



ZAMEK GOSTYNIŃSKI

Przykładowe menu w cenie 220 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):

- Filet z kurczaka pieczony „po sarmacku” (filet z jabłkiem i żurawiną),
- Smażone medaliony z polędwiczek wieprzowych (w sosie sojowo cytrynowym),
 - Stek Szujskiego,
 - Aromatyczny filet rybny w migdałach,
 - Ziemniaki gotowane i frytki,
 - Bukiet surówek.

Deser: Królewska szarlotka na gorąco podana z lodami waniliowymi i bitą śmietaną polane czekoladą.

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 opiekanyymi ziemniakami z sosem chrzanowym.

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

III wydanie

2 dania główne + dodatki:

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

O PÓLNOCY TORT OKOLICZNOŚCIOWY:

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

IV wydanie

Zupa i 3 dania główne + dodatki:

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

V wydanie

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

Zimne przekąski (7 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 bakłażana z fetą i pomidorami.

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

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,**
- **Oryginalne zaproszenia i winietki dla gości.**



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