



ZAMEK NA SKALE

★★★★
HOTEL

Oferta Weselna

"Nie wystarczy pokochać,
trzeba jeszcze umieć
wziąć tę miłość w ręce
i przenieść ją przez całe życie."

Auguste Bekannte



Trzebieszowice 151, 57-540 Łądek Zdrój, tel. +48 74/ 865 2000, fax +48 74/ 865 2001

www.zameknaskale.com.pl, zamek@zameknaskale.com.pl

"NEYA" Sp. z o.o. 03-246 Warszawa, ul. Rzepichy 8 lok.77, NIP: 524-24-64-183,

Hotel

Zamek na Skale w Trzebieiszowicach to klimatyczny, wybitnie odrestaurowany zamek z tradycją sięgającą XV wieku. Dogodna lokalizacja w sercu Kotliny Kłodzkiej w województwie dolnośląskim sprawia, że do nas zawsze jest po drodze.

Z wielką przyjemnością zorganizujemy dla Państwa najważniejsze wydarzenie w Waszym życiu jakim jest przyjęcie weselne. Nasz doświadczony zespół przygotowuje wesele, które na długie lata pozostanie niezapomniane zarówno dla gości jak i pary młodej.



”

Hotel Zamek na Skale to jedno z najbardziej romantycznych miejsc na Dolnym Śląsku

Dziedziniec

Zadaszony Dziedziniec to najbardziej reprezentacyjne miejsce w Zamku. Przeszklony sufit, podświetlane łuki oraz kominek sprawiają, że wesele w tym miejscu jest magiczne.

Powierzchnia: 250 m²

Sala na przyjęcia: 100-140 osób



Restauracja

Zabytkowa drewniana podłoga, ogromne okna przez które przebija się słońce, a Goście podziwiać mogą zielen drzew oraz rzekę Biała Łądecka – przyjęcie weselne w Restauracja to klasyka na najwyższym poziomie.

Powierzchnia: 200 m²

Sala na przyjęcia: 30-80 osób



Oranżeria

To bez wątpienia nietuzinkowe miejsce w Hotelu Zamek na Skale. Szklany ściany i sufit, przez który widać niebo, słońce, a wieczorem rozświetlone gwiazdy. Całość tworzy magiczny i niepowtarzalny klimat.

Powierzchnia: 190 m²

Sala na przyjęcia: 30-60 osób



Sala Barokowa

Wesele w barokowym stylu wielu z nas kojarzy się z danymi czasami, pięknymi pałacami i zamkami. W Hotelu Zamek na Skale Wasz sen o baśniowym weselu może się spełnić. Sala Barokowa to elegancja i wytworność w jednym. Efektowny żyrandol, okna z drapowanymi zasłonami – całość utrzymana w XVI-wiecznym stylu – poczujcie się jak Król i Królowa.

Powierzchnia: 150 m²

Sala na przyjęcia: 40-70 osób



Menu

Szef Kuchni przygotowując poniższe menu kierował się nowoczesnymi trendami sztuki kulinarnej łącząc je z tradycyjną kuchnią naszego regionu. Pragniemy, aby połączenie tradycji i wykwintnego smaku serwowanych przez nas potraw na długo pozostało w pamięci naszych gości.



Menu Łankowe

- 3 daniowy obiad
(przystawka, zupa, danie rybne
lub danie mięsne)
- stół szwedzki z 12 zimnymi przekąskami
- ciasto, owoce
- 2 dania ciepłe serwowane
w godzinach nocnych
- napoje gorące bez ograniczeń
(kawa i herbata)

Menu Łankowe Premium

- przywitanie gości lampką
wina musującego
- 4 daniowy obiad
(przystawka, zupa, danie rybne
lub danie mięsne, deser)
- stół szwedzki z 14 zimnymi przekąskami
- ciasto, owoce
- 3 dania ciepłe serwowane
w godzinach nocnych
- napoje zimne (woda, sok pomarańczowy,
jabłkowy, grapefruit, napoje gazowane)
bez ograniczeń
- napoje gorące
bez ograniczeń (kawa i herbata)



250 zł / os.

280 zł / os.

Menu *Famkowe Plus*

- przywitanie gości lampką
wina musującego
- 4 daniowy obiad na półmiskach
(przystawka, zupa, danie rybne
lub danie mięsne, deser)
- stół szwedzki z 14 zimnymi przekąskami
 - ciasto, owoce
- 3 dania ciepłe serwowane
w godzinach nocnych
- napoje zimne (woda, sok pomarańczowy,
jabłkowy, grapefruit, napoje gazowane)
bez ograniczeń
- napoje gorące
bez ograniczeń (kawa i herbata)

300 zł / os.





Przystawki

Mus z młodego koguta serwowany na pomidorach Concasse, pumperniklem i truflowym pudrem.

Szafranowa roladka z wędzonym łososiem i serem Ricotta z kaparami serwowana na sosie słodko – pikantnym i kawiolem z buraka.

Carpaccio wołowe z kaparami, oliwkami i francuską musztardą, całość okryta płatkami parmezanu i rukolą.

Polędwiczka marynowana w trzech smakach serwowana na kruchej sałacie z dodatkiem sosu Bernaise.

Zupy

Krem z borowików w aromacie truflి.

Bulion z kaczki z ravioli.

Chłodnik z zielonego ogórka z kolorowymi warzywami i chipsami z selera.

Chowder selerowy z szyszkami rakowymi.

Krem z przetartych pomidorów z bazyliowym serkiem.

Dania Głównie Serwowane

Medaliony wieprzowe w sosie borowikowym serwowane na puree z francuską musztardą i zielonymi szparagami.

Perliczka w aromacie ziół i czosnku serwowana na puree z pikantnej marchewki i ziemniakami Parisiennes.

Pierś z kaczki Confit podane na konfiturze z czerwonej cebuli i suszonej moreli z dodatkiem pietruszkowych Gnocchi.

Łosoś w ziołach Prowansalskich z pieca serwowany na kaszy Bulgur z cukrowym groszkiem i sosem Holenderskim.

Rolada wieprzowa z suszonymi pomidorami i bazylią serwowana na puree z selera, pieczonymi ziemniakami i sosem wiśniowym z tymiankiem.





Dania główne na półmiskach

(do wyboru 3 x mięso, 1 x ryba)

Schab w tradycyjnej panierce

Zraz wieprzowy z warzywami,
sos pieczarkowo-bazyliowy

Rolada wołowa, sos własny

Pierś drobiowa zapiekana pod Mozzarellą

Filet drobiowy z suszonymi
pomidorami i bazylią

Filet drobiowy w migdałach

Schab pieczony, sos myśliwski

Pieczeń wieprzowa, sos tymiankowy

Sakiewka wieprzowa z grzybami
i kozim serem

Bitki wołowe

Morszczuk na Peperonacie

Pstrąg smażony na złoto.

Dorsz z warzywnym Ratatulle

Roladki z soli z suszonym pomidorem

Dodatki

(do wyboru 2x)

Ziemniaki puree
Ziemniaki z koperkiem
Ziemniaki ziołowe
Frytki
Kluski śląskie
Ryż w ziołach włoskich
Ryż Curry
Maślana kasza gryczana
Kasza Bulgur z warzywami

Surówki

(do wyboru 3x)

biała kapusta
buraczki
mizeria
czerwona kapusta
sałatka szwedzka
surówka z kiszonego ogórka
marchew z ananasem
kapusta kiszona



Desery

Gruszka duszona w wytrawnym
winie z sosem waniliowym.

Mus owocowy z lodową kulą

Sernik Nowojorski na duszonych bakaliach

Panna Cotta z cynamonem.

Mus czekoladowy z truflami.

Dania Gorące

Szynka pieczona z goździkami, kasza
gryczana, sos podgrzybkowy

Szaszłyki drobiowe, ryż
w ziołach włoskich.

Bigos staropolski z grzybami
i wędzoną śliwką

Barszcz z francuskim pasztecikiem

Flaki z warzywami Julienne

Beef Stroganoff z polędwicy wieprzowej

Ragout drobiowe z kolorowymi warzywami





Zakąski

Mięsa pieczone
Wędliny wszelakie
Sery smakowe z owocami i bakaliami
Schab pod auszpikiem
Paszтет na musie chrzanowym
Mieszki wieprzowe
z pieczarkami i oscypkiem
Polędwiczki wieprzowe z rozmarynowym
mascarpone i pomidorkami cherry
Rostbef wołowy z ricottą i wiśniami
Carpaccio wołowe
Tortilla z grilowanym kurczakiem
Terrina drobiowa
Tymbaliki drobiowe
Tymbaliki wegetariańskie
Melon z szynką dojrzewającą
Rożki wędzone z chrzanowym musem
Pstrąg w occie z warzywami
Morszczuk na sposób grecki
Łosoś wędzony na kruchej sałacie
Pstrąg wędzony z kwaśną śmietaną
Śledź w śmietanie z jabłkiem
Śledź złoty na pieczonym ziemniaku
Śledź po wiejsku z rodzynkami
Jajka z kawiozem
Jajka faszerowane serem Feta
Jajka na musie koperkowym
Sałatka grecka
Sałatka Capresse
Sałatka jarzynowa
Sałatka brokułowa z orzechami
Sałatka z wędzonym kurczakiem i fasolą
Sałatka z zielonych szparagów
Sałatka z tuńczykiem
Pikle
Świeże warzywa

Wiejski stół

**Wędliny i przetwory
z Zamkowej Manufaktury:**

Szynka wędzona

Schab wędzony

Karkówka pieczona w ziołach

Boczek pieczony

Kiełbasa swojska

Kaszanka

Salceson

Smalec wiejski

Smarowidło z boczkiem

Ogórki kiszane

Chleb

Pikle

700 zł



Poprawiny

Koniec wesela nie musi oznaczać końca świętowania. Dzień następny po ślubie to idealny moment do organizacji poprawin, do dalszego celebrowania tego wspaniałego wydarzenia z najbliższymi. Proponujemy poprawiny w formie uroczystego obiadu lub w klimatycznej drewnianej wiacie położonej w głębi parku - z daniami z grilla, swojskim jadłem i beczką piwa.



Menu serwowane

Krem z pomidorów
z bazyliowym serkiem

Karkówka pieczona polana sosem
myśliwskim serwowana
z buraczkami z cynamonem
i ziemniakami z koperkiem

Ciasto domowe

lub

Francuska zupa cebulowa z grzankami

Filety drobiowe w marynacie Dijon
owinięte bekonem serwowane na
ziemniaczanym puree i wiosenną sałatką

Ciasto domowe

lub

Zupa z kurczaka
z kolorowymi warzywami

Rolada wieprzowa z warzywami polana
ciemnym maślanym sosem
serwowana z kluskami z dziurką
i czerwoną kapustą.

Ciasto domowe

60 zł / os.



Menu Bufetowe

Krem z brokułów
Żurek z jajkiem i kielbasą
Filet drobiowy w sosie oliwkowym
Gulasz Węgierski z warzywami
Morszczuk w pomidorach
Penne Pesto z suszonymi pomidorami
Bukiet warzyw na gorąco
Ziemniaki puree
Kasza pęczak wziółach
Ryż z warzywami
Surówki, sałatki, warzywa
Ciasta, desery, owoce

lub

Bulion drobiowo-wołowy z makaronem
Krem z pieczarek w aromacie trufl
Polędwiczki drobiowe z Ratatuille
Schab pieczony w sosie własnym
Dorsz w ziółach w sosie kaparowym
Tagliatelle w sosie ziołowym z brokułami
Bukiet warzyw na gorąco
Ziemniaki ziołowe
Kluski śląskie
Mozaika z dzikiego ryżu
Surówki, sałatki, warzywa
Ciasta, desery, owoce

lub

Kwaśnica na wieprzowinie
Krem z kalafiora Curry
Indyk na aromatycznym szpinaku
Wieprzowina w sosie słodko-kwaśnym
Pstrąg z pieca z migdałami
Farfalle z tuńczykiem i brokułami
Fasolka w maśle z rumianą bułką
Ziemniaki z koperkiem
Kasza bulgur z warzywami
Ryż w ziółach włoskich
Surówki, sałatki, warzywa
Ciasta, desery, owoce

80 zł / os.



Menu Grill

Marynowana karkówka

Pałki drobiowe Barbeque

Kiełbasa z grilla

Kaszanka z cebulą

Ziemniaki pieczone

Pieczywo

Smalec z kiszonym ogórkiem

Musztarda, Ketchup

Salatka balsamiczna

Pomidory w sosie czosnkowym

80 zł / os.

Marynowana karkówka

Szaszłyk drobiowo warzywny

Kiełbasa z grilla

Kaszanka z cebulą

Rumiany bekon

Pstrąg w ziołach

Ziemniaki pieczone

Pieczywo

Smalec z kiszonym ogórkiem

Tzatziki

Musztarda, Ketchup

Salatka ziemniaczana z porą

Salatka balsamiczna

Pomidory w sosie czosnkowym

Pikle

100 zł / os.



Atrakcje wstępne

Degustacja piwa Grimbergen
serwowanego przez Mnichów

Nocne zwiedzanie Zamku

20 zł / os.

30 zł / os.

15 zł / dziecko



Nocleg

Nocleg w pokoju 2-osobowym
ze śniadaniem w formie bufetu

Dostawka

Dzieci do lat 3

bez osobnego miejsca do spania

130 zł / os.

80 zł / os.

GRATIS



Promocje

PIĄTKI Z RABATEM

Marzysz o ślubie w lecie, ale wszystkie soboty są już zajęte? Zorganizuj wesele w piątek - zyskujesz 15 % rabat na menu oraz dużo większą elastyczność w kwestii terminu wesela. Promocja dotyczy przyjęć weselnych dla minimum 50 osób.

POZA SEZONEM

Organizując wesele w styczniu, lutym, marcu bądź listopadzie czy grudniu (wykluczając Święta Bożego Narodzenia) otrzymasz od nas 10 % rabatu na sobotnie terminy. Wesele poza sezonem to idealne rozwiązanie dla Par, którym zależy na czasie i aspekcie ekonomicznym.



Kontakt

Zapraszamy do bezpośredniego kontaktu
z działem marketingu Hotelu Zamek na Skale

marketing@zameknaskale.com.pl

Marta 728 403 102

