STRATOCASTLE
FOOD WINE

CHRISTMAS AT THE CASTLE

ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA FIRMOWE

Spotkajmy się przy wspólnym stole.

Zamek Ćmielów · restauracja.stratocastle.com



ZAPROSZENIE

SPOTKANIA, SMAK ŚWIĄT I BLISKOŚĆ

Najlepsze rozmowy toczą się przy stole — przy barszczu z uszkami, przy przystawkach podawanych do wspólnego dzielenia się, przy deserze, na który zawsze znajdzie się jeszcze miejsce.

W STRATOCASTLE Food & Wine zapraszamy zespoły, partnerów i gości firmowych na świąteczne spotkania w historycznych murach Zamku Ćmielów — przy kuchni, która sięga po polską tradycję i smaki naszego regionu.

Spotkajmy się w Zamku.





MIEJSCE I ATMOSFERA

ŚWIĄTECZNE CIEPŁO W ZAMKU

Restauracja mieści się w odrestaurowanym, renesansowym Zamku Ćmielów. Kamień, drewno, biała porcelana i światło świec tworzą tło, przy którym rozmowa toczy się sama.

Tuż obok — Stratocastle Guitar Gallery, największa galeria gitar w Europie: ponad 400 instrumentów i gitary z autografami światowych muzyków.







MENU ŚWIĄTECZNE

KULINARNA OPRAWA ŚWIĄT

Trzy zestawy, jedna filozofia: świąteczny stół opowiedziany lokalnymi smakami — śliwką szydłowską, sandomierskimi jabłkami, serem Bursztyn i regionalną ricottą.

Przystawki podajemy w stół, do wspólnego dzielenia się. Danie główne każdy z Gości wybiera dla siebie.

	ZESTAW I ZAMKOWA SPIŻARNIA 180 zł	ZESTAW II ZAMKOWE DELICJE 240 zł	ZESTAW III KRÓLEWSKI STÓŁ 310 zł
PRZYSTAWKI W STÓŁ	5 pozycji	5 pozycji	7 pozycji
ZUPA	barszcz z uszkami	do wyboru z dwóch	do wyboru z dwóch
PRIMI PIATTI	—	dwa rodzaje pierogów	dwa rodzaje pierogów
DANIE GŁÓWNE	do wyboru z trzech	do wyboru z trzech	do wyboru z czterech
DESER	piernik staropolski	piernik, sernik	piernik, sernik, makówka

Pełne menu każdego zestawu — na kolejnych stronach.



ZESTAW I

ZAMKOWA SPIŻARNIA 180 zł

Klasyka świątecznego stołu: przystawki podane w stół, barszcz z uszkami, danie główne do wyboru i staropolski piernik.

PRZYSTAWKI W STÓŁ DLA GOŚCI

Śledź korzenny w oleju lnianym, szalotka, śliwka szydłowska

Pasztet z kaczki, konfitura ze śliwek

Pucharek sałatki jarzynowej

Ryba po grecku

Tymbaliki

ZUPA DLA WSZYSTKICH GOŚCI

Barszcz czerwony na własnym zakwasie z buraków i sandomierskich jabłek, uszka z wędzonymi borowikami

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Pęczotto grzybowe, ser Bursztyn, białe wino

Filet z karpia w migdałach, puree ziemniaczane z chrzanem, kapusta kiszona z grzybami

Noga z kaczki, kluski, sos śliwkowy, czerwona kapusta w czerwonym winie

DESER DLA WSZYSTKICH GOŚCI

Piernik staropolski, powidła śliwkowe z pomarańczą i goździkami



ZESTAW II

ZAMKOWE DELICJE 240 zł

Pełniejsza odsłona: dwie zupy do wyboru, pierogi jako primi piatti, a na deser piernik i sernik z regionalnej ricotty.

PRZYSTAWKI W STÓŁ DLA GOŚCI

Śledź korzenny w oleju lnianym, szalotka, śliwka szydłowska

Pasztet z kaczki, konfitura ze śliwek

Pucharek sałatki jarzynowej

Ryba po grecku

Tymbaliki

ZUPA DO WYBORU

Barszcz czerwony na własnym zakwasie z buraków i sandomierskich jabłek, uszka z wędzonymi borowikami

Tradycyjny świętokrzyski barszcz grzybowy, popcorn z płatków gryczanych, łazanki, smażone boczniaki, zakwas z rzodkiewki

PRIMI PIATTI DLA WSZYSTKICH GOŚCI

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi z wędzonym karpiem

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Pęczotto grzybowe, ser Bursztyn, białe wino

Filet z karpia w migdałach, puree ziemniaczane z chrzanem, kapusta kiszona z grzybami

Noga z kaczki, kluski, sos śliwkowy, czerwona kapusta w czerwonym winie

DESER DLA WSZYSTKICH GOŚCI

Piernik staropolski, powidła śliwkowe z pomarańczą i goździkami

Sernik z regionalnej ricotty



ZESTAW III

KRÓLEWSKI STÓŁ 310 zł

Najbogatszy stół: pstrąg na blinkach i tatar wołowy wśród przystawek, sandacz z sosem rakowym wśród dań głównych, makówka na deser.

PRZYSTAWKI W STÓŁ DLA GOŚCI

Śledź korzenny w oleju lnianym, szalotka, śliwka szydłowska

Pasztet z kaczki, konfitura ze śliwek

Pucharek sałatki jarzynowej

Ryba po grecku

Pstrąg na blinkach, gzik, wasabi

Tatar wołowy, pikle, masło palone

Tymbaliki

ZUPA DO WYBORU

Barszcz czerwony na własnym zakwasie z buraków i sandomierskich jabłek, uszka z wędzonymi borowikami

Tradycyjny świętokrzyski barszcz grzybowy, popcorn z płatków gryczanych, łazanki, smażone boczniaki, zakwas z rzodkiewki

PRIMI PIATTI DLA WSZYSTKICH GOŚCI

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi z wędzonym karpiem

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

Pęczotto grzybowe, ser Bursztyn, białe wino

Filet z karpia w migdałach, puree ziemniaczane z chrzanem, kapusta kiszona z grzybami

Sandacz z sosem rakowym, bulgur z rokitnikiem

Noga z kaczki, kluski, sos śliwkowy, czerwona kapusta w czerwonym winie

DESER DLA WSZYSTKICH GOŚCI

Piernik staropolski, powidła śliwkowe z pomarańczą i goździkami

Sernik z regionalnej ricotty

Makówka

ATUTY

SPOTKAJMY SIĘ U NAS

01

MIEJSCE Z HISTORIĄ

Renesansowy Zamek Ćmielów — w pierwszej trójce plebiscytu National Geographic „Cuda Polski 2026".

02

KUCHNIA Z CHARAKTEREM

Kuchnią kieruje szef Bartosz Lipski. W menu barszcz na własnym zakwasie, regionalne sery i owoce, staropolski piernik.

03

WSPÓLNY STÓŁ

Przystawki w stół i dania główne do wyboru — każdy z Gości znajdzie coś dla siebie.

04

SĄSIEDZTWO GALERII

Tuż obok Stratocastle Guitar Gallery — ponad 400 instrumentów i gitary z autografami światowych muzyków.

05

PRZEJRZYSTA OFERTA

Trzy zestawy menu w trzech cenach: 180, 240 i 310 zł.





















REZERWACJE

BĄDŹMY RAZEM

1 **ZADZWOŃCIE LUB NAPISZCIE**
Podajcie preferowany termin i przybliżoną liczbę Gości.

2 **WYBIERZCIE ZESTAW**
Zamkowa Spiżarnia, Zamkowe Delicje lub Królewski Stół.

3 **RESZTĄ ZAJMIEMY SIĘ RAZEM**
Wszystkie szczegóły spotkania ustalimy indywidualnie.

Zestawy świąteczne:
Zamkowa Spiżarnia 180 zł · Zamkowe Delicje 240 zł
Królewski Stół 310 zł

STRATOCASTLE
FOOD WINE

SPOTKAJMY SIĘ W TE ŚWIĘTA

+48 537 494 106

restauracja@zamekcmielow.pl

restauracja.stratocastle.com

STRATOCASTLE Food & Wine
ul. Zamkowa 16, 27-440 Ćmielów