

*Informujemy, że istnieje możliwość ustalenia menu dostosowanego do Państwa indywidualnych potrzeb i możliwości finansowych*

**HOTEL CAMELOT UL. NIZINNA 2, SZCZAWNO ZDRÓJ  
PROPOZYCJA MENU – PRZYJĘCIE WESELNE**

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące – Toast

**Obiad:**

Rosół z makaronem lub krem z tokańskich pomidorów

Danie główne podawane na półmiskach:

Kotlet schabowy po kowalsku (z pieczarkami i żółtym serem)

Pieczeń z karczku w sosie

Pierś z kurczaka po parysku

Ziemniaki z wody

Ziemniaki zapiekane lub frytki

Kluski śląskie

Zestaw surówek

**Zimna płyta:**

Deski wędlin, pieczonych mięs:

(karczek, schab ze śliwką, rolada drobiowa, boczek)

Sery żółte i pleśniowe

Pasztet staropolski

Śledź w oleju

Śledź w sosie remoulade

Schab faszerowany chrzanem

Pierś z kurczaka z brzoskwinia

Jajko garnierowane na sałatce jarzynowej

Galantyna z kurczaka

Sałatka grecka

Sałatka polo z kurczakiem

Dorsz po grecku

Galaretką wieprzowa

Kolorowe faszerowane roladki drobiowe

Pieczyno

Kawa, herbata bez ograniczeń

Kawa z ekspresu dopłata 4 zł/ os

Wódka biała 40 ml /os

Sok owocowy, woda mineralna 200 ml/os

**Dania nocne:**

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Zupa gulaszowa

Karczek z grilla, zasmażane ziemniaki, surówka z białej kapusty

RAZEM: od 165 zł od osoby

**Sale klimatyzowane**

Tort i ciasta we własnym zakresie  
Napoje i alkohol we własnym zakresie

Soki owocowe, woda mineralna bez ograniczeń 8 zł/ os.  
Tatar wołowy 17 zł porcja, tatar z łososia 17 zł porcja (płatne dodatkowo)

**Bufet Wiejskich Przymaków** od 10 zł do 39 zł od osoby (w zależności od asortymentu):

smalec, ogórki kiszane, pomidory, pasztet, kaszanka, kiełbasy wiejskie, salceson, zasmażane pierogi: ruskie,  
z kapustą i grzybami, kapustą i mięsem, z mięsem, szpinakowo serowe, podsmażane ziemniaki z boczkiem  
i cebulką, kapusta z grzybami, bigos, gołąbki, żeberka, golonka, pulpety drobiowe, gulasz staropolski, szaszłyki, chleb wiejski

**Bufet rybny** 33 zł od osoby:

faszerowany łosoś, sandacz, pstrąg, jesiotr, szczupak (2 do wyboru), tymbaliki rybne, rolada rybna, galantyna rybna, wędzony łosoś, tatar z łososia, sałatka z krewetkami

**Bufet deserowy** 25 zł od osoby:

1. Ciasta pieczone 3 rodzaje,
2. Wariacje deserowe: mus brzoskwiniowy, malinowy, gruszkowy, ananasowy, karmelowy, czekoladowy, jabłka z cynamonem i kruszonką, deser tiramisu, deser migdałowo-karmelowy, panna cotta, creme brulee, sałatka owocowa (5 do wyboru)

Soki owocowe, woda mineralna bez ograniczeń 8 zł/ os.

## **POPRAWINY**

Obiad 45 zł od osoby:

Żurek staropolski z jajkiem

Zawijas wieprzowy faszerowany boczkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym

Kapusta zasmażana

Ziemniaki

Kawa, herbata bez ograniczeń – 6 zł od osoby

Kawa z ekspresu – dopłata 4 zł

Soki owocowe, woda bez ograniczeń – 8 zł od osoby

### **Nocleg dla Pary Młodej – gratis (w dniu wesela)**

Nocleg dla Gości weselnych - 90 zł od osoby (pokój 2-osobowy, Hotel\*\*\* Camelot)  
80 zł od osoby (pokój 2-osobowy, Bukowy Dworek)  
80 zł od osoby (pokój 3-osobowy, Hotel\*\*\* Camelot)  
70 zł od osoby (pokój 3-osobowy, Bukowy Dworek)  
70 zł od osoby ( pokój 4-osobowy, Hotel\*\*\* Camelot)

*Cena gwarantowana przy płatności gotówką*

***W cenę wliczone jest śniadanie w formie bufetu szwedzkiego.***

Przyjęcia weselne w:

- Od poniedziałku do piątku (nie dotyczy dni wolnych od pracy i dni świątecznych oraz długich weekendów) -10% rabatu  
(przy minimalnej wartości zamówienia 10.000zł)

***Informujemy, że istnieje możliwość ustalenia menu dostosowanego do Państwa indywidualnych potrzeb i możliwości finansowych.***

***Zapraszamy Serdecznie***

*Szymon Wróblewski*

*Tel. 698 630 562*