

OFERTA WESELNA

Przedsiębiorstwo Usługowe
"Zamek" Jacek Nazarko

ul. Akademicka 28/1
15-267 Białystok

NIP 542-156-61-50
TEL/FAX (85) 718 73 72
KOM 726 520 777

biuro@zamekwtykocinie.pl

Każda oferta zawiera:

- Apartament dla nowożeńców gratis
- Sala Szklana – balowa z klimatyzacją
- Dla wesel powyżej 100 osób do dyspozycji dodatkowa sala Herbowa
- Białe obrusy i pokrowce na krzesła
- Dekoracja stołów weselnych świeżymi kwiatami i świecami
- Sesja zdjęciowa w zamku – gratis
- Dzieci do 7 lat i obsługa Zamawiającego – 50 % ceny

2018		
OFERTA SZLACHECKA	OFERTA HETMAŃSKA	OFERTA KRÓLEWSKA
179 zł/os (zestaw Szefa Kuchni)	189 zł/os (menu do wyboru)	199 zł/os (menu do wyboru)
Starter podawany jednoporcjowo	Starter podawany jednoporcjowo	Starter podawany jednoporcjowo
4 dania gorące, 11 przystawek	4 dania gorące, 11 przystawek	5 dań gorących, 12 przystawek
Słodki stół oraz owoce	Słodki stół oraz owoce	Słodki stół oraz owoce
Napoje ciepłe i zimne bez ograniczeń	Napoje zimne i ciepłe bez ograniczeń	Napoje zimne i ciepłe bez ograniczeń

2019		
OFERTA SZLACHECKA	OFERTA HETMAŃSKA	OFERTA KRÓLEWSKA
189 zł/os (zestaw Szefa Kuchni)	199 zł/os (menu do wyboru)	209 zł/os. (menu do wyboru)
Starter podawany jednoporcjowo	Starter podawany jednoporcjowo	Starter podawany jednoporcjowo
4 dania gorące, 11 przystawek	4 dania gorące, 11 przystawek	5 dań gorących, 12 przystawek
Słodki stół oraz owoce	Słodki stół oraz owoce	Słodki stół oraz owoce
Napoje ciepłe i zimne bez ograniczeń	Napoje zimne i ciepłe bez ograniczeń.	Napoje zimne i ciepłe bez ograniczeń.

Zamówienia dodatkowe:

- Chleb weselny na powitanie – 30 zł
- Szczupak faszerowany cały – 120 zł/szt.
- Udziec wieprzowy pieczony, ok. 9 kg. (na zimno) – 370 zł
- Wiejski stół na zimno: szynka pieczona, karkówka pieczona, kiełbasy, schab wędzony, boczek wędzony, słonina solona, ser koryciński, swojski smalec, ryba marynowana, kaszanka, ogórki kwaszone, grzyby i papryka marynowana, wiejski chleb, chrzan – 26 zł/os. min.60 os.
- Ciasto sękacz ok. 1,5 kg (28 cm) – 95 zł
- Ciasto marcinek (ok. 0,8 – 1kg.) – 50 zł/kg
- Ciasto mrowisko (ok. 0,5 kg) – 70 zł/kg
- Open-bar – cena ustalana indywidualnie
- Piwo Litewskie: 0,5 l – 9 zł
- Wódka Sobieski, Żubrówka Biała, Wratislavia 0,5 l – 45 zł
- Wino musujące, białe, czerwone 0,75 l – 45 zł

OFERTA SZLACHECKA

Zestaw skomponowany przez Szefa Kuchni

Przystawka podawana jedno-porcjowo:

- Paszтет z gęsich wątróbek z Porto

Dania serwowane:

- Rosół z domowym makaronem i mięsnymi pulpecikami
- Pierś z młodego kurczęcia faszerowana suszonymi pomidorami i szpinakiem, podana z ziemniakami gotowanymi i warzywami duszonymi w białym winie

Danie na półmiskach:

- Szlachecka pieczeń z karkówki faszerowanej śliwką podana z ziemniakami opiekаныmi w ziołach oraz bukietem grillowanych grzybów i warzyw

Danie po północy:

- Barszcz czerwony z pieczonymi pierożkami

Przekąski zimne:

1. Półmisek wędzonych wędlin zamkowych: boczek, szynka, karkówka, schab, polędwica
2. Chrupiące kęski drobiowe z sosem tatarskim
3. Paszтет drobiowy z sosem chrzanowym
4. Sałatka z grillowanym kurczakiem i ananaseм
5. Tradycyjna sałatka jarzynowa na liściach cykorii
6. Pstrąg faszerowany
7. Śledź w sosie curry z suszoną śliwką i orzechami włoskimi
8. Galantyna z kaczki
9. Tykocińskie jaja faszerowane w skorupkach
10. Jaja z czerwonym pieprzem i majonezem
11. Pikle z Zamkowej spiżarni (ogórki, papryka, grzyby)
Dwa rodzaje pieczywa: jasne i ciemne

Słodki stół:

- Lustra z ciastami (do wyboru 4 rodzaje z 30)
- Babeczki z owocami i mini eklerki
- Sałatka owocowa i owoce sezonowe

Napoje (bez ograniczeń):

- Kawa i herbata-na słodkim stole
- Napoje gazowane: Coca-Cola, Fanta, Sprite
- Napoje owocowe: pomarańczowy, jabłkowy
- Woda z cytryną

WYBÓR MENU DLA OFERT HETMAŃSKIEJ I KRÓLEWSKIEJ

1. Starter przystawka podana jedno-porcjowo (jedna do wyboru):

- Pasztet z gęsich wątróbek z Porto
- Carpaccio z wołowiny (Basturma)
- Mus z łososia

2. Zupa (jedna do wyboru):

- Rosół drobiowy z domowym makaronem i jarzynami
- Krem z białych warzyw z podlaskim kindziukiem
- Krem z pieczonych pomidorów z łązką śmietany i bazylią
- Krem z brokułów z prażonymi migdałami
- Krem z leśnych grzybów z ziołowymi grzankami,
- Krem z topinamburu z chipsem z bekonu (jesień-zima).
- Ucha - ostra zupa z lokalnych ryb

3. Danie główne serwowane (jedno do wyboru):

- Zrazy Radziwiłłowskie z podlaskiej wołowiny, podane z kaszą gryczaną i sałatką z buraków
- Polędwiczki z pieczarkami po sapieżyńsku, podane z ziemniakami i zestawem surówek
- Rolada ze schabu z grzybami i warzywami podana z ziemniakami i kapustą z żurawiną
- Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami, szpinakiem i serem korycińskim podana z ziemniakami opiekanymi i zestawem sezonowych surówek
- Filet z łososia z sosem cytrynowym podany z kolorowym ryżem i kruchymi sałatkami
- Roladki z indyka z pesto bazyliowym i suszonymi pomidorami w sosie jogurtowym podane z ziemniakami i gotowanymi jarzynami

4. Dania na półmiskach (jedno lub dwa do wyboru):

- Szlachecka pieczeń z karkówki faszerowana śliwką z sosem rozmarynowym
- Roladki z indyka w sosie śmietanowym
- Biała kielbasa z pieca podana z kwaszoną kapustą
- Kofty, szaszłyki wieprzowe i drobiowe marynowane w świeżych ziołach z sosem jogurtowym
- Półmisek grillowanych mięs z sosem czosnkowym (pierś iudka z kurczaka, karkówka, boczek)
- Pieczone kreplaszki z dipem jogurtowym
- Półmisek pierogów zamkowych (m.in. gryczane, z gęsiną, z dziczyzną) z okrasami,
- Półmisek ryb pieczonych z warzywami i sosem cytrynowym.
- Babeczki ziemniaczane z sosem borowikowym i sałatką jarzynową

Wszystkie wymienione dania serwowane są z jednym dodatkiem :

- ziemniaki opiekane w ziołach
- ziemniaki gotowane z koperkiem
- kolorowy ryż z warzywami

5. Danie po północy(jedno do wyboru):

- Barszcz czerwony z pierożkiem z grzybami i kapustą
- Staropolski żur z jajkiem, i kielbasą
- Bouef Strogonoff z wołowiny podlaskiej
- Kociołek z dziczyzny

6. Słodki stół:

- Lustra z ciastami (do wyboru 4 rodzaje z 30)
- Babeczki z owocami i mini eklerki
- Sałatka owocowa i owoce sezonowe

7. Napoje (bez ograniczeń):

- Kawa i herbata na stole słodkim
- Napoje gazowane : Coca-Cola, Fanta, Sprite
- Napoje owocowe: pomarańczowy, jabłkowy
- Woda z cytryną

8. Przystawki zimne (jedenaście lub dwanaście do wyboru):

Przystawki mięsne	Przystawki rybne	Przystawki bezmięsne
Półmisek wędzonych wędlin: boczek, baleron, szynka, polędwica	Pstrąg faszerowany z warzywami w galarecie	Sałatka warzywna na liściach cykorii
Tatar wołowy	Terrina z łososia	Sałatka Caprese z sera korycińskiego, pomidorów i bazylii
Chrupiące kęski drobiowe z dipem czosnkowym	Różyczki z wędzonego łososia	Sałatka grecka z serem feta
Pasztet z gęsiny z musem porzeczkowym	Śledź z jabłkiem w śmietanie	Sałatka litewska z buraków, cebuli i kiszzonej kapusty
Smalec zamkowy ze śliwką i skwarkami	Śledź po żydowsku: z ziołami, cebulą i czosnkiem	Sałatka z ziemniaków, cebuli i ogórków kiszonych
Ruloniki z szynki z twarogiem i warzywami	Śledź w sosie curry z suszoną śliwką i orzechami włoskimi	Sałatka Tabbouleh z kaszy kus-kus i warzyw
Galantyna z kaczki	Śledź w oleju z młotkowanym pieprzem i oliwą	Sałatka z grillowanych warzyw
Sałatka "hawajska" z kurczakiem i ananasem w sosie jogurtowym	Sałatka śledziowa z buraczkami i sosem winegret	Napoleońska sałatka z selera
Sałatka makaronowa z salami, oliwkami i suszonymi pomidorami	Ryba z warzywami w sosie pomidorowym	Pomidory faszerowane serem feta
Ozór w galarecie z tartym chrzanem	"Gefyltefysz" - klopsiki rybne w galarecie	Świeże warzywa i sałaty z sosem cezar
Śliwka pieczona w boczku (podana na ciepło)	Babeczki z musem z wędzonej makreli	Jaja z czerwonym pieprzem w majonezie
Plastry boczku na liściach szpinaku z parmezanem, pomidorkami cherry i balsamicznym winegretem	Crostini z tatarem z wędzonego łososia	Jaja faszerowane z koperkiem w skorupkach
	Kęski rybne w cieście sezamowym z sosem curry	Deska żółtych i pleśniowych serów ze świeżymi owocami i krakersami

POPRAWINY

POPRAWINY - ŚNIADANIE - 60 zł/os (do 3 godzin)

Bufet ciepły:

- Żurek
- Jajecznica
- Pieczone kiełbaski z cebulą

Bufet zimny:

- Wędliny
- Sery

Bufet sałatkowy:

- Świeże warzywa s sosem winegret
- Sałatka grecka z serem feta
- Sałatka neapolitańska z selera
- Sałatka Tabbouleh z kaszy kus-kus i warzyw

Dodatki:

- Masło, miód, dżemy, Nutella
- Pieczywo

Napoje:

- Kawa, herbata
- Soki owocowe i woda mineralna

POPRAWINY - GRILL POD NAMIOTEM - 80 zł/os (do 5 godzin)

Grill (300g na osobę):

- Kurczak, szaszłyki drobiowe
- Karkówka
- Kiełbaski
- Krupnioki
- Pieczone ziemniaczki

Bufet sałatkowy:

- Świeże warzywa s sosem winegret
- Sałatka grecka z serem feta
- Sałatka neapolitańska z selera
- Surówka sezonowa

Dodatki:

- Dip jogurtowy, ketchup, musztarda
- Pieczywo

Napoje:

- Kawa, herbata
- Soki owocowe i woda mineralna

DODATKI

- Lody z owocami - 10 zł/os
- Ciasto, babeczki, eklerki (100g) - 8 zł/os
- Napoje gazowane (bez limitu) - 10 zł/os