



*Zamek w Rydzynie*

CENTRUM KONFERENCYJNE \*HOTEL\* RESTAURACJA



## ***Propozycja menu weselnego 190 zł brutto /osoba***

### **POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ ORAZ LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO**

#### **PRZYSTAWKA- proszę wybrać jedną z poniższych propozycji**

- Roladki z rostbefu w kolorze różowym, nadziewane marchewką 50g
- Płatki pieczonego schabu na sałatce jarzynowej 70g
- Schab pieczony z morelą 50g, lub ze śliwką 50g

#### **OBIAD**

#### **Zupy – proszę wybrać jedną z poniższych propozycji**

- Rosół z makaronem z kawałkami kurczaka 250ml
- Krem szparagowy z emulsją pietruszkową 200ml
- Krem z pomidora z kleksem świeżej śmietany 200 ml
- Zupa kremowa ze świeżego pora z emulsją pietruszkową 200 ml

#### **Drugie danie- proszę wybrać 5 z poniższych propozycji (3 porcje na osobę)**

- Filet z indyka w sosie żurawinowym 100g
- Karkówka pieczona w sosie tymiankowo-czosnkowym 120g
- Schab z ziołami w sosie własnym 120g
- Cordon blue – schab zawijany z szynką i serem żółtym 120g
- Wieprzowe zrazy zamkowe w sosie własnym 120g
- Filet z kurczaka z pieca na sosie pieczarkowym 120g
- Filet z dorsza w sosie śmietanowym 150g

#### **Dodatki skrobiowe – proszę wybrać 3 z poniższych dodatków (2 porcje na osobę)**

- Pyzy drożdżowe 100g
- Kluski śląskie 150g
- Kopytka 150g
- Ziemniaki gotowane 200g
- Ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym 200g
- Ryż z warzywnym 150g
- Rozetki ,dufinki ziemniaczane 120 g



# Zamek w Rydzynie

CENTRUM KONFERENCYJNE \*HOTEL\* RESTAURACJA



## **Dodatki warzywne – proszę wybrać 3 z poniższych dodatków (2 porcje na osobę)**

- Kapusta modra z rodzynkami 150g
- Brokuły gotowane na parze 150g
- Buraczki zasmażane 150g
- Kapusta biała zasmażana 170g
- Fasolka szparagowa z bułką tartą 120g
- Szparagi z masłem i bułką tartą sezonowo 100g
- Kapusta biała z jabłkiem, marchewką i oliwą 120g
- Surówka z selera i rodzynkami i śmietaną 100g
- Surówka z marchwi z nutką pomarańczy 100g
- Surówka z pora 100g

## **DESER - proszę wybrać jedną z poniższych propozycji**

- Puchar lodowy z filetowanymi owocami i bitą śmietaną
- Tiramisu z biszkoptami i Amaretto
- Panna Cotta z musem malinowym, bitą śmietaną i listkiem mięty
- Kawa, herbata

## **ZIMNA PŁYTA – proszę wybrać 5 z poniższych propozycji (3 porcje na osobę po 50g)**

- Szynka gotowana i wędzona
- Plastry szynki z sałatką jarzynową
- Wędzona polędwica z indyka
- Schab z ziołami
- Schab z morelą lub śliwką
- Galantyna z kurczaka w kilku smakach
- Bałtycki śledź z beczki lekko marynowany podany na plastrach ziemniaków z kwaśną śmietaną

## **SALAŃKI – proszę wybrać 2 z poniższych propozycji (2 porcje na osobę)**

- Sałatka ziemniaczano-fasolowa 100g
- Sałatka śródziemnomorska 150g
- Sałatka jarzynowa 100g
- Sałatka makaronowa z tuńczykiem, jajkiem i pomidorami 100g

## **DODATKI**

- Masło
- Pieczywo



*Zamek w Rydzynie*

CENTRUM KONFERENCYJNE \*HOTEL\* RESTAURACJA



---

## **CIASTO – bufet**

Ciasto we własnym zakresie lub za dodatkową opłatą.  
Proponujemy sernik i szarlotkę wypiekane tradycyjną metodą  
Kawa, herbata

## **KOLACJA - godz. 22.00**

### **Zupa - proszę wybrać jedną z poniższych propozycji**

Krem z borowików z łazankami 200 ml  
Krem z brokuł z prażonymi migdałami 250ml  
Tradycyjny żurek królewski z białą kielbasą i jajkiem 250ml

### **Mięsa - proszę wybrać 3 z poniższych propozycji (2 porcje na osobę)**

Pieczone podudzie kurczaka z pieczarkami 120g  
Stek rydzyński z boczkiem i papryką 150g  
Gołąbki z ryżem ok. 120g  
Udko kurczaka pieczone 120g

### **Dodatki skrobiowe – 1,5 porcji na osobę**

Ryż 100g  
Ziemniaki pieczone z rozmarynem 150g

### **Dodatki warzywne – 1,5 porcji na osobę**

Warzywa grillowane 150g  
Bigos 250g

**TORT - godz. 23.00** - we własnym zakresie lub za dodatkową opłatą

## **KOLACJA - godz. 1.00**

### **Zupa - proszę wybrać jedną z poniższych propozycji**

Zupa gulaszowa 250ml  
Flaczki wieprzowe 250ml  
Pieczywo

Napoje : kawa, herbata oraz woda niegazowana - bez ograniczeń

Nektar owocowy w 3-ch rodzajach - 0,5 l/ osoba

**Alkohole proponujemy zakupić w restauracji po promocyjnych cenach.  
Korkowe 7 zł od osoby**

**Stół regionalny dodatkowo – 1000zł (60 osób )**

Szynka z czosnkiem 1kg  
Szynka z komina 2kg  
Salceson biały 1kg  
Salceson czarny 1kg  
Kabanosy 1,3kg  
Kiełbasa jałowcowa 1kg  
Szynka wiejska 1kg  
Kaszanka 1,5kg  
Boczek surowy wędzony 1kg  
Schab z wędzarni 2kg  
Smalec ze skwarkami 1kg  
Ogórek kiszony 2kg  
Chleb 2kg  
Chrzan 500g  
Musztarda 1kg  
Wątrobianka wędzona 1kg  
Paszтет wiejski 1kg  
Baleron wędzony 2kg

Za dodatkową opłatą:

**Udziec – 800 zł ( 50 osób)**  
**Płonące indyki – 600 zł ( 30 osób)**  
**Owoce – 8zł /osoba**

**Dekoracje stołów we własnym zakresie.**