



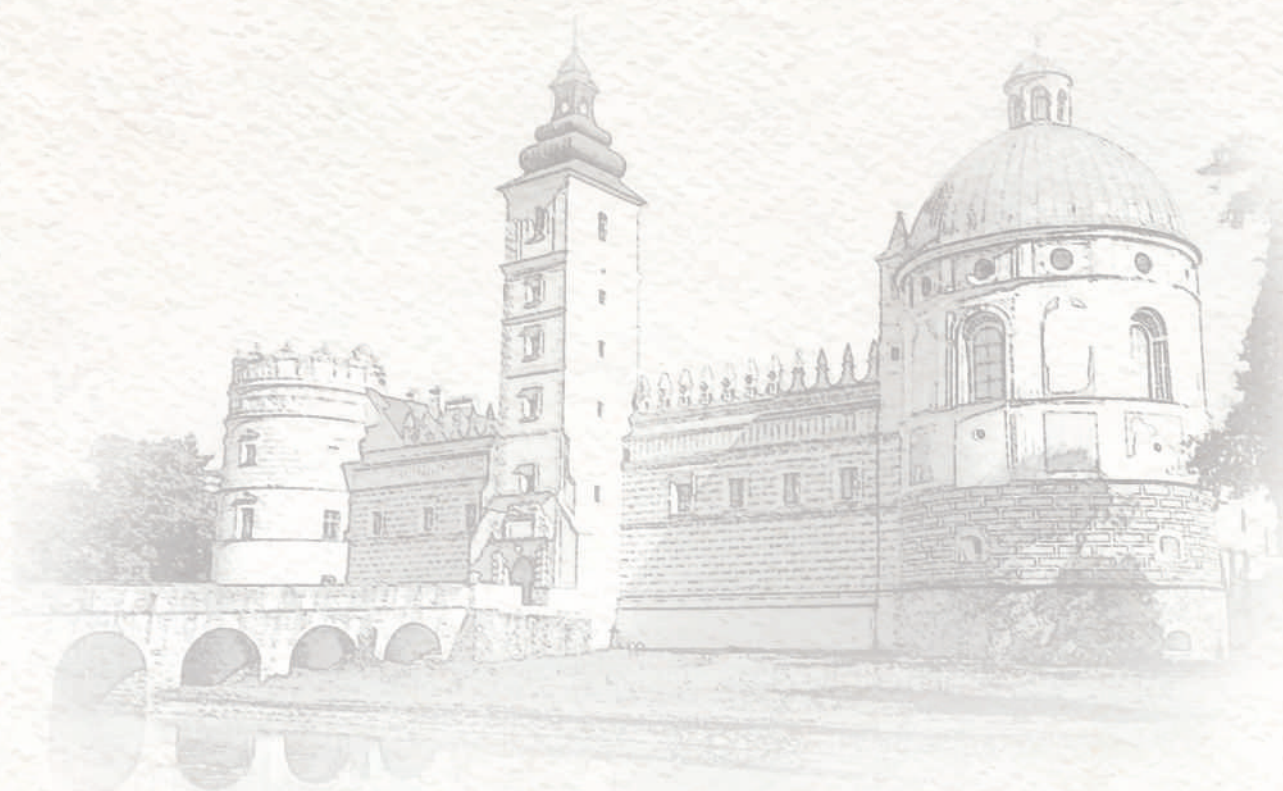
krasieczyn

OFERTA WESELNA



WASZE WESELE

w prawdziwym zamku





fot. P. Popielak

Historyczny zamek
o zachwycającej
architekturze
to idealne tło
dla Waszej uroczystości,
w której każdy detal

ma znaczenie.

Reprezentacyjne wnętrza, starannie skomponowane menu i subtelna oprawa florystyczna stworzą atmosferę elegancji i niepowtarzalnego klimatu.

Komfortowe pokoje w zabytkowych pawilonach hotelowych oraz apartament dla Pary Młodej zapewnią wygodę i odpoczynek po całonocnej zabawie.

Ceremonia w kaplicy z XVII wieku lub w plenerze wśród parkowej zieleni nada wydarzeniu unikalny charakter, a starannie dobrane atrakcje sprawią, że każda chwila stanie się wyjątkowa, tworząc niezapomniane wspomnienia dla Was i Waszych Gości.

Przykładowe menu

PRZYSTAWKA

(jedna do wyboru)

- Pasztet z gęziej wątróbki z suszoną śliwką, chrupiącą grzanką i musem z gruszki
- Mix sałat z pieczonym łososiem i pomarańczowym winegret
- Rolada z dorsza ze szpinakiem, sos guacamole
- Pieczony rostbef z musem chrzanowym
- Wędzona pierś kaczki na kruchej sałacie, sos mango

ZUPY

(jedna do wyboru)

- Zupa dworska
- Rosół drobiowo-wołowy z makaronem
- Krem grzybowy z grzanką czosnkową
- Królewski rosół z bażanta i kaczki podany z kluseczkami szpinakowymi
- Aksamitny krem paprykowo-dyniowy z grzanką bazyliową

DANIA DRUGIE

(jedno do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana kurkami podana w sosie kurkowym
- Roladki z piersi indyka z suszonym pomidorem i serem pleśniowym
- Tradycyjna pieczeń ze schabu w sosie własnym
- Rolada schabowa z boczkiem, serem rokfor i suszoną śliwką
- Polędwiczka wieprzowa a'la Wellington

DODATKI

(jeden do wyboru)

- Ziemniaki purée
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki całe z koperkiem
- Kopytka domowe
- Kluski śląskie

SURÓWKI

(dwie do wyboru)

- Surówka z selera i orzechów
- Surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i pomidorem
- Sałatka z ogórka, pomidora i szczypiorku
- Surówka z marchewki z rodzynkami i chrzanem
- Kompozycja chrupiących sałat z pomidorem cherry i sosem winegret
- Buraczki karmelizowane w miodzie

Zimny bufet

SAŁATKI

(trzy do wyboru)

- Pieczarkowa z groszkiem cukrowym
- Tradycyjna sałatka warzywna
- Z kukurydzy, ananasa i kurczaka wędzonego
- Sałatka z melona, pomidorów koktajlowych, sera i oliwek
- Sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- Sałatka z gotowanymi burakami i mango
- Sałatka warstwowa z tuńczykiem
- Sałatka z konserwowym selerem, kukurydzą i szynką

BUFET PRZEKĄSKOWY ZIMNY

(sześć do wyboru)

- Tortilla szpinakowa z serem maślanym i łososiem
- Mini vol-au-vent z pâté z drobiowych wątróbek
- Śledzie z rodzynkami i ananasem
- Śledź w oleju z cebulką
- Galaretka drobiowa
- Galaretka wieprzowa
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Pasztet z kaczki
- Kurczak faszerowany
- Półmisek wędlin i mięs zamkowych
- Deska serów z suszonymi owocami i winogronem
- Muffinki z pomidorem suszonym i szynką
- Mini mozzarella z sosem balsamico i świeżą bazylią

KOLACJA I

(jedna do wyboru)

- Boeuf Stroganow
- Filet z sandacza duszony w pomidorach
- Ragout drobiowe podane na blinie gryczanym

KOLACJA II

(jedna do wyboru)

- Filet z indyka karmelizowany w miodzie podany na jabłku grillowanym z rozmarynem
- Pieczeń wieprzowa ze śliwkami podana z ptysiem ziemniaczanym
- Kurczak a'la marengo

KOLACJA III

(jedna do wyboru)

- Barszcz z pasztecikiem mięsnym
- Krem z cukinii z chipsem z boczku
- Gulasz bieszczadzki z suszonymi śliwkami

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE: woda mineralna, sok, kawa, herbata

Tort weselny

DO WYBORU:

- Tort królewski czekoladowo-orzechowy
- Tort szwarcwaldzki
- Tort orzechowo-kawowy
- Tort biszkoptowo-śmietankowy z owocami leśnymi
- Tort pistacjowo-czekoladowy

CIASTA:

- Sernik zamkowy z bakaliami
- Sernik z ciasteczkiem oreo
- Ciasto orzechowo-kokosowe
- Ciasto pistacjowe
- Ciasto czekoladowe z wiśniami i śmietankowym serkiem mascarpone
- Tarta z borówkami
- Tarta z malinami i bezą
- Ciasto z kremem mango
- Babeczki z kremem



Donadto polecamy

(dodatkowo płatne)

BUFET DESEROWY:

- Słodkie deserki
- Ciasteczka monoporcje
- Beza Pavlova
- Tarta malinowa
- Makaroniki francuskie
- Babeczki z kremem waniliowym
- Sałatka owocowa
- Deser chia
- Cake pops
- Muffinki
- Orzeszki z nadzieniem orzechowym
- Owoce w czekoladzie

SŁODKI UPOMINEK dla Gości weselnych

BUFET STAROPOLSKI:

- Pasztet z królika z konfiturą z pigwy
- Udziec z jelenia
- Schab z dzika w owocach leśnych
- Udziec wieprzowy podany z chrzanem
- Przepiórka zamkowa
- Kaczka faszerowana wątróbką i szarą renetą
- Smalec z suszoną śliwką i jabłkiem
- Ogórki kiszone (domowe)
- Bułeczki zamkowe
- Proziaki
- Chleb wiejski
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Pierogi z ziemniakami i serem
- Gołąbki z tartymi ziemniakami
okraszone cebulką duszoną w maśle

BUFET RYBNY:

- Owoce morza podane z ananasem
- Kruche babeczki z delikatnym musem śmietankowym i kawiozem
- Pieczony łosoś podany z truskawkami i melonem
- Krewetki w sosie pomarańczowym
- Patera wędzonych ryb
- Łosoś wędzony z plasterkami cytryny
- Szczupak marynowany w cydrze z sosem tysiąca wysp
- Karp z rodzynkami w galarecie

DODATKOWA KOLACJA serwowana przez szefa kuchni

- Pieczony prosiak
– serwowany na dziedzińcu zamkowym
- Dzik pieczony – serwowany przy ognisku





fot. TVP Rzeszów

W CENIE OFERTY:

- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą przez parę zamkową • Wynajęcie sal zamkowych • Dwa pokoje 2-osobowe • Kompozycje kwiatowe na stołach • Pokrowce na krzesła • Parking dla autokaru i gości weselnych.

PONADTO POLECAMY:

- Noclegi w Hotelu Zamkowym*** w promocyjnych cenach
- Wynajęcie kaplicy zamkowej • Wynajęcie dziedzińca zamkowego
- Ślub w plenerze

ATRAKCJE DODATKOWE:

- Nocne spotkanie z Kamerdynerem i Białą Damą (ok. 30 minut)
- Czekoladowa fontanna • Pokaz barmański • Kwartet smyczkowy
- Teatr ognia • Udział sarmatów w weselu (powitanie Pary Młodej, uczestnictwo w biesiadzie, salwy armatnie, pokaz tańców dworskich itp.)



foto: W. Blich

Wasz wyjątkowy dzień
zasługuje na
niezapomnianą oprawę.
Razem stworzymy chwile,
które zostaną z Wami

na zawsze.



krasiczyn

Zespół Zamkowo-Parkowy w Krasiczyń

ADRES: 37-741 Krasiczyń 179

Tel.: (+48 16) 671 83 12, 885 600 138

Email: hotel@krasiczyn.com.pl

www.krasiczyn.com.pl