzbankach - BEZ OGRANICZEŃ  
Soki owocowe w dzbankach - BEZ OGRANICZEŃ  
Napoje gazowane firmy Coca-Cola - 0,5 L/osoba

## DODATKOWO:

1. Deska serów pleśniowych - 150 zł/szt. (8-10 os.)
2. Półmisek tatar z polędwicy wołowej 8 x 100 gr - 200 zł/szt.
3. Paczki z ciastem - 50 zł/szt.
4. Tort śmietanowy - 12 zł/os.
5. Patera z owocami - 100 zł/szt.
6. Butelka wina musującego - 25 zł (0,7L)

## KOLACJA I \*

Do wyboru 1 pozycja:

1. Pieczeń w sosie, gnocchi, surówka z kapusty pekińskiej
2. Bogracz z bułeczką

## KOLACJA II \*

Do wyboru 1 pozycja:

1. Barszcz czerwony z pasztecikiem lub krokiem (mięso lub kapusta z grzybami)
1. Żurek śląski z kielbasą
2. Flaczki

\* Oferta obowiązuje przy konsumpcji na sali

\* Możliwość dokupienia gorących kolacji (KOLACJA I + 20 zł, KOLACJA II + 10 zł)

## OFERUJEMY:

- Dwie klimatyzowane sale bankietowe na 90 oraz 100 osób
- Pokój udostępniony na czas imprezy - 100 zł
- Letni ogródek z widokiem na zamek oraz plac zabaw dla dzieci
- Niemowlęta i dzieci korzystające z krzeselka do karmienia - GRATIS
- Godziny przyjęcia okolicznościowego 12:00 - 20:00 (możliwość przedłużenia po wcześniejszym ustaleniu)
- Możliwość zakupu alkoholu w restauracji w specjalnych cenach:  
Wódki 0,5l : Wyborowa - 45 zł/szt., Nemiroff De Lux - 50 zł/szt.  
Wino 0,75l : Sol Del Ray białe i czerwone ( słodkie, półsłodkie, wytrawne, półwytrawne) - 40 zł/szt.
- Białe pokrowce na krzesła - GRATIS
- Monitorowany parking - GRATIS

## MENU ORAZ SERWIS:

1. Istnieje możliwość zabrania jedzenia ze stołu (pojemniki własne lub odpłatne - 3 zł/szt.).
2. Sala Pod Figurą nie przechowuje jedzenia pozostałego po przyjęciu.
3. Napoje gazowane we wszystkich opcjach menu serwujemy w butelkach typu PET,
4. Napoje gazowane w szklanych butelkach serwujemy za dodatkową opłatą (3 zł/but.).
5. Możliwość przywiezienia swojego tortu, nasza obsługa wyserwuje go dla Państwa (serwis tortu - 3 zł/osoba).
6. Możliwość wniesienia własnego alkoholu (wódka/wino) bez opłaty korkowej.

## PŁATNOŚĆ:

1. Zadek, który pobieramy za rezerwację w wysokości 500 zł w przypadku rezygnacji jest bezzwrotny, rozliczany w końcowym etapie.
2. Rozliczenie do 3 dni przed imprezą na konto lub w hotelowej recepcji.
3. Ostateczna liczba osób podana najpóźniej 7 dni przed planowanym przyjęciem. Podana liczba osób podlega rozliczeniu.