



ZAMEK W PRZEGORZAŁACH
Restauracja „U ZIYADA”

Menu 2021

Zestaw I 195,00 zł/os.
(1 pozycja do wyboru)

Aperitif

Mimosa

Mimosa dla dzieci na bazie Piccolo

Amuse-Bouche

Rostbef z majonezem truflowy/rucola

Zupa

Bulion drobiowy/domowy makaron

Krem z białych szparagów/słoneczniki/olej z pestek dyni

Danie Główne

Ligawa wołowa/sos demi-glace z kawą zbożową/puree chrzanowe/zielone szparagi/
mini marchewka

Kurczak supreme/sos z czerwonego wina/scorzonera/marchewka/czarna soczewica

Deser

Sernik czekoladowy z makaronikiem i truskawką

Selekcja lodów rzemieślniczych/sezonowe owoce/bita śmietana

Napoje

Kawa, wybór herbat, woda mineralna niegazowana, soki owocowe

Zestaw II 234,00 zł/os.
(1 pozycja do wyboru)

Aperitif

Mimosa

Mimosa dla dzieci na bazie Piccolo

Amuse-Bouche

Rostbef z majonezem truflowym/rucola

Przystawka

Wędzona gęś z pudrem z palonego masła/sos z czerwonego wina/kiszony pomidor

Zielone szparagi z szynką parmeńską/twaróg/rzodkiewka/oliwa szczypiorkowa





ZAMEK W PRZEGORZAŁACH
Restauracja "U ZIYADA"

Zupa

Bulion drobiowy/domowy makaron
Krem z zielonych warzyw sezonowych/chips z boczku

Danie Główne

Policzko wieprzowe/sos borowikowy/młody szpinak/młoda marchewka/
kuskus z kolendrą
Łosoś z ziołową kruszonką/risotto z parmezanem/groszek cukrowy/kalafior/
sos szafranowy

Deser

Ciastko podwójnie czekoladowe/lody z palonego masła/malina
Suflet z białej czekolady z czerwonym pieprzem/sos szodonowy i truskawka

Napoje

Kawa, wybór herbat, woda mineralna niegazowana, soki owocowe

Zestaw III – 259,00 zł/os.

(1 pozycja do wyboru)

Aperitif

Mimosa

Mimosa dla dzieci na bazie Piccolo

Amuse-Bouche

Krewetka/torpedo z sosem czosnkowym

Przystawka

Rostbef z wiśniami/rucola/agrest z chili
Burak z wędzonym twarogiem/miód/orzechy włoskie

Zupa

Bulion drobiowy/domowy makaron
Krem z kasztanów/pistacje/chrzanowa śmietana

Danie Główne

Morszczuk australijski/warzywa burnoise/bób/pasternak/consome z cebuli/romanesco
Pierś z kaczki/ziemniaki confit/szparagi w trzech odsłonach z sosem beurre rouge

Intermezzo

Sorbet cytrynowy

Deser

Fondant czekoladowy/sorbet truskawkowy/kawior z limonki
Mus z marakui/jadalny zamsz/beza/jagoda





ZAMEK W PRZEGORZALACH
Restauracja "U ZIYADA"

Napoje

Kawa, wybór herbata, woda mineralna niegazowana, soki owocowe

Menu Dzieci do lat 7 - 50% ceny menu głównego (1 pozycja do wyboru)

Przystawka

Mini caprese/oliwą i bazylią
Mix sałat z kurczakiem/gruszka

Zupa

Bulion z makaronem
Krem z pomidorów

Danie Główne

Panierowane fileciki z kurczaka supreme/domowe frytki/surówka z marchewki
Grillowany łosoś/gnocchi/brokuly
Grillowany fileciki z indyka/puree ziemniaczane/marchewka z groszkiem

Deser

Selekcja lodów rzemieślniczych z bitą śmietaną/owoce sezonowe
Mus czekoladowy/truskawki

Napoje

Kawa, wybór herbata, woda mineralna niegazowana, soki owocowe

Bufet wytrawny – 75,00 zł/os.

Deska regionalnych wędlin
Pieczone mięsa
Pate drobiowe z żurawiną
Kompozycja polskich serów z miodem/winogrona/orzechy
Terrina z warzyw sezonowych
Gravlax z łososia/muse chrzanowy
Sosy (*dwa do wyboru*)
Koktajlowy, czosnkowy, chrzanowy, cumberland
Sałatki (*dwie do wyboru*)
Sałatka caprese, Sałatka z kurczakiem i ananase, Sałatka z arbuzem i fetą, Sałatka porowa z jajkiem, Mix sałat z wołowiną i malinami
Pieczone buraki/kozi ser
Mix domowego pieczywa





ZAMEK W PRZEGORZAŁACH
Restauracja „U ZIYADA”

Słodki bufet z owocami
(do wyboru 3 rodzaje) – 40,00 zł/os.

Sernik z brzoskwiniami
Szarlotka z cynamonem
Ciasto czekoladowe z wiśniami
Tiramisu/amaretto
Bajaderka z rumem
Malinowa chmurka ze świeżymi malinami
Sezonowe owoce

Wytrawny bufet finger food
(do wyboru 3 szt./os.) – 35,00 zł/os.

Rostbef z majonezem truflowym/rucola
Sajgonka z salsą meksykańską/limonka
Krewetka torpeda/sos czosnkowy
Łosoś z wakame/cytryna
Tarta borowik/por
Tatar ze śledzia/chili /śmietana

Słodki bufet finger food z makaronikami
(do wyboru 3 szt./os.) – 45,00 zł/os.

Trio panna cotta (tradycyjna/lawendowa/marakuja)
Mini Creme Brulle
Mus czekoladowy z wiśnią
Mus truskawkowy z limonką
Biała czekolada z czarnym bzem
Wybór makaroników

Tort 150,00/kg

Nasze torty są na bazie białej lub ciemnej czekolady i śmietany wraz z wyborem sezonowych owoców - owoce leśne, malina, borówka, marakuja, cytryna, banan, gruszka, truskawka, tiramisu, czarny las, ciemna czekolada, jasna czekolada, porzeczkowe, kawowe, orzechowe, śmietankowe

* Podane ceny są cenami brutto, zawierają podatek VAT.

** Oferta dotyczy grupy powyżej 20 osób.

