



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE | 2026 ROK

PAKIETY

PAKIET BIESIADNY: 260 ZŁ / OS.

Menu serwowane (zupa, danie główne, deser)

Pakiet napojów

PAKIET RYCERSKI: 310 ZŁ / OS.

Menu serwowane (przystawka, zupa, danie główne, deser)

Pakiet napojów

PAKIET DWORSKI: 430 ZŁ / OS.

Menu serwowane (przystawka, zupa, danie główne, deser)

Pakiet napojów

Bufet słony

Bufet słodki

PAKIET ZAMKOWY: 510 ZŁ / OS.

Menu serwowane (przystawka, zupa, danie główne, deser)

Pakiet napojów

Bufet słony

Bufet słodki

Dodatkowe danie ciepłe

MENU DLA DZIECI: (DO LAT 12) - 120 ZŁ / OS.

Rosół z makaronem lub zupa pomidorowa

Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami
i surówką z marchewki lub mizerią

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

Pakiet napojów

PAKIET NAPOJÓW

2 rodzaje soków, kawa, herbata, woda niegazowana



PRZYSTAWKI

Jedna do wyboru:

1. Wędzona pierś z kaczki z winegretem cytrynowym i sałatą
2. Wędzony łosoś z kwaśną śmietaną, ikrą, placuszkiem drożdżowym
3. Carpaccio wołowe z rostbefu, rukolą, sosem musztardowo-miodowym
4. Pieczony udziec wołowy na różowo, z piklami i płatkami parmezanu
5. Carpaccio z buraka, kozim serem, gruszką i winegretem porzeczkowym
6. Indyk marynowany w polnych ziołach z pieczoną papryką
7. Torcik z pieczarek i pomidorów w sosie pietruszkowym
8. Tatar z łososia z ikrą i kolendrą

ZUPY

Jedna do wyboru:

1. Krem z gruszki i pietruszki z grzanką
2. Barszcz czerwony z kołdunami
3. Krem pomidorowy z wędzoną papryką i grzanką
4. Tradycyjny rosół z makaronem
5. Krem grzybowy z dodatkiem oliwy truflowej

DANIA GŁÓWNE

Jedno do wyboru:

1. Polędwiczka wieprzowa, purée selerowe, fasolka szparagowa, sos winno-maślany
2. Łosoś z ryżem, szpinakiem, warzywami i sosem porowym
3. Kurczak faszerywany warzywami korzeniowymi z pieczonym ziemniakiem, burakami, sosem śmietanowym
4. Długo duszona wołowina w sosie własnym, warzywami i purée szpinakowym
5. Pierś z kaczki z jabłkiem w sosie z owoców leśnych, opiekane ziemniaczki, surówka z czerwonej kapusty
6. Kasza bulgur z grillowanym tofu i warzywami
7. Udziec jagnięcy z bazyliowym purée w ciemnym sosie i miodowo-limonkową pietruszką

DESERY

Jeden do wyboru:

1. Szarlotka z bitą śmietaną
2. Sernik z sosem malinowym
3. Tarta z owocami sezonowymi i sosem angielskim
4. Ciastko czekoladowe na ciepło z sosem z owoców leśnych



..... SŁONY BUFET - 70 ZŁ / OS.*

ZIMNA PŁYTA - pięć do wyboru:

1. Pieczony udziec wołowy w aromacie z gorczycy
2. Marynowana pieczona polędwiczka wieprzowa
3. Rolada boczkowa
4. Pieczony schab w kminku
5. Indyk z morelą marynowany w limonce
6. Nadziewany schab czosnkiem
7. Karczek pieczony ze śliwką
8. Deska serów: bursztyn, szafir z czarnuszką, camembert, gorgonzola, grana padano
9. Ruloniki z tortilli, wędzonym łososiem, kurczakiem i serem
10. Wędzony pstrąg
11. Wędzony łosoś
12. Volevonty z pastami smakowymi

SAŁATKI - trzy do wyboru:

1. Cezar z kurczakiem, jajkiem i boczkiem
2. Grecka sałatka z warzywami i serem feta
3. Caprese - pomidory z mozzarellą, zieloną oliwą
4. Sałatka z pieczonych ziemniaków, boczku i grillowanych warzyw
5. Sałatka z pieczonego buraka, oliwkami i serem feta
6. Sałatka z marynowanym łososiem w orientalnych przyprawach
7. Tajska sałatka z krewetkami i makaronem

SOSY - trzy do wyboru:

1. Chrzanowy
2. Koniakowy
3. Czosnkowy
4. Żurawinowy
5. Tatarski
6. Musztardowy

Do słonego bufetu serwujemy pieczywo

..... DODATKOWE DANIA CIEPŁE - 60 ZŁ / OS.**

Jedno do wyboru:

1. Barszcz czerwony z krokietem
2. Leczo wegetariańskie
3. Strogonow

* wliczony w cenę Pakietu Dworskiego i Pakietu Zamkowego

**wliczone w cenę Pakietu Zamkowego



..... SŁODKI BUFET - 70 ZŁ / OS.*

CIASTA - trzy rodzaje do wyboru:

1. Szarlotka
2. Malinowa chmurka
3. Ciasto z orzechami
4. Ciasto czekoladowe
5. Sernik z różą
6. Tradycyjny sernik

+ desery w kubeczkach (tiramisu, panna cotta, crème brûlée, musy)

* wliczony w cenę Pakietu Dworskiego i Pakietu Zamkowego

..... TORT OKOLICZNOŚCIOWY **

50 ZŁ / OS. - DO 20 OSÓB 30 ZŁ / OS. - POWYŻEJ 20 OSÓB

Proponujemy torty w wielu smakach m.in. :

- Czekoladowo-malinowy
- Czekoladowy
- Porzeczką z wanilią
- Karmelowo-pomarańczowy
- Karmelowo-marakujowy
- Limonkowy
- Ambasador



Każdy z tortów przygotowywany jest specjalnie dla Państwa z indywidualną dekoracją

** W przypadku własnego tortu - talerzykowe 15 zł / os.

..... PATERA OWOCÓW - 80 ZŁ / SZT:

..... NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Pakiet bez ograniczeń:

pakiet podstawowy + napoje gazowane (m.in. Pepsi, 7up, Mirinda) - 45 zł / os.

Lemoniady w karafkach - 40 zł / karafka

ALKOHOLE

OPEN BAR

opcja I - 140 zł / os.

- Wino domu białe i czerwone
- Jeden rodzaj wódki do wyboru:
 - Wyborowa
 - Pan Tadeusz
 - Absolut

opcja II - 200 zł / os

- Wino domu białe i czerwone
- Jeden rodzaj wódki do wyboru:
 - Wyborowa
 - Pan Tadeusz
 - Absolut
- Piwo Książęce

opcja III - 220 zł / os

- Wino domu białe i czerwone
- Prosecco
- Jeden rodzaj wódki:
 - Wyborowa
 - Pan Tadeusz
 - Absolut
- Whisky (1 do wyboru)
 - Jack Daniel's
 - Johnnie Walker Red I

BUTELKI

- Wino domu:
 - Białe - Bianco del Castello - 120 zł
 - Czerwone - Rosso del Castello - 120 zł
- Wino musujące - Prosecco / Alita - 110 zł

- Wódka:
 - Pan Tadeusz (butelka 0,5 l) - 160 zł
 - Chopin (butelka 0,5 l) - 315 zł

- Whiskey:
 - Jameson - 299 zł / 0,5l
 - Jack Daniel's - 260 zł / 0,5l
 - Johnnie Walker Red - 270 zł / 0,5 l
 - Glenfiddich 12yo. - 560 zł / 0,7 l



USŁUGI DODATKOWE

USŁUGI DODATKOWE (wycena indywidualna wg Państwa potrzeb):

- Dekoracje balonowe
- Dekoracje florystyczne (pełna dekoracja florystyczna)
- Drobne kwiatki /dekoracja krzeseł / świeczniki - 200 zł

