



ZR HOTELE

2024

# MENU KOMUNIJNE WZGÓRZE ZAMKOWE

## Menu I

### PRZYSTAWKA

Carpaccio z wędzonej kaczki, piklowana czerwona kapusta, miso, wakame  
Ceviche z pstrąga Ojcowskiego, mleko tygrysy, cytrusy, zioła

### ZUPA

Rosół wołowo-kaczy z domowym makaronem  
Tradycyjne gazpacho

### DANIE GŁÓWNE

Pieczony sandacz, groszek zielony, sos cytrynowy  
Polędwiczki wieprzowe w szynce szwarcwaldzkiej, szałwia, marchew, sos piwny, fondant ziemniaczany

### DESER

Eton Mess, beza, owoce sezonowe, krem waniliowy  
Tartoleтка z kremem czekoladowym, słony karmel, malina

### NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe



259,00 zł/os.

## Menu II

### PRZYSTAWKA

Tatar z polskiej polędwicy wołowej, żółtko, pikle, grzanki  
Carpaccio z tuńczyka yellowfin, emulsja lubczykowa, dressing ponzu

### ZUPA

Consomme wołowe z tortellini  
Krem z pieczonego bakłażana i pomidora, crème fraiche, pesto

### DANIE GŁÓWNE

Kulbin, duszony por, crème fraiche, mule, sos veloute  
Cielęcina Rose, marchew pieczona, puree, marchew piklowana, pesto i sos Madeira

### DESER

Tarta tatin, tonka, karmel, lody waniliowe  
Pavlova, świeże owoce, krem chantilly

### NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

309,00 zł/os.



ZR HOTELE

*Happy to see You! :)*

ZAMEK W PRZEGORZE

U ZIYADA  
RESTAURACJA

BASZTA

FOREST  
HOTEL

DWÓR W TOMASZOWICACH

NOWY  
SPICHLERZ



ZR HOTELE

## Menu dla dzieci

### PRYZYSTAWKA

Tramezzini, szynka, ser

### ZUPA

Rosół, domowy makaron

### DANIE GŁÓWNE

Kurczak zagrodowy, groszek, ziemianki

### DESER

Szarlotka z lodami

### NAPOJE

Herbata, woda mineralna, soki owocowe



## Bufet zimny

Wędliny i mięsa pieczone

Lokalne sery, winogrona, orzechy, krakersy serowe

Galaretki drobiowa

Pasta z pstrągą ojcowskiego z kolendrą i chili

Sałatka kudyjska z czarnej soczewicy, suszonych pomidorów i avocado.

Śledź w oleju lnianym z cebulą i jabłkiem

Tramezzini z pieczonym rostbefem, rukolą i majonezem chrzanowym

Mozzarella, pomidorki koktajlowe, dressing pomidorowy i bazylię

Tarta Quiche Lorraine z boczkiem, serem bursztyn i natką pietruszki

Sałatka a'la mizeria, ogórek, maślanka, koperek

Sosy i dipy

Pieczywo na zakwasie, masło, hummus, oliwa



159,00 zł/os.

## Bufet słodki

Sernik baskijski

Szarlotka z cynamonem

Ciasto czekoladowe

Owoce sezonowe



50,00 zł/os.

### W cenie zapewniamy

Profesjonalną obsługę kelnerską  
 Bezpłatny parking dla Gości  
 Dekorację kwiatową ze świeżych, sezonowych, ciętych kwiatów oraz świece

### Dodatkowo oferujemy

Napoje gazowane 20,00 zł/os.  
**Tort** - cena od 45,00 zł/osoba

Dzieci do lat 3 bez świadczeń - bezpłatnie, dzieci między 3 - 7 rokiem życia 75% ceny menu

### Informacje dodatkowe

Czas trwania przyjęcia: (obiad do 4 godz. / obiad + bufet do 5 godz. / obiad + bufet + ciepłe danie do 6 godz.)

Powyższa oferta nie stanowi potwierdzenia wstępnej rezerwacji usług wynikających z proponowanego programu oraz atrakcji dodatkowych.

Gwarancją niezmienności ceny i dostępności wszystkich usług jest podpisana umowa oraz wpłata zadatku.



ZR HOTELE

*Happy to see You! :)*

ZAMEK W PRZEGORZE

U ZIYADA  
RESTAURACJA

BASZTA

FOREST  
HOTEL

DWÓR W TOMASZOWICACH

NOWY  
SPICHLERZ