



MOSZNA ZAMEK

MENU OKOLICZNOŚCIOWE PLUS

Powitanie gości winem musującym

OBIAD

Zupa:

Rosół z makaronem - **7zł/os**

Krem z pomidorów z mini bagietką - **9zł/os**

Tajska zupa z krewetkami grillowanymi - **11zł/os**

Cappuccino z podgrzybków z kuleczkami makaronowymi - **12zł/os**

Krem z zielonego groszku - **10zł/os**

1 zupa do wyboru

Mięsa:

Skoki z królika w sosie śmietanowym z warzywami

Rolada śląska wołowa

Uda kaczki pieczone w ziołach prowansalskich

Siekany filet z kurczaka z serem i musztardą francuską

Szaszłyk z polędwiczek wieprzowych

Dodatki:

Kluski, sos pieczeniowy, ziemniaki puree, rostii ziemniaczane ,bukiet gorących warzyw,

kapusta czerwona, duszona Surówka z białej kapusty, marchwi i zielonej pietruszki

Sałatka z bobu z suszonymi pomidorami czosnkiem i prażonym słonecznikiem

(2 porcje mięsa/osobę)

Cena za II danie – 65 zł/osoba

DESER

- mini tort bezowy z kremem czekoladowym i wiśniami

- lody czekoladowe lub owocowe z bananami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym

1 pozycja do wyboru

Cena za porcje deseru -12 zł/osoba

ZIMNA PŁYTA

- Kompozycja mięs pieczonych, wędlin, serów , warzyw nadziewanych

-tatar wołowy z jajkiem przepiórczym

-serki Philadelphia w panierce

- Sałatka z wędzoną piersią kaczki (mix sałat ,pomidorki, ser lazur , kukurydza ,orzech nerkowca)

-sałatka z grillowanego ziemniaka beconu ogórka kiszzonego czerwonej cebuli z sosem szczypiorkowym

- sałatka Capreze

-krewetki w cieście piwnym z dipem słodko-oстрыm

-black burger z łososiem wędzonym

- Tymbaliki drobiowe

-pasztet z dziczyzny pieczony z żurawiną i prażoną cebulą

- pieczywo, masło

- Bagietka ziołowo-czosnkowa na gorąco

Cena zestawu za zimną płytę – 35zł/osoba



MOSZNA ZAMEK

MENU OKOLICZNOŚCIOWE PLUS

KAWA, HERBATA

9zł/osoba

KOLACJA

Zupa:

Leczo z pomidorów i papryki z bagietką drobiowo-serową
Potrawę można podać porcjowo lub stół bufetowy w kociołku

Mięsa:

Udo z indyka w bekonie pieczone
Stripsy z dorsza z dipem francuskim
Wołowina pieczona w sosie borowikowym
Rolowany kotlet schabowy z serem i szpinakiem
Gratin ziemniaczane z kurczakiem i pomidorem koktajlowym

Dodatki:

frytki, koperty ziemniaczane z musem serowym, kluseczki włoskie z ziołami
Fasola szparagowa z bułką maślaną, mix sałat z pomidorami suszonymi słonecznikiem
i sosem czosnkowym (1,5 porcji mięsa/osobę)

Cena zestawu za kolacje - 40zł/osoba

Informacje dodatkowe:

W przypadku wnoszenia swojego alkoholu (korkowe)

8 zł/osoba

Dodatkowe napoje płatne:

Dzbanek soku (1,75 l) - 12 zł

Dzbanek wody (1,75 l) - 9 zł

Cola, fanta, sprite (0,2 l) - 3 zł

Cola, fanta, sprite (0,5 l) - 4 zł

Piwo lane Namysłów - 6 zł

Alkohole - indywidualna wycena

Ciasta z naszego katalogu - 8 zł/osoba

Tort z naszego katalogu - 12 zł/osoba

Imprezy obsługujemy do godziny 23:00 - każda kolejna godzina ponad założoną - **80 zł/godzina**

Cukiernia z której korzystamy i katalog: <http://www.cukiernigrabina.pl/>

Osoba kontaktowa: Łukasz Kosiński 793 791 449 lukasz@moszna-zamek.pl

Kamil Konieczny - Szef Kuchni

DATA	SALA	RODZAJ	IMIĘ I NAZWISKO	TELEFON	PLEĆ	DOROSŁE OD 11 LAT	DZIECI 4-11 LAT	MALUCHY 0-3 LAT