



## OFERTA WESELNA

### Zapewniamy:

- 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

### Oferujemy:

- Dzieci do 7 lat i obsługa Zamawiającego – 50 % ceny konsumpcji
- Indywidualny nadzór nad weselem
- Aranżację sali, kwiaty, świece
- drewniany parkiet taneczny
- dania dietetyczne i wegetariańskie

OFERTA SZLACHECKA	OFERTA HETMAŃSKA	OFERTA KRÓLEWSKA
(zestaw Szefa Kuchni)	(menu do wyboru)	(menu do wyboru)
<b>2021</b>		
225 zł/os	241 zł/os	259 zł/os.
<b>2022</b>		
248 zł/os	265 zł/os	285 zł/os.
Starter podawany jednoporcjowo	Starter podawany jednoporcjowo	Starter podawanyjednoporcjowo
4 dania gorące, 10 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 – 35 zł
- Szczupak faszerowany cały – 120 zł/szt.
- Udziec wieprzowy pieczony, ok. 9 kg. (na zimno) – 370 zł
- Wiejski stół na zimno: kielbasa wiejska, rolada z boczku, wyroby z wędzarni zamkowej (schab, szynką, karkówka, boczek), kaszanka, salceson, słonina marynowana, polędwica podsuszana, smalec ze śliwką, sery korycińskie, ryba w zalewie, chrzan, musztarda, ogórek małosolny lub kiszony, pieczywo – 29 zł/os. Minimalne zamówienie: 60 os.
- Wiejski stół na ciepło: żebra pieczone w miodzie, golonka na kapuście, pierogi zamkowe, kartacze z okrasą, babka ziemniaczana z sosem grzybowym, kapusta kiszona, ogórek małosolny lub kiszony, chrzan, musztarda, pieczywo – 59 zł/os. Minimalne zamówienie: 60 os.
- Ciasto sękacz – 65 zł/kg
- Ciasto marcinek – 80 zł/kg
- Ciasto mrowisko – 70 zł/kg
- Open – bar – cena ustalana indywidualnie
- Candy – bar – cena ustalana indywidualnie
- Piwo Litewskie: 0,5 l – 10 zł
- Wódka Sobieski, Krupnik, Żubrówka Biała 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
- Tort śmietanowo-owocowy – 19 zł/os



## **OFERTA SZLACHECKA**

Zestaw skomponowany przez Szefa Kuchni

Przystawka podawana jedno-porcjowo:

- Paszтет z gęsich 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 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 kąski drobiowe z sosem tatarskim
3. Paszтет drobiowy z sosem chrzanowym
4. Sałatka z grillowanym kurczakiem i ananasem
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:

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

### 2. Zupa:

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

### 3. Danie główne serwowane:

- 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:

- 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 w świeżych ziołach z sosem jogurtowym
- Półmisek grillowanych mięs z sosem czosnkowym (kurczak, 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 kielbasą
- 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:

<b>Przystawki mięsne</b>	<b>Przystawki rybne</b>	<b>Przystawki bezmięsne</b>
Półmisek wędzonych wędlin: boczek, baleron, szynka, połędwica	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 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 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 sosem chrzanowym	"Gefyltefysz" - klopsiki rybne w galarecie	Świeże warzywa i sałaty z sosem cezar
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
	Kęski rybne w cieście sezamowym z sosem curry	Deska żółtych i pleśniowych serów ze świeżymi owocami i krakersami



## POPRAWINY

POPRAWINY - ŚNIADANIE - 70 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 - 120 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) - 14 zł/os
- Napoje gazowane (bez limitu) - 10 zł/os