



ZAMEK GOSTYNIŃSKI

Przykładowe menu w cenie 200 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 (4 dania główne + dodatki):

- Kieszonki schabowe z nadzieniem pieczarkowo serowym,
- Roladki z piersi indycze z sosem pomidorowym,
- Uda kurczaka z nadzieniem owinięte boczkiem,
 - Filet z rybnym w płatkach migdałowych,
 - Ziemniaki gotowane i frytki,
 - Bukiet surówek.

II wydanie

2 dania główne + dodatki:

- Zrazy wieprzowe w czerwonym winie (faszerowane konserwowym ogórkiem, boczkiem i papryką),
- Pieczone żeberka wieprzowe z sosem BBQ,
 - Buraczki zasmażane,
 - Kluski śląskie na maśle

lub

Danie serwowane przez Szefa kuchni w Sali Kolumnowej:

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

III wydanie

2 dania główne + dodatki:

- Uda z kurczaka faszerowane pysznym nadzieniem,
 - Szaszłyk z warzywami z rusztu,
 - Kulki ziemniaczane,
 - Mix sałat w sosie Winegret.

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: repcja@zamek-gostynin.eu | tel. +48 24 235 45 00



ZAMEK GOSTYNIŃSKI

O PÓLNOCY TORT OKOLICZNOŚCIOWY:

- Podany uroczycie przez kelnerów na Dziedzińcu Zamkowym z płonąca racą!

IV wydanie

Zupa i 2 dania główne+ dodatki:

- Zupa-krem z pomidorów z roladą ustrzycką,
- Roladki z piersi kurczaka z farszami i sosem ziołowo-śmietankowym,
 - Stek Szujskiego,
 - Opiekane ziemniaki,
- Warzywa blanszowane z masłem czosnkowym.

V wydanie

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

Zimne przekąski (6 do wyboru) sukcesywnie podane do stołów:

- 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,
- Szyńka 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 bakłazana 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).
 - owoce sezonowe i egzotyczne,
 - **Słodki Bufet dla dzieci.**

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

**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: repcja@zamek-gostynin.eu | tel. +48 24 235 45 00