



PRZYJĘCIE Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO

MENU I 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

Salatka z fetą, pomidorkami
i czerwoną cebulą

Salatka 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 200 ZŁ/ OS.

PRZYSTAWKA

Panierowane krewetki, sos mango

ZUPA

Cappuccino grzybowe, 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*

*Salatka 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



PRZYJĘCIE Z OKAZJI CHRZTU ŚWIĘTEGO MENU III 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

Szpecle

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*
- *pokój mamie karmiącej*
- *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*