

ZAMEK KRÓLEWSKI W NIEPOŁOMICACH

WIGILIA DLA FIRM 2023

Czas Wigilii i Bożego Narodzenia to doskonała okazja ku temu, by spotkać się ze współpracownikami, by podziękować za pracę, za zaangażowanie i życzyć dobrego kolejnego roku. To szczególne spotkanie wymaga wyjątkowej, królewskiej, oprawy. Nie ma ku temu miejsca bardziej godnego i piękniejszego niż Królewski Zamek, majestatyczny świadek historii, ale i miejsce najwspanialszych uczt i biesiad.

Jak co roku przygotowaliśmy dla Państwa specjalną ofertę, dzięki której wieczerza wigilijna spędzona w przyjacielskim gronie rozgrzeje bożonarodzeniowym ciepłem wszystkie zmysły. Przygotowane na tę wyjątkową okazję doskonałe menu, piękne wnętrza, urzekający urok atmosfery królewskiej uczt, sprawią, że będziecie Państwo chcieli zatrzymać tę chwilę na dłużej.

Gorąco zachęcamy do szczegółowego zapoznania się z naszą ofertą. Niech wigilijna wieczerza w królewskim stylu będzie symbolem jakości Państwa firmy, niech będzie pięknym, niezapomnianym przeżyciem.

ZAMEK
KRÓLEWSKI
NIEPOŁOMICACH



**ZAMEK
KRÓLEWSKI**
NIEPOŁOMICE



OFERTA ŚWIĄTECZNA

MENU SERWOWANE

MENU I
100,00 zł / osoba

Przystawka (1 do wyboru)

Barszcz czerwony z uszkami

Grzybowa z łazankami

Krem z grochu

Danie Główne (1 do wyboru)

Ryba panierowana / ziemianki / czerwona kapusta

Pierogi z kapustą i grzybami

Gołąbki z kasza i grzybami / sos grzybowy

Karp smażony / ziemniaki / kapusta z grzybami

Deser (1 do wyboru)

Kutia

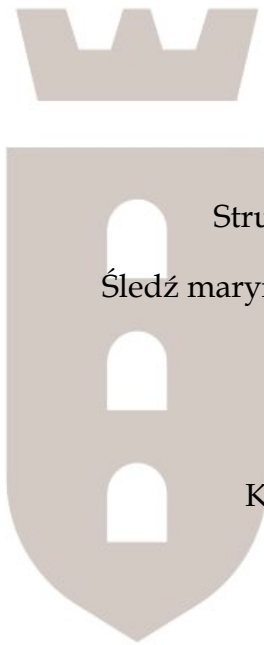
Sernik

Makowiec

Napoje /Kawa, herbata , woda ,kompot z suszu/

MENU II

120,00 zł / osoba



Przystawka (1 do wyboru)

Strudel z kaszą gryczaną / sos grzybowy

Śledź marynowany /jabłko/ogórek kiszony /crème fraise

Zupa (1 do wyboru)

Krem z grzybów leśnych / kluseczki

Barszcz z uszkami

Danie Główne (1 do wyboru)

Kaczka confi /ragout z fasoli boczku/pieczona kapusta czerwona

Filet z karpia pieczony/sos piernikowy/ziemniaki/grzyby leśne/glazurowane
warzywa korzeniowe

Deser (jedno do wyboru)

Tarta z makiem i bakaliami /beza pomarańczowa/lody koniakowe

Sernik/cytrusy /lody

Napoje /Kawa, herbata , woda ,kompot z suszu/

MENU III

145,00 zł / osoba

Przystawka (1 do wyboru)

Pasztet z dziczyzny, pieczony w cieście francuskim /jarzębina

Kulebiak z grzybami leśnymi /ciemny sos

Zupa (1 do wyboru)

Bulion grzybowy /kluski ziołowe

Krem z buraka /yuzu/kozi ser/

Danie Główne (1 do wyboru)

Ballotina z indyka/fois gras/mus grzybowy brukselka/marchew/jarmuż

Filet z pstrąga /jabłko, pieczona pietruszka/burak/olej z sosny/pierozek z grzybami

Deser (1 do wyboru)

Fondant czekoladowy z konfitura mandarynkową / sorbetem mandarynkowym

Tatra /biała czekolada/pistacja/sorbet mailowy/

Napoje/Kawa, herbata , woda ,kompot z suszu/

OFERTA ŚWIĄTECZNA

MENU BUFETOWE

MENU I

115,00 zł / osoba

Przystawki

Śledź w śmietanie z rodzynkami

Karp po Żydowsku

Pasztet / sos żurawinowy

Pasztet wegetariański / konfitura z żurawiny

Sałatka warzywna

Pieczyno/masło

Zupy / 1 do wyboru /

Zupa grzybowa z kluseczkami

Barszcz na zakwasie z kiszonych buraków z uszkami lub pasztecikiem

Dania Gorące

Karp Panierowany z migdałami

Policzki wołowe w Demi Glace

Kluski śląskie

Kulebiak z grzybami

Kapusta modra z śliwką i pomarańczą

Desery

Sernik

Ciasto ucierane z bakaliami i koniakiem

Napoje /Kawa, herbata , woda ,kompot z suszu/



ZAMEK
KRÓLEWSKI
NIEPOŁOMICE

MENU II BUFETOWE

130,00 zł / osoba

Przystawki

Śledź w oleju z cebulka i ziołami

Pasztet / konfitura z żurawiny

Pstrąg z chrzanem / ogórek piklowany / jabłko

Pieczony rozbeł z musem grzybowym

Sałatka z pieczonego pora / jajko

Pieczyno / masło

Zupy / 1 do wyboru /

Krem z buraka pieczonego

Zupa grzybowa z zakwasem chlebowym / kluseczki grzybowe

Dania Gorące

Sandacz pieczony

Szynka Pieczona w Miodzie

Ziemniaki Po krakowsku

Kulebiak z grzybami

Kapusta z grochem

Desery

Piernik z śliwką i miodem

Tarta czekoladowa

Napoje /Kawa, herbata , woda ,kompot z suszu/



ZAMEK
Dania Gorące
KRÓLEWSKI
NIEPOŁOMICIE

MENU III BUFETOWE

165,00 zł / osoba

Przystawki

Śledzie w śmietanie z rodzynkami

Śledzie w oleju z cebulka i ziołami

Rozbief z musem grzybowym

Pasztet z dziczyzny z jałowcem

Sandacz w galarecie

Sałatka warzywna z pieczonych warzyw

Chevicche z polędwicy z dorsza z sałatką z kopru włoskiego

Sałatka pstrąga wędzonego z pieczonymi ziemniakami i marynowana gorczycą

Pieczyno / masło

Zupy

Krem z czerwonej kapusty

Lub

Zupa grzybowa z zakwasem chlebowym / kluseczki grzybowe

Dania gorące

Wellington z łososia

Noga z kaczki w sosie z pieczonego jabłka

Schab po krakowsku z grzybami

Ziemniaki pieczone w ziołach

Kluski śląskie z omastą z wędzonej słoniny

Piklowana czerwona kapusta z jabłkiem i pomarańczą

Kluski z makiem

Desery

Sernik

Ciasto ucierane z bakaliami i koniakiem

Piernik ze śliwką i miodem

Tarta czekoladowa

Napoje /Kawa, herbata , woda ,kompot z suszu/

ŚWIĄTECZNA ZIMNA PŁYTA

65,00 zł / osoba

Półmiski mięs pieczonych / dziczyzna

Galaretki rybne

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Śledzie w śmietanie

Śledzie po staropolsku zawijane z farszem miodowo - śliwkowym

Paszteciki wigilijne z kapustą i grzybami

Tradycyjny groch z kapustą

Pieczyno / masła smakowe

ZAMEK
KRÓLEWSKI
NIEPOŁOMICE

APERITIF / SELEKCJA WIN

Bellaretta Chardonnay (wino białe) 15,00 zł / 150 ml

Bellaretta Cabernet Sauvignon (wino czerwone) 15,00 zł / 150 ml

Nos Racines Chardonnay (wino białe) 19,00 zł / 150 ml

Nos Racines Merlot (wino czerwone) 19,00 zł / 150 ml

DODATKI :

Półmisek pierogów / kapusta - grzyby , pieczony ziemniak / 39,00 zł - 16 szt.

Patera ciast świątecznych / sernik , makowiec , cwibak / 150g / osoba - 22,00 zł