



ZAMEK KLICZKÓW
Centrum Konferencyjno-Wypoczynkowe
Kliczków 8, 59-724 Osiecznica
tel.: +48 75 73 40 717
e-mail: zamek@kliczkow.com.pl

KRÓLEWSKIE WESELE W ZAMKU KLICKÓW

ZAMEK

obiekt stworzony do wesel

Historyczne wnętrza – jedyny i niepowtarzalny klimat

Ślub w plenerze

Poczuj się jak księżniczka w tym wyjątkowym dniu

Wesele po królewsku

Zamek na wyłączność

GASTRONOMIA

wyszukana, wykwintna, szyta na miarę

Wyselekcjonowane menu

Menu przygotowane przez Szefa Kuchni – pracującego w Restauracjach oznaczonych gwiazdkami Michelin

Wegańskie i wegetariańskie wesela

Wesela wielokulturowe – łączymy polską tradycję z innymi kuchniami świata

OBSŁUGA

profesjonaliści, spełniamy marzenia

Doradztwo na każdym etapie planowania przyjęcia

Obsługa kelnerska na wysokim poziomie

Dostosowanie się do indywidualnych oczekiwań Klienta

Królewskie wesela to nasza specjalność

SALA DWORSKA

Ostatnia kondygnacja Zamku Kliczków - Sala Dworska

- największa sala w Zamku Kliczków,
- przewidziana jako sala jadalna oraz taneczna (wraz z miejscem dla zespołu).

Maksymalna liczba miejsc - 250



SALA BALOWA

Parter Zamku Kliczków - Sala Balowa

- przewidziana jako sala jadalna,
 - dodatkowo **Sala Teatralna** – przewidziana jako sala taneczna, (gdy zaistnieje potrzeba, można dołączyć pozostałe sale restauracji zamkowej: Salę Turkusową, Bibliotekę, Salę Kominkową, Salę Myśliwską). W każdej z sal znajduje się oddzielne wyjście na hol zamkowy.
- Maksymalna liczba miejsc - 100**

CEREMONIA ŚLUBNA I WESELE W PLENERZE

Możliwość zorganizowania ślubu:

- w Kościółku w Kliczkowie,
- w Zamku Kliczków,
- w plenerze (park zamkowy, przedzamcze).

*Z radością zrealizujemy
Wasze wysnione wesela...
Ten dzień ma być najpiękniejszym
dniem w życiu!*

PROPOZYCJE MENU WESELNYCH

MENU HRABIEGO - 229 PLN/OS.

2 sztuki na osobę, 3 rodzaje do wyboru spośród dań głównych (na półmiskach)

Rosół gotowany na kaczce z makaronem i warzywami.

Zrazy wołowe z kiszonym ogórkiem i boczkiem w sosie rozmarynowym.

De volaille z maselkiem i natką pietruszki.

Półędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym.

Zapiekany filet kurczaka ze szpinakiem i serem gorgonzola.

Smażony dorsz w cieście kukurydzianym z bazylią.

Gotowane ziemniaki z koperkiem.

Kopytka.

Ryż jaśminowy.

Sezonowe warzywa gotowane na parze ze smażoną bułką tartą na maśle.

Marchewka z groszkiem na ciepło.

Surówki - 2 rodzaje.

DESER

3 rodzaje ciasta z zamkowej cukierni.

ZIMNE PRYZYSTAWKI

Miruna w warzywach z cytrusami i ziołami.

Roladki z cukinii z kozim serem i papryką.

Sakiewki z szynki szwarczwaldzkiej z porem i kukurydzą.

Cykoria zapiekana z boczkiem.

Śledź w oleju z żurawiną, podgrzybkami i orzechami laskowymi.

Salatka Caprese z pomidorów i mozzarelli z pesto bazyliowym.

Salatka z selera marynowanego, jajek i warzyw.

Pasztet z gęsich wątróbek z żurawiną.

Okolo północy: Strogonow

Okolo godziny 2.00: Barszcz czerwony z krokietem

Kawa/herbata/sok owocowy

MENU KSIĄŻĘCE - 269 PLN/OS.

PRYZYSTAWKA

Praliny z wędzonych ryb z własnej wędzarni, na piklowanej rzemie z musem z czarnej porzeczki.

ZUPA

Aromatyczny rosół z domowym makaronem.

DANIE GŁÓWNE

Filet z perliczki, polenta z kozieradką, zielone szparagi prażone na maśle, sos z czerwonego wina z malinami.

DESER

Panna Cotta z owocami sezonowymi.

BUFET: ZUPA

Aksamitny krem z pora z suszonymi pomidorami.

BUFET CIEPŁY

Grillowana półędwiczka wieprzowa na sosie z pieczonej papryki.

Filet z kurczaka w panko i sosie sweet chilli.

Pieczony łosoś w sosie z cząstkami pomarańczy.

Gnocchi buraczane.

Lazania szpinakowa w sosie ze świeżych pomidorów.

Parowany brokuł z prażonymi migdałami.

BUFET ZIMNY

Melon otulony włoską szynką z nutą oliwy ziołowej.

Tartinki z kremową pastą z wędzonych ryb.

Salatka grecka z serem typu feta podana w liściach salaty radicchio.

Filet z kurczaka zapiekany z ananasek i kozim serem z żurawiną.

Terina z ryb morskich z sosem szafranowym.

Mix salát, warzyw i pikli do własnej kompozycji.

Owoce sezonowe 6 rodzajów.

DESER

3 rodzaje ciasta z naszej cukierni.

23:00 Szynka flambrowana z dodatkami (pieczone ziemniaki, zasmażana kapusta, sos) live cooking.

02:00 Zupa gulaszowa na wołowinie.

Kawa/herbata/sok owocowy

MENU KRÓLEWSKIE - 299 PLN/OS.

PRYZYSTAWKA

Łosoś gravalax, creme fraiche, emulsja z buraka, nasturcja.

ZUPA

Krem borowikowy.

DANIE GŁÓWNE

Gotowana cielęcina z kremowym sosem szafranowym, puree z brokułów, pieczona marchew, popcorn z kaszy gryczanej.

DESER

Double chocolate.

Krem czekoladowy w dwóch odstonach.

ZUPA

Francuska zupa cebulowa z szalwią.

BUFET CIEPŁY

Bitki wołowe w sosie z zielonego pieprzu.

Ragout z indyka z pieczarkami w delikatnym sosie śmietanowym.

Pieczony Karmazyn z brukselką i białą fasolą.

Zapiekane ziemniaki z papryką i ziołami.

Gotowana marchew z prażonym czarnym sezamem.

Makaron w sosie arabiata.

BUFET ZIMNY

Bliny szpinakowe z wędzonym łososiem i kremowym serkiem ziołowym.

Salatka Capresse z odrobiną bazyliowego pesto.

Terina drobiowa ze szpinakiem w sosie wiśniowym.

Pasztet wieprzowy z Crème fraiche buraczanym.

Muslitos w sosie aioli.

Mix salát, warzyw i pikli do własnej kompozycji.

Owoce sezonowe 6 rodzajów.

DESER:

3 rodzaje ciasta z naszej cukierni

23:00 Rolada wołowa z kluskami śląskimi i buraczkami glazurowanymi.

02:00 Zupa gulaszowa na wołowinie.

Kawa/herbata/sok owocowy

DODATKOWO POLECAMY

Stół wiejski

Gicze jagnięce

Pieczonego prosiaka

Dziczynę

Fontannę czekoladową

I WSZYSTKO, CZEGO ZAPRAGIESZ DLA

ROZKOSZY PODNIEBIENIA...

DOBRA KUCHNIA TO NIE WSZYSTKO...

Open bar już od 120 PLN

Pokazy barmańskie

Degustacja miodów pitnych w rycerskiej oprawie

Degustacja win / wódek / nalewek

Poprawiny już od 50 PLN/osoba

Zapraszamy!!!

Drodzy Państwo!

Doskonale wiemy, że ślub i wesele należą do najważniejszych wydarzeń w życiu. Dlatego tym bardziej dziękujemy, że planujecie te wyjątkowe chwile dzielić z nami, w naszym zamku. Mawia się, że każda kobieta choć raz w życiu chciałaby się poczuć jak księżniczka. Któreż miejsce nadawałoby się do tego lepiej, niż średniowieczny zamek z romantyczną duszą? Dołożymy wszelkich starań, żeby pomóc Państwu na każdym etapie, poczynając od weselnych przygotowań, poprzez dzień uroczystości, aż po rocznicę Państwa ślubu! Zadbamy o każdy detal tak, abyście Państwo nie musieli się martwić absolutnie o nic, a jedynym obowiązkiem było wznoszenie radosnych toastów z Państwa Gośćmi.

Doskonała lokalizacja

Do 350 miejsc noclegowych

