



ZAMEK RZUCEWO

RESORT & RESTAURANT

Menu komunijne

ZUPA DO WYBORU

- a) bulion z kluseczkami
- b) krem z pomidorów z kwaśną śmietaną i siekaną natką pietruszki
- c) zupa z groszku z groszkiem ptysiowym i siekaną natką pietruszki

DANIA GŁÓWNE

noga z kaczki
kotlet schabowy w panierce
devolaille
pieczeń z karkówki z sosem z czerwonego wina

DODATKI DO ZESTAWU

ziemniaki z wody z koperkiem
frytki
groszek z marchewką
kapusta biała zasmażana
surówka z białej kapusty
surówka z marchewki
sos czosnkowy i meksykański





DESER

DO WYBORU

- a) lodowy: lody waniliowe z owocami sezonowymi, sosem czekoladowym i bitą śmietaną
- b) ciasta domowe na półmiskach
 - sernik z polewą czekoladową
 - sernik z toffi i orzeszkami
 - sernik z brzoskwiniami
 - jabłecznik z kruszonką
 - ciasto półkruche z wiśniami
 - ciasto półkruche ze śliwką
 - ciasto 3-bit
 - ciasto malaga z wiśniami i galaretką

NAPOJE

kawa, herbata z termosów
woda
soki w dzbankach (pomarańczowy, jabłkowy)

210 ZŁ / OS.

PAKIET ZAWIERA

wybrane menu
białe obrusy i bankietówki
podtalerze dekoracyjne
dekorację krzesła
swiece i kwiaty
obsługę





KOLACJA

DANIA CIEPŁE 2 DO WYBORU

frykasy - ryż z białym sosem z rodzynkami i udkami z kurczaka
zrazy wieprzowe
łosoś grillowany
dorsz w sosie koperkowym
papryka faszerowana ryżem z warzywami po azjatycku

DANIA ZIMNE 5 DO WYBORU

rolada z cukini z serkiem topionym i pomidorkami cherry
roladka drobiowa z nadzieniem z suszonych pomidorów
schab pieczony podany z kremem chrzanowym
plastry łososia wędzonego na roszponce
śledź w dwóch smakach
hummus podany z grzankami oraz mus z fasoli na grzance
pasztet z żurawiną
sałatka grecka
sałatka nicejska z tuńczykiem
sałatka ziemniaczana z ogórkiem konserwowym i bekonem

310 ZŁ/OS.

PAKIET ZAWIERA

wybrane menu obiad + kolacja
białe obrusy i bankietówki
podtalerze dekoracyjne
dekorację krzeseł
swiece i kwiaty
obsługę



DODATKOWO OFERUJEMY

TORT OKOLICZNOŚCIOWY

Z DEDYKACJĄ

kinder bueno – jasny biszkopt ze śmietankowym kremem i odrobiną toffi oraz nugatu 26,00 zł/os.

oreo na biszkopcie 26,00 zł/os.

smak truskawkowy 24,00 zł/os.

smak czekoladowo-malinowy 24,00zł/os.

TORT CUKIERNICZY

od 20 os./ 30 zł porcja

piętrowy od 26 os./ 33 zł porcja

- a) Malina z białą czekoladą (jasny biszkopt, chrupiąca pralina, krem na bazie śmietanki i belgijskiej białej czekolady, żelka malinowa).
- b) Czekolada - truskawka (ciemny biszkopt, chrupiąca pralina i krem czekoladowy, mus i żelka truskawkowa).

Warianty dekoracji tortów cukierniczych:

- a) Tort pokryty jasnym kremem z fakturą (opcjonalnie dodatek różu lub błękitu) z dekoracją kwiatową i topperem I komunii święta / IHS.
- b) tort pokryty jasnym kremem z fakturą (opcjonalnie dodatek różu lub błękitu). Na nim ręcznie wykonana figurka z masy cukrowej (aniołek dziewczynka/chłopiec lub książeczka i różaniec), napis z masy cukrowej, kwiaty.





SŁODKI STÓŁ 90 DESERKÓW/8 RODZAI

Słodki stół - 2000 zł

Cake popsy czekoladowe z chrupiącymi orzeszkami.

Monoporcje mleczne Oreo.

Monoporcje mango - marakuja.

Płytke z kruszonką z kremem z orzecha laskowego wiśniami.

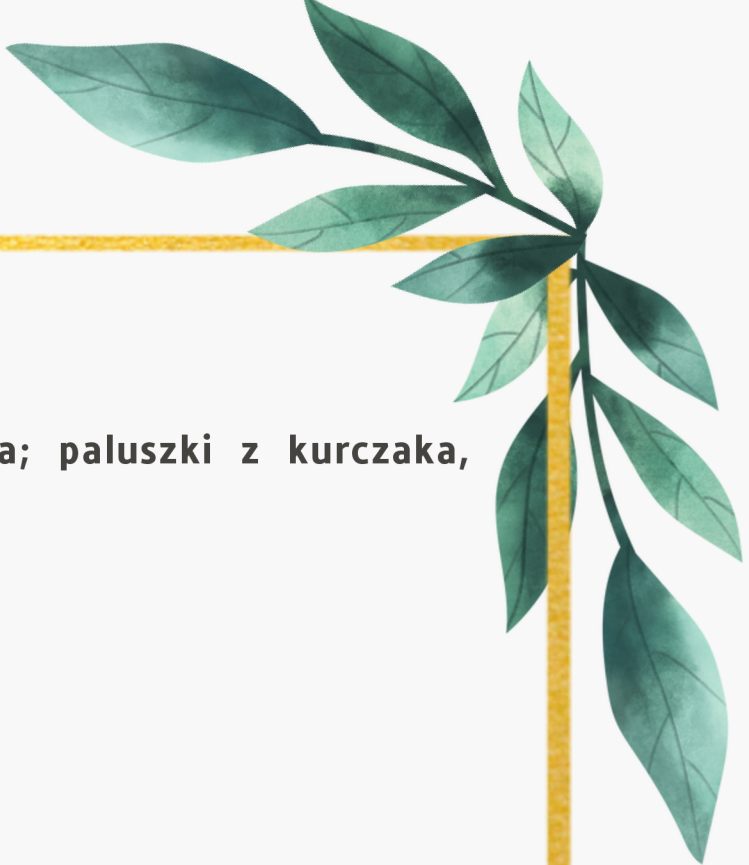
Babeczki jogurtowe z konfiturą brzoskwiniową i kremem twarogowym.

Tartaletki z solonym karmelem i czekoladą.

Bezy z lemon curd, kremem śmietankowym i owocami.

Kremowy sernik nowojorski z sosem malinowym.





CENY

Obiad - 210 zł/os.

Obiad dziecięcy 4-10l - (zupa; paluszki z kurczaka, deser) - 110 zł

Obiad i kolacja - 310 zł/os.

W cenę wliczono:

wybrane menu

białe obrusy i bankietówki

podtalerze dekoracyjne

dekorację krzeseł

swiece i kwiaty

obsługę

REZERWACJA:

Rezerwacja gwarantowana wymaga wpłaty na konto firmy, zadatku w wysokości 30% ostatecznej wartości uroczystości.

KONTAKT:

Maria Reimus - organizator uroczystości:

e-mail: event@zamekrzucewo.pl



ZAMEK RZUCEWO

RESTAURACJA & HOTEL