



MENU

OKOLICZNOŚCIOWE

M E N U I 130 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 180 ZŁ/OS.

PRZYSTAWKA

Mus z wędzonego pstrąga

ZUPA

Bulion wołowy z kołdunami

DANIE GŁÓWNE

*Wolno pieczona karkówka
w sosie własnym, warzywa z grilla,
puree ziemniaczane*

BUFET ZIMNY

Wybór wędlin i serów

Śledź z cebulką

Jajka faszerowane z wędzonym łososiem

Pasztet staropolski, sos żurawinowy

Tartaletka z wędlinami i twarożkiem

Boczniki w tempurze, dip czosnkowy

Sałatka z fetą, 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 200 ZŁ/ OS.

PRZYSTAWKA

Panierowane krewetki, sos mango

ZUPA

Krem z grzybów leśnych, prażony boczek

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka w szynce parmeńskiej, kopytka, bukiet sałat z warzywami i sosem vinegret

BUFET ZIMNY

Wybór wędlin i serów

Filet ze śledzia z marynowaną cebulą

Ryba faszerowana

Pasztet z kaczki z ziołami

Tatar wołowy z piklami

*Vol- au- venty
z wędlinami dojrzewającymi*

*Cezar z grillowanym kurczakiem,
chipsy z boczku*

*Sałatka z serem pleśniowym,
pestki słonecznika, vinegret*

II DANIE NA PÓŁMISKU

*Karkówka, pieczarki z patelni,
babka ziemniaczana,
słodko- pikantna surówka z kapusty*

BUFET DESEROWY

Wybór ciast

Desery koktajlowe

NAPOJE

Soki owocowe

Woda mineralna z cytryną

Kawa, herbata



MENU

OKOLICZNOŚCIOWE

MENU IV 225 ZŁ/ OS.

PRZYSTAWKA

*Siekany łosoś na grzance,
kolendra, limonka*

ZUPA

Strogonow z kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

*Noga z kaczki confit, gnocchi,
buraczki z balsamico, sos pomarańczowy*

BUFET ZIMNY

Wybór wędlin i serów

Terrina z pstrąga, majonez szczypiorkowy

Krewetki panierowane, sos słodko- kwaśny

Pasztet z dziczyzną, wędzona śliwka

Tatar wołowy z piklami

Vol- au- venty z szynką parmeńską

Pieczony łosoś w sezamie na sałatach

*Sałatka z tortellini z wołowiną,
rukola, orzechy*

II DANIE NA PÓŁMISKU

Mix pierogów

Indyk z boczkiem i mozzarellą

Szpeckle

Pieczone żeberka

Słodko- pikantna surówka z kapusty

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- 1200 zł (10 kg)*

Stół sushi- 900 zł (na około 25 os.)

Wiejski stół- 900 zł (na około 25 os.)

*Selekcja ryb wędzonych- 1200 zł
(na około 25 os.)*

Beza 2kg- 170 zł

Sernik 2 kg- 150 zł

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*
- *krzeselko do karmienia na życzenie*

*Dodatkowa dekoracja- ścianka
z girlandą balonową w dowolnej
kolorystyce płatna dodatkowo 600 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.

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*