



ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA FIRMOWE





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 sprawią,
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

180 PLN/osoba

BUFET TRADYCYJNYCH DAŃ GORĄCYCH:

Barszcz czerwony z uszkami

Karp smażony

Kapusta z grochem

Pierogi z soczewicą

Pierogi z kapustą i grzybami okraszone smażoną cebulką
Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w sosie borowikowym

BUFET ZIMNY:

Paszteciki z kapustą i grzybami

Ryba po grecku

Śledź tradycyjny z leśnymi grzybami

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Łosoś ze szpinakiem w cieście francuskim

Pieczyno

BUFET SMAKOŁYKÓW I SŁODKOŚCI:

Sermakowiec

Tradycyjny piernik

NAPOJE:

Kompot z suszonych owoców

Woda

Ciepłe Napoje – płatne dodatkowo – 15 zł/osoba



TRADYCYJNE MENU WIGILIJNE

200 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

Ciepłe Napoje – płatne dodatkowo – 15 zł/osoba



MENU W FORMIE WYKWINTNEGO BUFETU

260 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 dorsz na warzywach korzeniowych z ziołowym masłem
Smażone pierogi z kapustą i grzybami
Pierogi z soczewicą i twarogiem okraszone cebulką
Kapusta z grochem
Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami
Pieczone ziemniaki Hasselback z ziołowym twarogiem
Kasza pęczak gotowana z jabłkami

LIVE COOKING:

Jabłko pieczone z bakaliami i cynamonem

BUFET ZIMNY:

Terrina z łosia z kaparami
Karp w galarecie
Ryba po grecku
Śledzie na ostro z suszonymi pomidorami
Paszteciki z kapustą i grzybami
Łosoś ze szpinakiem w cieście francuskim
Sałatka jarzynowa podana na cykori
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
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