



ZAMEK GOSTYNIŃSKI

Przykładowe menu w cenie 160 zł/os.

Chleb dla młodych, szampan na powitanie dla wszystkich gości

I wydanie

2 zupy do wyboru:

Rosół Rycerski z makaronem lub Flaki wołowe

Dania główne podane na półmiskach (3 dania główne + dodatki):

- Kieszonki schabowe z pieczarkami,
- Kotlet Devolay,
- Pieczone udka drobiowe faszerowane pysznym nadzieniem,
- Ziemniaki gotowane i frytki,
- Bukiet surówek.

II wydanie

2 dania główne + dodatki:

- Karkówka duszona w suszonych owocach z sosem,
- Zrazy wołowe zawijane w sosie,
- Kluski śląskie na maśle,
- Buraczki zasmażane.

lub

Danie serwowane przez Szefa kuchni w Sali Kolumnowej:

- Pieczony udziec wieprzowy (płonący) z gruszką w białym winie i żurawiną podany z opiekanymi ziemniakami z sosem chrzanowym.

III wydanie:

Zupa, 2 dania główne + dodatki:

- Zupa krem z pomidorów z roladą ustrzycką.
- Smażone medaliony z polędwiczek wieprzowych (marynowane w sosie sojowo-cytrynowym),
- Roladki z piersi kurczaka z farszami i sosem ziołowo-śmietankowym,
- Opiekane ziemniaki,
- Warzywa blanszowane z masłem czosnkowym.

Agencja Rozwoju i Promocji Zamek Sp. z o. o.

ul. Zamkowa 31, 09-500 Gostynin

NIP: 97 10 72 16 47; REGON: 14 61 40 10 10

www.zamek-gostynin.eu

e-mail: recepja@zamek-gostynin.eu | tel. +48 24 235 45 00



ZAMEK GOSTYNIŃSKI

IV wydanie:

- Żurek Staropolski z jajkiem i białą kielbasą lub barszczyk czerwony z pasztecikiem.

Zimne przekąski (cztery do wyboru) sukcesywnie podane do stolów:

- Król stołu: pstrąg faszerowany w całości podany,
- Jajka faszerowane bankietowe o różnych smakach,
 - Śledź po Królewsku.
- Sałatka Zamkowa (grillowana pierś z kurczaka, pomidor, ogórek),
- Verrines - francuskie przekąski podane w krystalicznych szklankach,
 - Rolada łososiowo-szpinakowa,
- Szynka Parmeńska podana z melonem, rukolą i sezamem,
 - Rolada drobiowa faszerowana w galarecie,
 - Sałatka „krabowa” na cieście francuskim,
- Gniazdko z wędzonego łososia z jajem przepiórczym,
 - Sałatka książęca z kurczakiem,
 - Roladki z bakłażana z fetą i pomidorami.

Dodatkowo serwowane (w cenie):

- Soki owocowe (jabłko, pomarańcza),
- woda gazowana, woda niegazowana z cytryną i miętą (na stołach bez ograniczeń),
- Bufet ciast własnego wyrobu (4 ciasta do wyboru)
- Kawa i herbata (bez ograniczeń).

Zachęcamy do kontaktu z Managerem, który udzieli informacji oraz przybliży szczegóły oferty.

Tel. 506 874 036

E-mail: restauracja@zamek-gostynin.eu

Agencja Rozwoju i Promocji Zamek Sp. z o. o.

ul. Zamkowa 31, 09-500 Gostynin

NIP: 97 10 72 16 47; REGON: 14 61 40 10 10

www.zamek-gostynin.eu

e-mail: recepca@zamek-gostynin.eu | tel. +48 24 235 45 00


ZAMEK GOSTYNIŃSKI



Agencja Rozwoju i Promocji Zamek Sp. z o. o.

ul. Zamkowa 31, 09-500 Gostynin

NIP: 97 10 72 16 47; REGON: 14 61 40 10 10

www.zamek-gostynin.eu

e-mail: recepcja@zamek-gostynin.eu | tel. +48 24 235 45 00