



ZAMEK W PRZEGORZAŁACH
Restauracja "U ZIYADA"

Menu na przyjęcia – 2019 r.

Propozycja I

Polędwica z miecznika na kompozycji sałat z musem limonkowym
i karmelizowanym pomidorkiem cherry
Aromatyczne consomme z kaczki z kurkowymi ravioli
Polędwiczka wieprzowa marynowana w tymianku z winnym sosem
i puree z czerwonej kapusty
Aksamitna Panna Cotta z musem malinowym
lub
lody waniliowe, lody czekoladowe z sosem z owoców leśnych
Woda mineralna, soki owocowe, kawa, herbata

Propozycja II

Tatar ze śledzia z suszonymi pomidorami, jajkiem poche
i sosem z kiszzonego buraka
Krem jarzynowy z ziołowymi grzankami
Filet z gęsi duszony z sosem z czerwonej porzeczki, truflowym ziemniakiem i rozszponką
Aksamitna Panna Cotta z musem malinowym
lub
lody waniliowe, lody czekoladowe z sosem z owoców leśnych
Woda mineralna, kawa, herbata

Propozycja III

Marynowana wieprzowina sous-vide na liściach świeżego szpinaku z ciecierzycą
i sosem z suszonej śliwki
Cappuccino z borowików z nutką trufli i czarnym chispem
Cytrynowy filet drobiowy pieczony w bekonie z sosem balsamicznym
i gratin z batatów i ziemniaków
Aksamitna Panna Cotta z musem malinowym
lub
lody waniliowe, lody czekoladowe z sosem z owoców leśnych
Woda mineralna, kawa, herbata

Propozycja IV (wegetariańska, vege)

Pomidor faszerowany pastą z bakłażana
Bulion z cukinią i ciecierzycą
Dorsz w cieście francuskim z puree z zielonego groszku i risotto grzybowym
Szczawiowe spaghetti z cukinii i marchwi z czarą soczewicą i oliwą (vege)
Aksamitna Panna Cotta z musem malinowym
lub
lody waniliowe, lody czekoladowe z sosem z owoców leśnych
Woda mineralna, kawa, herbata

Menu dla dzieci

Kolorowa tartinka
Rosół z lanym ciastem i jarzynkami lub Pomidorowa z makaronem
Kęski z kurczaka w panko lub łosoś z grilla
Frytki lub ziemniaki, wachlarzyk pomidorowo- ogórkowy w słodkiej śmietance
lody waniliowe, lody truskawkowe z sosem czekoladowym
Woda, coca-cola lub sok





ZAMEK W PRZEGORZAŁACH
Restauracja "U ZIYADA"

Bufet

Polędwiczki wieprzowe faszerowane szparagami
Roladki z krutonami i korniszonem
Galantyna z kaczki ze szpinakiem
Schabiki z marynowanymi kurkami
Tramezino z kremowym musem, łososiem i sałatą
Quiche z pomidorami i serem wędzonym
Mini babeczki z hummussem
Mini babeczki z guacamole z chilli
Deska serów z miodem i orzechami
Tarta serowa z gruszką
Sosy: miodowo – porzeczkowy, śliwkowo – balsamiczny
Sałatki: pomidory z mozzarellą, kuskus z tuńczykiem, tradycyjna jarzynowa

Koszty

Propozycja I – 165 złotych od osoby
Propozycja II – 155 złotych od osoby
Propozycja III – 145 złotych od osoby
Propozycja IV – 135 złotych od osoby
Propozycja dla dzieci – 80 złotych od dziecka do 10 lat
Bufet – 55 złotych od osoby
Wina i alkohole – załącznik do niniejszej propozycji.

Dodatkowe gorące danie do bufetu:

- ❖ Gulasz z indyka z zielonym groszkiem – 20 złotych
- ❖ Wołowina po burgundzku – 25 złotych
- ❖ Stroganov – 25 złotych
- ❖ Maczanka galicyjska z barszczem czerwonym – 30 złotych
- ❖ Barszcz czerwony z krokietem – 15 złotych
- ❖ Żurek z jajkiem i białą kielbasą – 15 złotych

Dodatkowe zamówienia płatne po przyjęciu.

- ❖ Soki owocowe (1 l.) – 9 złotych za 1 litr

* W restauracji można zamówić również: Tort i ciasta

Tort: 95 złotych /kg,

Ciasto 20 dag /os- 20 złotych za osobę

*Rezerwacja terminu: wymagana jest przedpłata w wysokości 40 % (liczba osób x koszt menu), pozostałe ustalenia wraz potwierdzeniem godziny, liczby osób oraz wybranego menu: 10 dni przed terminem realizacji przyjęcia. W wypadku rezygnacji – zadatek traktujemy jako odstępnę na rzecz zleceniobiorcy.

* istnieje możliwość zamówienia bufetu dla 3/4 ilości gości, nie mniej niż dla 15 osób.

