



PRZYJĘCIE Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO

MENU I 190 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKA

Grillowane plastry cukinii, philadelphia

ZUPA

Bulion wołowy z kołdunami

DANIE GŁÓWNE

*Pierś kurczaka w boczku, sos grzybowy,
kopytka, mix sałat z sosem vinegret*

BUFET ZIMNY

Wybór wędlin i serów

Śledź z cebulką

Jajka faszerowane z wędzonym łososiem

Pasztet staropolski, sos żurawinowy

Babeczki z wędlinami i twarożkiem

Carpaccio z buraka, rukola

*Sałatka z serem camembert, pomidorkami
i czerwoną cebulką*

Sałatka z kurczakiem, grzanki

BUFET DESEROWY

Wybór ciast

Desery koktajlowe

NAPOJE

Soki owocowe

Woda mineralna z cytryną

Kawa, herbata



PRZYJĘCIE Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO

MENU II 210 ZŁ/ OS.

PRZYSTAWKA

Panierowane krewetki, sos mango

ZUPA

Krem z grzybów leśnych,, prażony boczek

DANIE GŁÓWNE

*Policzki wieprzowe, sos własny,
puree, buraczki*

BUFET ZIMNY

Wybór wędlin i serów

Filet ze śledzia z marynowaną cebulą

Mus z wędzonego pstrąga

Pasztet z kaczki z ziołami

Tatar wołowy z piklami

*Vol- au- venty
z wędlinami dojrzewającymi*

*Cezar z grillowanym kurczakiem,
chipsy z boczku*

*Salatka z mozzarellą, pesto bazyliowe,
pestki słonecznika*

II DANIE NA PÓŁMISKU

*Roladka drobiowa z serem, pieczone
ziemniaki*

Babka ziemniaczana, kwaśna śmietana

Słodko- pikantna surówka z kapusty

BUFET DESEROWY

Wybór ciast

Desery koktajlowe

NAPOJE

Soki owocowe

Woda mineralna z cytryną

Kawa, herbata



PRZYJĘCIE Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO MENU III 235 ZŁ/ OS.

PRZYSTAWKA

Wędzony pstrąg na grzance

ZUPA

Strogonow wołowy z kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

*Noga z kaczki confit, gnocchi,
karmelizowana gruszka, sos żurawinowy*

lub

Pieczony łosoś, gnocchi, warzywa z grilla +10 zł/ os.

BUFET ZIMNY

Wybór wędlin i serów

*Spring rolls z wędzonym tofu,
sos słodko- kwaśny*

Krewetki panierowane, sos mango

Pasztet z dziczyzną, wędzona śliwka

Tatar wołowy z piklami

Vol- au- venty z prosciutto

Pieczony łosoś w sezamie na sałatach

Sałatka z tortellini, rukola, orzechy

II DANIE NA PÓŁMISKU

Mix pierogów

Pierś w szynce parmeńskiej

Szpece

Pieczone żeberka

Fasolka szparagowa

BUFET DESEROWY

Wybór ciast

Desery koktajlowe

Ptysie z bitą śmietaną

NAPOJE

Soki owocowe

Woda mineralna z cytryną

Kawa, herbata



MENU

UZUPEŁNIAJĄCE

*Szynka wieprzowa pieczona w całości
z dodatkami- 1300 zł (10 kg)*

Stół sushi- 1100 zł (na około 25 os.)

Wiejski stół- 1100 zł (na około 30 os.)

*Selekcja ryb wędzonych- 1400 zł
(na około 25 os.)*

Beza 2 kg- 185 zł

Sernik 2 kg- 175 zł

DRINKI (APEROL, MOJITO, LIMONCELLO)

*Orzeźwiające napoje serwowane
w eleganckich szklanych dyspenserach
z kranikiem.*

Wersja alkoholowa- 250 zł/ 5l

Wersja bezalkoholowa- 200 zł/ 5l

MENU DZIECIĘCE

Rosół

Nuggetsy z kurczaka, frytki, mizeria

Dzieci do lat 3- 45 zł

Dzieci od lat 4 do 10- 50% ceny pakietu

ZAPEWNIAMY PAŃSTWU:

- *dekorację sali*
- *świeże kwiaty*
- *pokój mamie karmiącej*
- *krzesółko do karmienia na życzenie*

*Dodatkowa dekoracja- ścianka
z girlandą balonową w dowolnej
kolorystyce płatna dodatkowo:*

- *na łuku (mniejsza)- 600 zł*
- *na kole (większa)- 800 zł.*



INFORMACJE

Czas trwania przyjęcia to 6h.

Każda kolejna rozpoczęta godzina płatna dodatkowo 500zł.

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 500zł.

Końcowe rozliczenie należy uregulować najpóźniej w dniu przyjęcia (przed, w trakcie lub bezpośrednio po).

Menu trzeba ustalić na 10 dni przed przyjęciem, a ostateczną ilość gości podać 7 dni przed.

Alkohol można mieć własny lub kupić u nas w atrakcyjnych cenach.

Wyrażamy zgodę na wniesienie własnego tortu.

Jedzenie pozostałe po przyjęciu jest bezpłatnie pakowane przez obsługę.

Koszt opakowań jednorazowych to 2,5 zł.

W ofercie mamy dnia wegańskie, wegetariańskie i bezglutenowe.

Za zniszczenia dokonane na terenie hotelu przez Gości odpowiada zamawiający.

Wszystkie dekoracje, w tym kwiaty, są własnością hotelu.

Kontakt:

tel. 882 434 454

e- mail: marketing@hotelsilver.com.pl