

Herbowa

Restauracja na Zamku



Droży Państwo,

*Dziękuję za zainteresowanie ofertą **Restauracji Herbowa**.*

Poniżej przedstawiam Państwu ofertę dotyczącą organizacji przyjęcia. Mam nadzieję, że nasze propozycje spotkają się z Państwa zainteresowaniem.

Kolacja Wigilijna

W godz. 17.00 – 20.00

Bufet zimny

Tatar ze śledzia na pumperniklu

Tatar z marynowanego łososa z olejem z pestek dyni i kiełkami

Strudel grzybowy

Salatka Szuba (śledzie przekładane warstwami z ziemniakami, buraczkami, cebulą i kwaśną śmietaną)

Ryba po grecku

Trio śledzi wybornych śledzi

Postny makaron z makiem

Karp faszerowany po żydowsku (z rodzynkami i warzywami)

Szczupak w całości faszerowany krewetkami

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Liście sałat z wędzonym pstrągiem z sosem jogurtowym

Pieczyno/masło/pikle

Herbowa

Restauracja na Zamku



Bufet gorący

Tradycyjny Barszcz czerwony z uszkami

Karp pieczony z sosem chrzanowym

Kapusta z grochem i olejem lnianym

Pierogi z kapustą i grzybami

Łosoś na warzywach

Ziemniaki z koperkiem

Bigos postny

Kompot z suszu

Bufet deserowy

Makowiec polany lukrem

Piernik z bakaliami

Sernik z bakaliami

Babka drożdżowa

Kutia - pęczak z makiem

Napoje:

Napoje owocowe

Woda gazowana/niegazowana z cytryną

Kawa z ekspresu

Wybór herbat: czarna/zielona/owocowa/

Cena brutto za osobę 145 zł

Dzieci do 3 lat gratis/ Dzieci do 12 lat 50%

Herbowa

Restauracja na Zamku



Boże Narodzenie

Śniadanie (dla gości zamku w cenie noclegu)

Flaczki z majerankiem

Bigos z mięsem

Kielbasa z cebulą

Jajka na miękko

Racuchy z jabłkiem

Wybór pieczonych mięs i pasztetów

Deska serów

Jajka z majonezem

Świeże warzywa: pomidor, ogórek

Twaróg ze szczypiorkiem

Salatka jarzynowa

Salatka szefa kuchni

dżemy/ miód/ musli/ jogurty

Świeże pieczywo/ masło

Napoje:

Napoje owocowe

Woda gazowana/ niegazowana z cytryną

Kawa z ekspresu

Wybór herbat: czarna/ zielona/ owocowa/

Herbowa

Restauracja na Zamku



Bożonarodzeniowy obiad

Bufet od godz. 13.00-16.00

Staropolski rosół z makaronem

Pierogi ze szpinakiem i z fetą

Pierogi z mięsem i okrasą

Polędwiczka wieprzowa w boczku z sosem musztardowym

Kaczka z jabłkami z sosem żurawinowym

Ryba w sosie śmietanowo-cytrusowym

Pieczone ziemniaki

Pęczak z boczkiem

Buraczki cherry

Bukiet surówek

Deser:

Szarlotka z kwaśnych jabłek

Domowy sernik z bakaliami

Makowiec polany lukrem

Piernik z bakaliami

Napoje:

Napoje owocowe

Woda gazowana/niegazowana z cytryną

Kawa z ekspresu

Wybór herbat: czarna/zielona/owocowa/

Cena brutto za osobę 120 zł

Herbowa

Restauracja na Zamku



Opcjonalnie dla dzieci:

Piersi kurczaka z frytkami i surówką z marchwi

lub

Ryba z ziemniakami i z surówką z kapusty

Cena brutto 25 zł

Bożonarodzeniowa kolacja

Propozycja 1

Przystawka

Tatar ze śledzia serwowany na pumperniku z serem bryndza

Danie główne

*Filet z kurczaka z porami i tymiankiem, serwowany na buraczanych
knedliczkach w sosie wędzonym*

lub

*Miętus na maśle z kolendrą na duszonych warzywach z sosem piwnym i
kolorowym ryżem*

Deser:

Gruszka w cieście i ciepłym sosie waniliowym

Woda z cytryną

Kawa/herbata

Cena brutto za osobę 61 zł

Herbowa

Restauracja na Zamku



Propozycja 2

Przystawka

Tatar wołowy podany z cebulą, ogórkiem i grzybkami w asyście ciepłej grzanki ziołowej

Danie główne

Złocista kaczka pachnąca cynamonem, piwem i jabłkami serwowana na kluskach lanych z prażonymi jabłkami w miodzie

Lub

Poliki wołowe duszone w winie i warzywach korzennych, serwowane z duszonymi buraczkami i ziemniakami w rozmarynie

Deser

Ciastko czekoladowe z lodami i owocami sezonowymi

Woda z cytryną/ kawa/ herbata

Cena brutto za osobę 79 zł

II Dzień Świąt

Śniadanie(dla gości zamku w cenie noclegu)

Flaczki z majerankiem

Bigos z mięsem

Kiełbasa z cebulą

Jajka na miękko

Racuchy z jabłkiem

Wybór pieczonych mięs i pasztetów

Herbowa

Restauracja na Zamku



Deska serów

Jajka z majonezem

Świeże warzywa: pomidor, ogórek

Twaróg ze szczypiorkiem

Salatka jarzynowa

Salatka szefa kuchni

dżemy/ miód/ musli/ jogurty

Świeże pieczywo/ masło

Napoje owocowe:

Woda gazowana/ niegazowana z cytryną

Kawa z ekspresu

Wybór herbat: czarna/ zielona/ owocowa/

Świąteczny obiad

Bufet od godz. 13.00-16.00

Zupa orzechowa

Lasagne z warzywami

Eskalopki wieprzowe w sosie grzybowym

Pierś kurczaka z pomidorami, mozzarellą i z sosem bazyliowym

Zrazy wołowe w sosie szalotkowym

Pstrąg w sosie koperkowym

Gotowane ziemniaczki

Herbowa

Restauracja na Zamku



Kluski półfrancuskie

Warzywa z klarowanym masłem

Bukiet surówek

Deser:

Strudel z owocami

Ciasto biszkoptowe z kremem

Mix ciasteczek

Napoje owocowe:

Woda gazowana/niegazowana z cytryną

Kawa z ekspresu

Wybór herbat: czarna/zielona/owocowa/

Cena brutto za osobę 120 zł

Cały pakiet wyżywienia dla osoby dorosłej 400 zł

Pakiet wyżywienia dla dziecka do 12 roku życia 200 zł

Dzieci do 3 lat gratis

Dodatkowo w pakiecie:

- pieczenie ciasteczek z kucharzem*
- zajęcia plastyczne dla dzieci*
- prezent świąteczny od Restauracji Herbowej dla całej rodziny*
- spotkanie z św. Mikołajem dla dzieci z miłym upominkiem*

Ostateczne potwierdzenie i wpłata całości pakietu do 19.12.