



# Spotkania

ŚWIĄTECZNE I NOWOROCZNE

DLA FIRM

*Serdecznie zapraszamy  
do zorganizowania świątecznego spotkania firmowego  
w krasiczyńskim zamku.*

*Tradycyjne potrawy wigilijne  
oraz specjały naszej kuchni zamkowej  
w połączeniu z dźwiękami kolęd  
sprawia, że wszyscy poczują wyjątkową atmosferę świąt.*

ZAPRASZAMY



krasieczyn

# PROPOZYCJE MENU

## ZESTAW 1 w cenie 150,00 zł od osoby

Pasztet z karpia z grzybami i żurawiną  
Barszcz z uszkami z grzybów  
Sandacz w kremowym sosie,  
ziemniaki opiekane, marchew karmelizowana w miodzie  
Piernik wigilijny z wiśniami i sosem śliwkowym  
Strucla wigilijna z makiem

### Bufet ciepły

Pierogi z kaszy gryczanej i pieczarek  
Pierogi z ziemniaków i sera  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Barszcz czysty

### Napoje

Kompot z suszonych owoców,  
Woda, kawa, herbata,  
Wino 15 cl

## ZESTAW 2 w cenie 195,00 zł od osoby

Karp po żydowsku  
Zupa – krem borowikowy  
Danie główne – polędwiczka wieprzowa  
na karmelizowanym jabłku, kluski ziemniaczane,  
surówka z kapusty modrej z rodzynkami  
Deser – ciasto czekoladowe z migdałami  
**Świąteczny półmisk zamkowy**  
Sałatka warstwowa z tuńczykiem  
Sałatka jarzynowa  
Śledzie z rodzynkami i czerwoną cebulą  
Chrupiąca sałata z wędzoną rybą i oliwą z pestek awokado  
Półmisk mięs pieczonych i wędlin  
Pieczony schab z kaparami  
Pieczywo ciemne i jasne

### Bufet ciepły

Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami  
Pierogi z kaszą gryczaną i pieczarkami  
Barszcz czysty

### Bufet deserowy

Strucla świąteczna z makiem  
Deserki miodowe z cynamonem

### Napoje

Kompot z suszonych owoców  
Woda, kawa, herbata, sok  
Wino 15 cl

## ZESTAW 3 w cenie 245,00 zł od osoby

### Łosoś w cieście filo

Zupa – barszcz czerwony z grzybami  
podany z krokietem z kapustą i grzybami  
Danie główne – dorsz w sosie porowym,  
kluski ziemniaczane nadziewane grzybami  
Deser – ciasto orzechowe z kremem pomarańczowym

### Świąteczny półmisk zamkowy

Sałatka z ananasem i tuńczykiem  
Śledzie w pomarańczach  
Śledzie z rodzynkami i orzechami  
Półmisk ryb wędzonych  
Terrina rybna z paluszkami krabowym  
Pasztet z gęsi z żurawiną  
Pieczony schab z kaparami

### Bufet ciepły

Dorsz w sosie greckim  
Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami  
Pierogi z kaszą gryczaną i pieczarkami  
Barszcz czysty

### Bufet deserowy

Strucla świąteczna z makiem i rodzynkami  
Sernik z pomarańczą  
Deserki miodowe z cynamonem

### Napoje

Kompot z suszonych owoców  
Woda, kawa, herbata, sok  
Wino 15 cl

**ZAPROPONOWANE ZESTAWY MENU SĄ JEDYNI PRZYKŁADOWE  
I MOGĄ BYĆ DOWOLNIE ZMIENIANE.**

**ZA DODATKOWĄ OPLATĄ OFERUJEMY:**

- noclegi w promocyjnych cenach
- nocne zwiedzanie Zamku z Kamedynierem i Białą Damą
- koncert kołęd



**krasieczyn**

**Zespół Zamkowo-Parkowy w Krasieczynie**

37-741 Krasieczyn 179 | tel./fax.: (+48) 16 671 83 21 wew. 55

hotel@krasieczyn.com.pl | www.krasieczyn.com.pl