

Urodziny



Zadzwoń!

+48 75 73 40 717

Napisz!

zamek@kliczkow.com.pl





Zamek Kliczków

MENU

170 PLN za osobę*
(Czas trwania obiadu do 3 godzin)

DANIE PIERWSZE *(do wyboru)*

- Rosół gotowany na kacze z makaronem i warzywami
- Krem z białych warzyw z chipsem z pietruszki

DANIE GŁÓWNE *(na półmiskach, 2 szt./os. dorosła) - 3 rodzaje mięsa do wyboru:*

- Zrazy wołowe z kiszonym ogórkiem i boczkiem w sosie rozmarynowym
- Kacze uda z modrą kapustą i grillowanymi cytrusami.
- De Volaille z masłem i natką pietruszki
- Staropolski kotlet schabowy
- Smażony dorsz w cieście kukurydzianym z bazylią

DODATKI *(5 pozycji do wyboru):*

- Kluski śląskie
- Gotowane ziemniaki z koperkiem
- Ryż jaśminowy
- Marchewka z groszkiem na ciepło
- Gotowany kalafior z bułką tartą smażoną na maśle
- Surówka z buraczków
- Warzywa grillowane z ziołami
- Mix świeżych sałat z dodatkami

DESER:

- 3 rodzaje ciasta z zamkowej cukierni (100g ciasta/os.)

NAPOJE *(do 3 h):*

- Kawa, herbata, woda, soki owocowe

* do stolików dla 10 osób i powyżej, doliczana jest obowiązkowa opłata serwisowa w wysokości 10% od kwoty końcowego rachunku.
Opłata nie obowiązuje w przypadku rezerwacji osobnej Sali.



**Zapraszamy do wzbogacenia swojego menu
o przystawkę serwowaną indywidualnie, zimne
przekąski oraz ciepłą kolację**

(Czas trwania obiadu z przekąskami do 4 godzin)

(Czas trwania obiadu z przekąskami i ciepłą kolacją do 5 godzin)

ZIMNE PRZEKĄSKI (cena zestawu za osobę dorosłą) –
5 pozycji do wyboru – 60 PLN | 8 pozycji do wyboru – 80 PLN

- Miruna w warzywach z cytrusami i ziołami
- Roladki z cukinii z kozim serem i papryką
- Sakiewki z szynki szwarcwaldzkiej z porem i kukurydzą
- Cykoria zapiekana z boczkiem
- Śledź w oleju z żurawiną, podgrzybkami i orzechami laskowymi
- Sałatka Caprese z pomidorów i mozzarelli z pesto bazyliowym
- Sałatka z selera marynowanego, jajek i warzyw
- Pasztet z gęsiich wątróbek z konfiturą żurawinową

PRZYSTAWKA (do wyboru) – 26 PLN/osoba

- Carpaccio wołowe z kremem chrzanowym i różowym pieprzem
- Praliny z wędzonego pstrąga w pudrze z papryki z majonezem ziołowym
- Carpaccio z pieczonego buraka z wędzonym twarogiem, kwaśną śmietaną i olejem lnianym

CIEPŁA KOLACJA

Kurczak po tajsku z makaronem ryżowym i warzywami 28 PLN/osoba



DODATKOWO POLECAMY:

- Tort: od 30 PLN / osoba
- Aperitif: 15 PLN / osoba
- Dmuchańce dla dzieci: od 600 PLN / 2-4 godz.
 - Zwiedzanie zamku z przewodnikiem:
dziecko 25 PLN, dorosły 40 PLN
- Wizyta w Zagrodzie Księżęcej: dziecko 15 PLN, dorosły 20 PLN
 - Przejazdźki wozem konnym 400 PLN / 1 godz.
 - Balony dmuchane helem: 50 PLN/sztuka

I wiele innych...

