



ZAMEK GOSTYNIŃSKI

Przykładowe menu w cenie 300 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),
 - Karkówka duszona w suszonych owocach z sosem,
 - 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.

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,
 - Pieczone żeberka w sosie BBQ,
- 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 (10 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,
- Szynka Parmeńska podana z melonem, rukolą i sezamem,
 - Rolada drobiowa faszerowana w galarecie,
 - Sałatka „krabowa” na cieście francuskim,
- Gniazdko z wędzonego łososa 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,**
- **„Wiejski stół”.**

Przykładowe menu naszego stołu do wyboru:

Pieczona szynka prosięcia wraz z kością, kaszanka swojska, szynka wędzona lub gotowana, pasztet wiejski, kielbasa wiejska, salceson biały, kielbasa wiejska z komina. Musztarda, chrzan, ćwikła, buraczki, smalec swojski topiony ze skwarkami, chleb wiejski, jeden duży lub dwa małe. Ogórki małosolne lub kiszzone.

- Grill na Dzialeńcu Zamkowym

(Grill przygotowany na Dzialeńcu Zamkowym możemy zaproponować w trakcie nocnej zabawy lub na poprawiny.)

W menu grilla:

Pieczone kielbaski, pieczona kaszanka, szaszłyki drobiowe z warzywami, karkówka w ziołach, pieczone bakłażany i cukinie, pomidory. Sosy: musztarda, ketchup, chrzan, tzatziki, barbeque. Napoje i alkohole: kawa, Herbata, sok owocowy, woda z miętą i cytryną. Beczka piwa Tyskie 30l.

- Open bar

Przykładowe „Drink menu”:

Mojito, Tequilla sunrise, Sex on the beach, Cuba libre, Pina colada, Malibu, Malibu soul, Malibu samba, Cosmopolitan, The godfather, Margarita, Kamikaze, Wściekły pies, Blue lagoon, Daiquiri strawberry, Jamaica.

- Fontanna czekoladowa z dodatkami,
- Ognisko na Dzialeńcu Zamkowym

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