

OFERTA WESELNA

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

| 2020 | | |
|---|--|--|
| OFERTA SZLACHECKA | OFERTA HETMAŃSKA | OFERTA KRÓLEWSKA |
| 215 zł/os (zestaw Szefa Kuchni) | 230 zł/os (menu do wyboru) | 245 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. |

| 2021 | | |
|---|--|--|
| OFERTA SZLACHECKA | OFERTA HETMAŃSKA | OFERTA KRÓLEWSKA |
| 225 zł/os (zestaw Szefa Kuchni) | 241 zł/os (menu do wyboru) | 259 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, kielbasy, 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 – 55 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
- Sorbet - 10 zł/os
- Dekoracje stołu młodej pary - kompozycja kwiatowa - 250 zł
- Serwetki kolorowe - 1 zł/os
- Tort smietanowo-owocowy, weselny, piętrowy - 16 zł/os

OFERTA SZLACHECKA
Zestaw skomponowany przez Szefa Kuchni

Przystawka podawana jedno-porcjowo:

- Pasztet z gęsich wątróbek z porto

Daniaserwowane:

- Żurek z białą kiełbasą 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 kęski drobiowe z sosem tatarskim
3. Pasztet drobiowy z sosem chrzanowym
4. Sałatka z grillowanym kurczakiem i ananasm
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 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
- 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
- Kociołek 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):

| Przystawki mięsne | Przystawki rybne | Przystawki bezmięsne |
|--|---|--|
| Pólmisek 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 kęsy 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 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 ananasm 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 | Crostiniz tatarem z wędzonego łososia | Jaja faszerowane z koperkiem w skorupkach |
| | Kęsy 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 kielbaski 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
- Kielbaski
- 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