



• ZAMEK •
JANÓW PODLASKI
★ ★ ★ ★



FIRMOWA KOLACJA WIGILIJNA

Chcielibyśmy przestawić Państwu ofertę wigilii firmowych. Magiczny czas świąt to wspaniała okazja, aby wspólnie się spotkać i zasiąść do świątecznego stołu. To również dobry moment, by podsumować ten pracowity rok.

Szef Kuchni przygotował dla Państwa specjalnie menu oparte o tradycyjne świąteczno – wigilijne potrawy kuchni polskiej.

Jeżeli mają Państwo pomysł na organizację spotkania przy stole wigilijnym z przyjemnością przygotowujemy indywidualną ofertę w oparciu o Państwa oczekiwania.

Już od 99zł/os



• ZAMEK • JANÓW PODLASKI



MENU SERWOWANE Z BUFETEM ZIMNYM

(rezerwacje grupowe – minimum 25 osób, bufet uzupełniany do 2 godzin)

PROPOZYCJA 1

ZUPA

Zupa grzybowa aromatyzowana
tymiankiem
z łazankami i śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Udko kaczki confitowane z sosem
pomarańczowym, czerwoną kapustą
z rodzynkami i opiekаныmi
ziemniaczkami

DESER

Szarlotka z lodami waniliowymi

BUFET ZIMNY

Śledź marynowany z grzybami, natką
pietruszki i cebulką
Tradycyjny karp po żydowsku z
migdałami
i rodzynkami
Mus z pieczonych buraków z
marynowanym śledziem i sałatką z jabłka
i chrzanu
Duszony dorsz w warzywach z
pomidorami
Strudel razowy z kapustą i grzybami
Koreczki ze schabu z maślanym musem
chrzanowym
Paszтет z gęsi z sosem cumberland

SALATKI

Sałatka z pieczonego jabłka z rukolą,
orzechami włoskimi i gorgonzolą z
dressinglem miodowo-majerankowym
Sałatka ze szpinaku z chrustem z boczku,
parmezanem, pomidorkami cherry i
balsamicznym vinegretem
Sałatka z kaszy pęczak, suszonych śliwek,
moreli
z kawałkami wędzonego kurczaka z winnym
dressinglem z miodem

DODATKI

Pieczyno, masło

DESERY

Mus czekoladowy z wiśniami
Kutia z sosem waniliowym
Korzenne muffinki z pomarańczową bezą
Sernik domowy
Keks z kandyzowanymi owocami i polewą
lukrową

99 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami netto (8% VAT)

MENU BUFETOWE

(rezerwacje grupowe – minimum 25 osób, bufet uzupełniany do 4 godzin)

PROPOZYCJA 1

BUFET CIEPŁY

Barszcz czerwony pachnący czosnkiem i majerankiem z pasztecikiem z kapustą

DANIA GŁÓWNE

Chrupiące pierożki z kapustą i leśnymi grzybami

Faworki z karpia marynowane w wasabi i pieprzu młotkowanym z delikatnym musem winno- chrzanowym

Pieczony schab z kiszoną kapustą , kminkiem

i sosem pieczeniowym

Pieczone ziemniaczki z majerankiem

Gotowane brokuły z płatkami migdałów

BUFET ZIMNY

Tradycyjny karp po żydowsku z migdałami i rodzynkami

Śledź marynowany z grzybami, natką pietruszki

i cebulką

Gryczane bliny z wędzonym łososiem i galaretką

z kwaśnej śmietany

Wybór klasycznie marynowanych mięs pieczonych(rozbef, schab, boczek, pierś indyka)

SAŁATKI

Salatka z pieczonego jabłka z rukolą, orzechami włoskimi i gorgonzolą z dressingiem miodowo-majerankowym

Salatka ze szpinaku z chrustem z boczku, parmezanem, pomidorkami cherry i balsamicznym vinegretem

Salatka z kaszy pęczak , suszonych śliwek, moreli z kawałkami wędzonego kurczaka z winnym dressingiem z miodem

DODATKI DO DAŃ

Pieczywo

mus chrzanowy

ćwikła

sos tatarski

marynowane grzyby

marynowana dynia

marynowana papryka

DESERY

Mus czekoladowy z wiśniami

Keks z kandyzowanymi owocami i polewą lukrową

Świąteczne owoce krojone zdobione aromatycznymi goździkami anyżem i karambolą

130 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami netto (8% VAT)



• ZAMEK • JANÓW PODLASKI



MENU SERWOWANE Z BUFETEM CIEPŁYM I ZIMNYM

(rezerwacje grupowe – minimum 25 osób, bufet uzupełniany do 4 godzin)

PROPOZYCJA 1

PRZYSTAWKA

Krem z pieczonych buraków z galaretką z kwaśnej śmietany i majeranku

DANIE GŁÓWNE

Udko kaczki confitowane z sosem pomarańczowym, czerwona kapusta z rodzynkami i opiekаныmi ziemniaczkami

DESER

Mus z serka mascarpone z makiem, malibu i kawiozem z marakui

BUFET CIEPŁY

Barszcz czerwony pachnący czosnkiem i majerankiem z pasztecikiem z kapustą

DANIA GŁÓWNE

Chrupiące pierożki z kapustą i leśnymi grzybami
Faworki z karpia marynowane w wasabi i pieprzu młotkowanym z delikatnym musem winno-chrzanowym

Pieczony schab z kiszoną kapustą, kminkiem i sosem pieczeniowym

Pieczona kaczka z czerwoną kapustą, jabłkami i sosem z rodzynkami i majerankiem

Pieczone ziemniaczki z majerankiem

Kasza gryczana z boczkiem i leśnymi grzybami

Pieczona włoszczyzna z rozmarynem, czosnkiem i octem balsamicznym

BUFET ZIMNY

Tradycyjny karp po żydowsku z migdałami i rodzynkami

Kulebiak z pieczonym łososiem, szpinakiem i kaszą jaglaną

Śledź marynowany z grzybami, natką pietruszki i cebulką

Wybór klasycznie marynowanych mięs pieczonych

(rozbeef, schab, boczek, pierś indyka)

Dorsz duszony w warzywach z pomidorami

SAŁATKI

Salatka z pieczonego jabłka z rukolą, orzechami włoskimi i gorgonzolą z dressingiem miodowo-majerankowym

Salatka ze szpinaku z chrustem z boczku, parmezanem, pomidorkami cherry i balsamicznym vinegretem

Salatka z kaszy pęczak, suszonych śliwek, moreli

z kawałkami wędzonego kurczaka z winnym dressingiem z miodem

Salatka z marynowanym śledziem, pieczonym ziemniakiem i burakiem



• ZAMEK •
JANÓW PODLASKI



MENU SERWOWANE Z BUFETEM CIEPŁYM I ZIMNYM

(rezerwacje grupowe – minimum 25 osób, bufet uzupełniany do 4 godzin)

C. D. PROPOZYCJA 1

DODATKI DO DAŃ

Pieczywo

Mus chrzanowy

Ćwikła

Marynowane grzyby

Marynowana dynia

Marynowana papryka

DESER

Mus czekoladowy z wiśniami

Kutia z sosem waniliowym

Keks z kandyzowanymi owocami i polewą

lukrową

Sernik domowy

Świąteczne owoce krojone zdobione

aromatycznymi goździkami, anyżem i

karambolą

169 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami netto (8% VAT)



• ZAMEK • JANÓW PODLASKI

★ ★ ★ ★

NAPOJE

(rezerwacje grupowe – minimum 25 osób)

WELCOME DRINK

Wino grzane 15 PLN netto / osoba

OPEN BAR

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki
Wino grzane domowej selekcji
Piwo grzane Tyskie

do 2 godzin

do 3 godzin

do 4 godzin

65 PLN/os.

74 PLN/os.

83 PLN/os.

Podane ceny są cenami netto (8% VAT)



• ZAMEK •
JANÓW PODLASKI
★ ★ ★ ★

FIRMOWA KOLACJA WIGILIJNA

ATRAKCJE DODATKOWO PŁATNE:

- ✓ Ognisko z kiełbaskami i grzańcem
- ✓ Kulig lub przejazd wozem drabiniastym
- ✓ Pokaz koni arabskich
- ✓ Wspólne kolędowanie z lokalnymi artystami
- ✓ Warsztaty tworzenia ozdób świątecznych
- ✓ Warsztaty nalewkarskie
- ✓ Warsztaty kulinarne

SPECJALNE CENY POKOI

Rezerwacje od niedzieli do czwartku pokoje **od 250zł**/pokój dwuosobowy

Rezerwacje od czwartku do niedzieli pokoje **od 310zł**/pokój dwuosobowy

Oferta obowiązuje od 1.11 do 20.12.2021