



MOSZNA ZAMEK

MENU WESELNE

TOAST

Toast powitalny lampką szampana (alkoholowe lub bezalkoholowe).

PRZYSTAWKA

(jedna opcja do wyboru)

- Carpaccio z kaczki z sałatą roszponką i rukolą w towarzystwie pomidorka koktajlowego, sosu ziołowego i orzechów pini.
- Schab gotowany metodą sous vide w kremowym sosie tuńczykowym z dodatkiem kaparów i oliwy z zielonej pietruszki.
- Kieszonka z ciasta francuskiego z wędzonym łososiem na zimno, chrzanem z dodatkiem pasty guacamole.

OBIAD

ZUPA

(jedna opcja do wyboru)

- Rosół drobiowo-wołowy podany z makaronem z jaj przepiórczych.
- Lokalny żur śląski z dodatkiem świeżo tartego chrzanu, jajkiem na twardo, boczkiem i kielbasą.
- Krem z zielonego groszku z dodatkiem słodkiej śmietany roślinnej i świeżego kopru z salsa z grillowanej papryki.





MOSZNA ZAMEK

DANIE GŁÓWNE (jedna opcja do wyboru)

- Medaliony wieprzowe owinięte plastrami wędzonego boczku podane na sosie z czerwonego wina z grillowanym ziemniakiem i karmelizowaną w miodzie mini marchewką.
- Ragù z dzika podane na kaszotto leśnym wykończone sałatką z pieczonego buraka.
- Duszony comber cielęcy podany na marchewce paryskiej w towarzystwie grillowanego ziemniaka wykończony esencją pieczeniową.

DESERY

(jedna opcja do wyboru)

Kawa, herbata

- Suflet czekoladowy na sosie malinowym podany ze świeżymi owocami oraz świeżą miętą.
- Serniczek malinowy podany z puree z manko i krokantem z orzecha laskowego.

STÓŁ SZWEDZKI SŁODKI

Deserki zamkowego cukiernika. Paterki z owocami

- Ciasta i tort weselny od Państwa Młodych.
- Ciasta i tort weselny z naszego katalogu (dodatkowo płatne).

STÓŁ SZWEDZKI WYTRAWNY

Kompozycja wędlin, deska lokalnych serów, pasztet z dziczyzny własnego wyrobu, pieczony schab ze sliwką, pomidory i ogórki świeże, smalec wieprzowy ze skwarkami, ogórki kiszzone, masło pieczywo.

ZIMNA PŁYTA (siedem opcji do wyboru)

- Mięsa pieczone
- Kompozycja warzyw (świeża papryka, warzywa nadziewane kozim serem, oliwki, grzyby marynowane, mix sałat z sosem ziołowym).
- Sałatka śródziemnomorska ze świeżymi warzywami, krewetką tygrysią, z dipem słodko ostrym.
- Bruschetta klasyczna.
- Paszteciki z ciasta francuskiego z grzybami leśnymi.
- Galaretka drobiowa.
- Sałatka ryżowa z tuńczykiem i świeżymi warzywami wykończona sosem ogrodowym.
- Śledzie w salsie meksykańskiej.
- Tatar wołowy z żółtkiem z jaj przepiórczych.
- Krewetki w cieście piwnym
- Paszteciki z ciasta francuskiego ze szpinakiem i anchois
- Ryby wędzone
- Galantyna ze szczupaka
- Sałatka grecka
- Tortilla z kurczakiem
- Mini burgery
- Smażone owoce morza w cieście naleśnikowym z ostrym sosem
- Śledzie w oleju z cebulką.



MOSZNA ZAMEK

KOLACJA

KOLACJA I

Stół bufetowy serwowany przez szefa kuchni.

Szynka wieprzowa pieczona w całości, palona przy gościach.

Grillowany szaszłyk z polędwiczki wieprzowej z warzywami, pałki drobiowe, pieczona golonka wieprzowa, musztarda, sos czosnkowy, pieczone ziemniaki w mundurkach, frytki, kapusta zasmażana.

KOLACJA II

(jedna opcja do wyboru)

- Wieprzowy kotlet szwajcarski, podany z ziemniakami puree i surówką z białej kapusty.
- Grillowana pierś z kurczaka na sosie grzybowym z pieczonymi ziemniakami wykończona mini marchewką.

KOLACJA III

(jedna opcja do wyboru)

Podawana bufetowo lub porcjowo

- Czysty barszcz czerwony podany z krokietem (kapusta z grzybami lub z serem i pieczarkami)
- Tradycyjny bogracz z makaronem.
- Zupa z wędzonego indyka z warzywami.

NAPOJE

Pepsi, Mirinda, 7 Up, Sok owocowy, woda mineralna.



MOSZNA ZAMEK

DODATKOWE INFORMACJE

- W przypadku wnoszenia swojego alkoholu (korkowe): **10 zł/osoba**
- Ciasta z naszego katalogu: **20 zł/osoba**
- Tort weselny z naszego katalogu: **25 zł/osoba**
- Wnoszenie swojego ciasta i/lub tortu: **10 zł/osoba (talerzykowe)**

REGIONALNY STÓL WIEJSKI

Stół wiejski jest specjalnie przygotowany dla Państwa w formie drewnianego wozu z zadaszeniem, przy którym od razu jest wyczuwalny wiejski klimat.

W skład stołu wiejskiego wchodzi produkty najwyższej jakości przygotowywane w miejscowej masarni tj. kielbasa krakowska sucha, boczek rolowany, szynka domowa wędzona drzewem owocowym i parzona, szynka z liściem wędzona i parzona, schab wędzony, szynka nacierana przyprawami, kielbasa sucha, kabanosy wieprzowe oraz wyroby zamkowego Szefa Kuchni tj. schab ze śliwką, kielbasa z dziczyzny, pieczeń z karczku podawany na zimno, domowy smalec ze skwarkami i cebulą, pieczony paszтет z dziczyzny, sos żurawinowo-winny, ogórki kiszane, śledzie w oleju z cebulą, aromatyczne pieczywo oraz alkohol w dębowej beczce.

60 zł/osoba

