



OFERTA WESELNA

Zapewniamy:

- apartament dla nowożeńców – gratis
- sala Szklana – balowa z klimatyzacją
- obrusy i pokrowce na krzesła
- dekoracja stołów weselnych świeżymi kwiatami i kandelabrami ze świecami
- sesja zdjęciowa w zamku – gratis

Oferujemy:

- dzieci do 7 lat i obsługa Zamawiającego – 50 % ceny konsumpcji
- indywidualny nadzór nad weselem
- pokoje noclegowe dla gości
- drewniany parkiet taneczny
- dania dietetyczne, wegetariańskie na życzenie

OFERTA SZLACHECKA	OFERTA HETMAŃSKA	OFERTA KRÓLEWSKA
(zestaw Szefa Kuchni)	(menu do wyboru)	(menu do wyboru)
290 zł/os	340 zł/os	380 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 – 40 zł
- Szczupak faszerowany cały – 135 zł/szt.
- Udziec wieprzowy pieczony, ok. 9 kg. (na zimno) – 420 zł
- Wiejski stół na zimno: kiełbasa 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 – 35 zł/os. Minimalne zamówienie: 60 os.
- Wiejski stół na ciepło: zebra 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 – 70 zł/os. Minimalne zamówienie: 60 os.
- Ciasto sękacz – 75 zł/kg
- Ciasto marcinek – 95 zł/kg
- Ciasto mrowisko – 85 zł/kg
- Open – bar – cena ustalana indywidualnie
- Candy – bar – cena ustalana indywidualnie
- Piwo Litewskie: 0,5 l – 12 zł
- Wódka Sobieski, Krupnik, Żubrówka Biała 0,5 l – 50 zł
- Wino musujące, białe, czerwone 0,75 l – 50 zł
- Sorbet – 10 zł/os
- Dekoracje stołu młodej pary - kompozycja kwiatowa – 300 zł
- Tort śmietanowo-owocowy – 19 zł/os (100g)

Uwagi:

- Poziom cen na dzień 31.05.2022. Ze względu na postępującą inflację rozliczenie końcowe będzie zwaloryzowane o wskaźnik wzrostu jak dla towarów konsumpcyjnych NBP liczony od dnia 30.05.2022 do dnia wykonania usługi.



OFERTA SZLACHECKA

Zestaw skomponowany przez Szefa Kuchni

Przystawka podawana jedno-porcjowo:

- Pasztet z gęsich wątróbek z porto

Dania serwowane:

- Żurek z białą kiełbasą i jajkiem lub rosół z pielmieni
- 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 opiekany 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 kęsy drobiowe z sosem tatarskim
3. Pasztet 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. Pickle 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 / mini eklerki
- Sałatka owocowa / 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:

- Pasztet 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 łązką śmietany i bazylią
- Krem z leśnych grzybów z ziołowymi grzankami,
- Staropolski żur z jajkiem i białą kiełbasą

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 kiełbasa 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 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
- Kociołek z dziczyzny

6. Słodki stół:

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

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:

Przystawki mięsne	Przystawki rybne	Przystawki bezmięsne
Półmisek wędzonych wędlin: boczek, baleron, szynka, połówka	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 gęsiną z mussem 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 Bulgur i warzyw
Galantyna z kaczki	Śledź w oleju z młotkowanym pieprzem i oliwą	Sałatka z grillowanych warzyw
Sałatka "hawajska" z kurczakiem i anansem 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 mussem z wędzonej makreli	Jaja z czerwonym pieprzem w majonezie
Plastry boczku na liściach szpinaku z parmezanem, pomidorkami cherry i balsamicznym winegretem	Crostinisz tatarem z wędzonego łososia	Jaja faszerowane z koperkiem w skorupkach
Tarta z boczkiem	Kęsy rybne w cieście sezamowym z sosem curry	Deska żółtych i pleśniowych serów ze świeżymi owocami i krakersami



POPRAWINY

POPRAWINY - ŚNIADANIE - 85 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 - 135 zł/os
(do 5 godzin)

Oferta nie zawiera kosztu namiotu, który jest niezbędny na opcji plenerowej.

Grill (300g na osobę):

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

- Sałatka neapolitańska z selera
- Surówka sezonowa

Dodatki:

- Dip jogurtowy, ketchup, musztarda
- Pieczywo

Bufet sałatkowy:

- Świeże warzywa s sosem winegret
- Sałatka grecka z serem feta

Napoje:

- Kawa, herbata
- Soki owocowe i woda mineralna

DODATKI

- Lody z owocami - 12 zł/os
- Ciasto, babeczki, eklerki (100g) - 16 zł/os
- Napoje gazowane (bez limitu) - 12 zł/os