



Menu

Lunch

Serwowany jest w formie bufetu szwedzkiego, w którego skład wchodzi różnorodne dania zimne. Głównym daniem lunchu jest potrawa na gorąco

Proponujemy:

Lunch Pustelnika	40,- zł/ osobę
Bufet szwedzki + pierogi	
Lunch Mefisto	40,- zł/ osobę
Bufet szwedzki + chilli con carne	
Lunch Reymontowski	43,- zł/ osobę
Bufet szwedzki + golonka	
Lunch Wikingów	43,- zł/ osobę
Bufet szwedzki + ryby	
Lunch Hubertusa	50,- zł/ osobę
Bufet szwedzki + dziczyzna	





Bufety

Bufet klasyczny

34,- zł/ osobę

Paleta ryb
Paleta serów
Paleta wędlin
Wybór pieczeni
Winna sałatka jarzynowa
Pałki z kurczaka na gorąco
Jajka faszerowane różnorodnymi pastami
Pasztet
Zielona sałata i inne warzywa do dowolnego komponowania
Wybór sosów
Smalec wiejski
Marynaty: ogórki, grzybki, papryka
Wybór pieczywa
Masło

Bufet Podewils

65,- zł/ osobę

Pieczenie wieprzowe i wołowe
Paleta wędlin: szynki, polędwica, baleron, wędliny drobiowe, salami
Paleta żółtych serów z winogronami
Paleta ryb
Śledzie w kilku postaciach
Winna sałatka jarzynowa
Nadziewane jajka wielosmakowymi pastami
Sos tatarski, sos czosnkowy, sos chrzanowy
Kuleczki mięsne
Pomidory z mozzarellą
Sałata z tuńczykiem, sałata po grecku, sałata szefa (z jajkiem i szynką)
Sosy: amerykański, vinaigrette, tatarski
Wybór pieczywa
Masło

1 danie na ciepło do wyboru:

Pikantne chilli con carne
lub
Bigos sporządzany według staropolskiej receptury lub
lub
Zupa gulaszowa po węgiersku





Bufet Króla Artura

74,- zł/ osobę

Wybór domowych pieczeni
Pieczeń cielęca po włosku
Kuleczki mięsne z dziczyzny z wybornymi sosami
Comber z sarny z gruszkami
Comber z dzika z żurawinami
Paleta ryb
Nuggets wieprzowe
Paleta wędlin (szynki, polędwica, baleron, różnorodności drobiowe, salami)
Bufet serów żółtych i pleśniowych
Sałatki - 4 rodzaje
Wybór pieczywa
Masło

2 dania na ciepło do wyboru:

1. Staropolski żur z jajkiem
Bigos sporządzany według staropolskiej receptury
lub
2. Zupa gulaszowa po węgiersku
Ragout z piersi kurczaka





Hotel Podewils



Obiad

Menu rycerskie

43,- zł/ osobę

Domowa zupa zamkowa ze świeżych jarzyn
Kotlet „Po rycersku” nadziewany serem,
Sos z zielonym pieprzem
Sałata z sosem amerykańskim
Ziemniaki smażone
Jabłko „w szlafroku” z konfiturą i orzechem włoskim

Menu zamkowe

43- zł/ osobę

Zupa ze świeżych pomidorów z bitą śmietaną
Żeberka w sosie własnym
Krokiety ziemniaczane
Surówka z białej kapusty
Lody „Zimowy pałac”

Menu tradycyjne

43,- zł/ osobę

Pomidorowy krem z wiejską śmietaną
Delikatna pierś z kurczaka nadziewana śliwkami
Sałatka zaściankowa
Puree ziemniaczane z koperkiem
Ciasto z owocami z zamkowej kuchni

Menu dworskie

48,- zł/ osobę

Barszczyk z uszkami
Pstrąg w migdałach na maśle smażony
Surówka z kapusty kiszonej
Ziemniaki z wody z koperkiem
Naleśnik z konfiturą i polewą czekoladową

Menu królewskie

55,- zł/ osobę

Zupa grzybowa
Pierś z indyka z żurawinami
Sałatka królewska
Ziemniaczki paryskie
Gorące maliny z lodem waniliowym

Menu staropolskie

59,- zł/ osobę

Tradycyjna zupa ogórkowa
Soczysta pieczeń z dzika
Czerwona kapusta po staropolsku
Ziemniaczki pieczone
Deser rycerski z sosem waniliowym





Uroczyste Kolacje

Uroczysta kolacja Ludwika XIV

81,- zł/ osobę

Szampan

Wykwintny łosoś wędzony z kremem chrzanowym, chrupiąca bagietka

Krem brokułowy z prażonymi migdałami

Delikatna pierś z indyka na maśle smażona

sałatka królewska z orzechami i winogronami

Sos kremowy

Ziemniaczki paryskie

Deser Rycerski

Uroczysta kolacja Bolesława Śmiałego

81,- zł/ osobę

Szampan

Pasztet z dzika z sałatą i sosem cumberland,

Zupa ze świeżych pomidorów z bitą śmietaną i pietruszką

Polędwica wołowa z sosem sherry, kapusta zasmażana, ziemniaki smażone

Chrupiąca czosnkowa bagietka

Gorące maliny z lodem waniliowym

STAROPOLSKA UCZTA RYCERSKA

100,- zł /osobę

W programie:

powitanie miodem pitnym, przebranie w tuniki rycerskie

ceremonia mycia rąk w wodzie różanej

Menu:

Wiejski chleb z domowym smalcem, kiszzone ogórki

pasztet swojski, smażony pstrąg, pieczenie,

udziec wieprzowy w całości, swojska kiełbasa i wędzony boczek

polewka staropolska, golonki, żeberka,

pieczone udka z kurczaka, ziemniaki okraszone

boczkiem i w mundurkach, biała kapusta zasmażana

kosz z owocami oraz ciasto z zamkowej kuchni

Na zamówienie pieczony dzik w cenie: 1.900 zł,-

ZAMKOWE GRILLOWANIE

65,- zł/ osobę

nad brzegiem Jeziora Zamkowego lub w Zamkowej Piwnicy.

Zapraszamy naszych gości do wzięcia udziału we wspólnym grillowaniu –

na łonie natury, przy drewnianych ławach nad jeziorem Zamkowym. Przy

ognisku serwujemy kiełbaski, mięso z grilla, rybę, kaszankę grillową,

karkówkę. Oprócz tego proponujemy: pikantne chilli con carne lub bigos

do wyboru oraz smażone ziemniaki. Bufet sałatkowy z różnorodnymi

dodatkami, sosy do sałat i mięs doskonale uzupełniają biesiadne menu

Na zamówienie pieczony dzik: 1.900 zł,-

