



MENU

OKOLICZNOŚCIOWE

M E N U I 140 ZŁ/ OS.

ZUPA

*Krem z białych warzyw
z migdałami*

DANIE GŁÓWNE

*Pierś z kurczaka z mozzarellą,
kopytka, sos śmietanowy, mix sałat*

DESER

Sernik z białą czekoladą

NAPOJE

Soki owocowe

Woda mineralna z cytryną

Kawa

Herbata



MENU

OKOLICZNOŚCIOWE

MENU II 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 twarogiem

Carpaccio z buraka, rukola

Sałatka z serem camembert, pomidorkami i czerwoną cebulą

Sałatka z kurczakiem, grzanki

BUFET DESEROWY

Wybór ciast

Desery koktajlowe

NAPOJE

Soki owocowe

Woda mineralna z cytryną

Kawa, herbata





MENU

OKOLICZNOŚCIOWE

MENU III 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



MENU

OKOLICZNOŚCIOWE

MENU IV 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
- krzesółko do karmienia, kącik dla dzieci 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, z wyjątkiem I menu (czas trwania przyjęcia przy wyborze I menu to 4h).

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*