



ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA FIRMOWE





Zamek Kliczków

KRÓLEWSKIE ŚWIĘTA

*Zamek Kliczków & Folwark Książęcy
- poczuj magię Świąt!*

Cóż może być bardziej magicznego niż spędzenie Świąt w dostojnych komnatach, średniowiecznego Zamku z duszą.

Rodzinna atmosfera, profesjonalna obsługa i wyśmienita kuchnia Zamku Kliczków sprawiają, że świąteczne spotkanie firmowe spędzone w naszym obiekcie pozostawi Państwu niezapomniane wrażenia.

**Odkryj wyjątkowość Zamku Kliczków
i Folwarku Książęcego
i spędź te Świąta z nami!**



Zamek Kliczków

TRADYCYJNE MENU WIGILIJNE

160 PLN/osoba

BUFET TRADYCYJNYCH DAŃ GORĄCYCH:

Barszcz czerwony z uszkami

Karp smażony

Pierogi pieczone z kaszą gryczaną i kapustą kwaszoną okraszone prażonym porem z cebulą

Pierogi z kapustą i grzybami polane smażoną cebulką

Korzenny pęczak z cebulą i grzybami

BUFET ZIMNY:

Kapusta kwaszona z kapustą słodką i grochem na sposób tradycyjny podana

Terrina warzywna podana na plastrach pieczonego glazurowanego buraczka z sosem świątecznym

Śledź w sosie z leśnych grzybów

Śledź w zalewie ziołowej

BUFET SMAKOŁYKÓW I SŁODKOŚCI:

Kluseczki z makiem

Jabłecznik

NAPOJE:

Kompot z suszonych owoców

Woda

Kawa

Herbata





Zamek Kliczków

TRADYCYJNE MENU WIGILIJNE

180 PLN/osoba

Aromatyczne grzane wino

DANIA GORĄCE:

- Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi na suszonych jabłkach gotowany
- Smażony karp z okolic Kliczkowa podany z palonym porem
- Pierogi pieczone z ziemniakami i kapustą kwaszoną, podane na sosie cebulowym
- Pierogi z kapustą i grzybami, polane smażoną cebulką

BUFET ZIMNY:

- Terrina warzywna podana na plastrach pieczonego glazurowanego buraczka z sosem świątecznym
- Kapusta kwaszona z kapustą słodką i grochem na sposób tradycyjny
- Ryba po grecku
- Karp w galarecie
- Śledź ze śmietaną i jabłkiem podany na pieczonym ziemniaku
- Sałatka jarzynowa podana na cykorii
- Bagiety pszenne z lokalnej piekarni z wyborem masel wiejskich: masło tradycyjne, borowikowe, ziołowe, czosnkowe

LIVE COOKING:

- Jabłko pieczone z bakaliami i cynamonem

BUFET DESEROWY:

- Makowiec z migdałami i miodem
- Tradycyjne kluski z makiem, miodem i bakaliami

NAPOJE:

- Kompot z suszonych owoców
- Woda
- Kawa
- Herbata



Zamek Kliczków

MENU W FORMIE WYKWINTNEGO BUFETU

240 PLN/osoba

Aromatyczne grzane wino

BUFET TRADYCYJNYCH DAŃ GORĄCYCH:

- Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi na suszonych jabłkach gotowany
- Consommé grzybowe podane z lanymi kluseczkami oraz borowikami
- Smażony karp z okolic Kliczkowa podany z palonym porem
- Pieczona polędwica z dorsza na warzywach korzeniowych z ziołowym masłem
- Smażone pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z soczewicą i twarogiem okraszane cebulką
- Kapusta z grochem
- Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami
- Pieczone ziemniaki Hasselback z ziołowym twarogiem
- Puree ziemniaczane
- Kasza pęczak gotowana z jabłkami

LIVE COOKING:

Jabłko pieczone z bakaliami i cynamonem

BUFET ZIMNY:

- Terrina z łososia z kaparami
- Karp w galarecie
- Ryba po grecku
- Carpaccio z tuńczyka podane na dzikich ziołach z galaretką cytrusową
- Śledzie na ostro z suszonymi pomidorami
- Paszteciki z kapustą i grzybami
- Łosoś ze szpinakiem w cieście francuskim
- Salatka jarzynowa podana na cykorii
- Bagiety pszenne z lokalnej piekarni z wyborem masel wiejskich: masło tradycyjne, borowikowe, ziołowe, czosnkowe

BUFET SMAKOŁYKÓW I SŁODKOŚCI:

- Piernik cynamonowy z konfiturą domową
- Sernik domowego wypieku
- Tradycyjne kluski z makiem, miodem i bakaliami
- Baklava
- Kutia

NAPOJE:

- Kompot z suszonych owoców
- Woda
- Kawa/herbata



JUŻ DZIŚ SKORZYSTAJ Z NASZEJ OFERTY!

Zadzwoń! +48 75 73 40 717

Napisz! zamek@kliczkow.com.pl