



Data sporządzenia oferty: 21.12.2018

## 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](mailto: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 kandelabrami
- Sesja zdjęciowa w zamku – gratis
- Dzieci do 7 lat i obsługa Zamawiającego – 50 % ceny

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.

2020		
OFERTA SZLACHECKA	OFERTA HETMAŃSKA	OFERTA KRÓLEWSKA
199 zł/os (zestaw Szefa Kuchni)	209 zł/os (menu do wyboru)	219 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.
- Podlaskie specjały na ciepło w bemaarach na wiejskim stole – 12 zł/os. min.60 os.
- Ciasto sękacz – 50 zł/kg
- Ciasto marcinek – 50 zł/kg
- Ciasto mrowisko – 70 zł/kg
- Open-bar – cena ustalana indywidualnie
- Piwo Litewskie: 0,5 l – 10 zł
- Wódka Sobieski, Krupnik, 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 gęsiich wątróbek z porto

**Dania serwowane:**

- Żurek z białą kielbasą i jajkiem
- 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 opiekanyymi 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 kąski drobiowe z sosem tatarskim
3. Paszтет drobiowy z sosem chrzanowym
4. Sałatka z grillowanym kurczakiem i ananase
5. Tradycyjna sałatka jarzynowa na liściach cykorii
6. Pstrąg faszerowany
7. Śledzik w trzech sosach
8. Galantyna z kaczki z wiśniami
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: Pepsi-Cola, Mirinda, 7-up
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy
- Woda z cytryną

## WYBÓR MENU DLA OFERT HETMAŃSKIEJ I KRÓLEWSKIEJ

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

- Paszтет z gęsich wątróbek z Porto
- Carpaccio z wołowiny
- Mus z łososia

### 2. Zupa (jedna do wyboru):

- Rosół drobiowy
- Krem z białych warzyw z podlaskim kindziukiem
- Krem z pieczonych pomidorów z łożką śmietany i bazylią
- Krem z leśnych grzybów z ziołowymi grzankami,
- Staropolski żur z jajkiem i białą kiełbasą

### 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 opiekany 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
- Konfitowane udko z gęsi

### 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 kiełbasa 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 i udka z kurczaka, karkówka, boczek)
- Pieczone kreplaszki z dipem jogurtowym
- Półmisek pierogów zamkowych ( m.in. gryczane, z gęsiną, z dziczyzna) 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
- kopytka

### 5. Danie po północy (jedno do wyboru):

- Barszcz czerwony z pierożkiem z grzybami i kapustą
- Staropolski żur z jajkiem i białą kiełbasą
- Bouef Strogonoff z wołowiny podlaskiej
- Kociótek z dziczyzny

### 6. Słodki stół:

- Lustra z ciastami (do wyboru 4 rodzaje z 20)
- Sałatka owocowa / owoce sezonowe

### 7. Napoje (bez ograniczeń):

- Kawa i herbata na stole słodkim
- Napoje gazowane : Pepsi-Cola, Mirinda, 7-up
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy
- Woda z cytryną

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

<b>Przystawki mięsne</b>	<b>Przystawki rybne</b>	<b>Przystawki bezmięsne</b>
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	Różycki 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 kiszanej 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 Bulgur i warzyw
Galantyna z kaczki	Śledź w oleju z młotkowanym pieprzem i oliwą	Sałatka z grillowanych warzyw
Sałatka "hawajska" z kurczakiem i ananase 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 sosem chrzanowym	"Gefyltefysz" - klopsiki rybne w galarecie	Świeże warzywa i sałaty z sosem cesar
Śliwka pieczona w boczku	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 - 50 zł/os (10:00 – 13:00)

#### 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 W PLENERZE - GRILL - 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