



## Spotkanie przy Wigilijnym Stole

---

...bo miejsce ma znaczenie w tym szczególnym dniu.

Jeziora skute lodem, a na wzgórzu między nimi Ryński Zamek otoczony kołdrą mieniącego się w świetle księżyca śnieżnego puchu, przykrywającą spokojne mazurskie miasteczko.

Bogata oferta spotkań integracyjnych, grzaniec w ciepłe ogniska, prezenty ukryte pod wielką Choinką na zamkowym Dziedzińcu, Live Cooking w najlepszej restauracji w kraju wśród obiektów zabytkowych.

Świąteczne spotkanie z Pracownikami w słynącym z Legendarnej Gościnności Hotelu ZAMEK RYN\*\*\*\* to idealne podziękowanie za wspólnie spędzony czas i okazja do nawiązania więzi, które w przyszłości zaprocentują jeszcze lepszymi wynikami.

*Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom przygotowaliśmy specjalną ofertę na wigilijną kolację z atrakcjami:*

- ✓ Menu wigilijnej wieczerzy już od 58 zł / Osoba
- ✓ Noclegi w zabytkowych komnatach w świątecznie niskiej cenie
- ✓ Program artystyczny „Spotkanie z Mikołajem” lub „Spotkanie Noworoczne po Szlachecku” – koszt do ustalenia

### **PREZENTY OD ŚWIĘTEGO (ZAMKOWEGO) MIKOŁAJA:**

- ✓ Zwiedzanie Zamku z Przewodnikiem – GRATIS
- ✓ Turniej bowlingowy - 2 godziny zabawy – GRATIS
- ✓ Bilard – 2 godziny zabawy – GRATIS
- ✓ Stoły do gry w piłkarzyki – 2 godziny zabawy – GRATIS
- ✓ Zabawa w Castle Night Club z DJ'em – GRATIS
- ✓ Fantastyczna zabawa w Castle Casino dla grup poniżej 30 os. – GRATIS
- ✓ Symulator GOLFA BO Golf Elite. – 2 godz. GRATIS
- ✓ Wynajem stroi Średniowiecznych dla każdego uczestnika spotkania podczas Kolacji GRATIS

*Serdecznie zapraszamy!*

---

# I Propozycja Menu Kolacji Wigilijnej

*Istnieje możliwość skomponowania menu wg Państwa życzeń.*



## **Przystawka**

*Pstrąg tęczowy w szafranowej zalewie z sałatką z jabłka i szalotki*

## **Zupa**

*Barszcz z uszkami*

## **Danie główne**

*Filet z karpia z kluskami śląskimi w szarym sosie*

## **Bufet zimny**

*Bufet zimny*

*Salatka jarzynowa tradycyjna*

*Rolada karpia w nori*

*Trio śledziowe*

*Mix sałat z dressingami*

*Pieczyno*

## **Cena: 58 zł od Osoby**

*Napoje – do uzgodnienia (za dodatkową opłatą)*



## II Propozycja Menu Kolacji Wigilijnej

*Istnieje możliwość skomponowania menu wg Państwa życzeń.*



### **Przystawka**

*Tatar ze śledzia z jajem przepiórczym i wiejską śmietaną*

### **Zupa**

*Zupa grzybowa*

### **Danie główne**

*Filet z pstrąga na kremowej kapuście z zapiekanym purée*

### **Bufet zimny**

*Salatka jarzynowa*

*Terrina warzywna*

*Śledź w pomidorach*

*Dorsz w jarzynach*

*Marynaty*



### **Bufet gorący**

*Krem ziemniaczany z wędzonym łososiem*

*Karp w szarym sosie*

*Pierogi z mazurskimi rybami*

*Kasza z grzybami*

*Warzywa*

### **Bufet deserowy**

*Sernik z makiem i rodzynkami*

*Jabłko pieczone z konfiturą*

*Owoce*

### **Cena: 80 zł od Osoby**

*Napoje – do uzgodnienia (za dodatkową opłatą)*

# III Propozycja Menu Kolacji Wigilijnej

*Istnieje możliwość skomponowania menu wg Państwa życzeń.*



## **Przystawka**

*Łosoś marynowany w cytrusach z musem z crème fraîche*

## **Zupa**

*Zabielana zupa z dorsza z kluskami*

## **Danie główne**

*Filet z karpia w sosie kurkowym z krokietem*

## **Bufet zimny**

*Łin marynowany z szafranem*

*Salatka z wędzonym pstragiem*

*Salatka jarzynowa*

*Karp faszerowany po żydowsku*

*Grzybki marynowane*

## **Bufet gorący**

*Barszcz z pieczonych buraków z uszkami*

*Pierogi z kapustą i grzybami*

*Filet z łososia w sosie z szyjek rakowych*

*Łazanki zapiekane z kapustą i grzybami*

*Purée zapiekane*

## **Bufet deserowy**

*Kutia*

*Makowiec*

*Miodownik z orzechami*

*Owoce*

## **Cena: 90 zł od Osoby**

*Napoje – do uzgodnienia (za dodatkową opłatą)*

## **IV Propozycja Menu Kolacji Wigilijnej**

*Istnieje możliwość skomponowania menu wg Państwa życzeń.*



### **Przystawka**

*Paszтет z wędzonego pstrąga z salsa z gruszkami*

### **Zupa**

*Rosół z lina z uszkami*

### **Danie główne**

*Filet z sandacza w borowikach z złotowymi kluskami*

### **Bufet zimny**

*Rolada z sandacza z krewetkami*

*Dorsz w jarzynach*

*Salata z tuńczykiem*

*Jajka faszerowane wędzonym łososiem z kawiozem*

*Grzybki marynowane*

### **Bufet gorący**

*Zupa grzybowa z łazankami*

*Lin w śmietanie*

*Gołąbki z sandacza w sosie cytrynowo - maślanym*

*Zapiekanka ziemniaczana z grzybami*

*Kapusta wigilijna*

### **Bufet deserowy**

*Piernik przekładany konfiturą*

*Sernik*

*Strucla z makiem i rodzynkami*

*Owoce*

### **Cena: 100 zł od Osoby**

*Napoje – do uzgodnienia (za dodatkową opłatą)*