



# ZAMEK GOSTYNIŃSKI

Przykładowe menu w cenie 240 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](mailto: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 (8 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](mailto: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,**
- **„Wiejski stół”.**

Przykładowe menu naszego stołu do wyboru:

Pieczona szynka prosięcia wraz z kością, kaszanka swojska, szynka wędzona lub gotowana, pasztet wiejski, kiełbasa wiejska, salceson biały, kiełbasa wiejska z komina.

Musztarda, chrzan, ćwikła, buraczki, smalec swojski topiony ze skwarkami, chleb wiejski, jeden duży lub dwa małe.

Ogórki małosolne lub kiszzone.



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

**Tel. 506 874 036**

**E-mail: [restauracja@zamek-gostynin.eu](mailto: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](http://www.zamek-gostynin.eu)**

**e-mail: [repcja@zamek-gostynin.eu](mailto:repcja@zamek-gostynin.eu) | tel. +48 24 235 45 00**