



OFERTA
WESELNA
2026



MENU WESELNE

2026



PAKIET I- 210 ZŁ/ OS.

PRZYSTAWKA

plastry wędzonej kaczki
na sosie malinowym

ZUPA

bulion wołowy z pierożkami

DANIE GŁÓWNE

stek z grillowanej karkówki
w sosie z czerwonego wina, kopytka,
bukiet sałat

DANIE II NA PÓLMISKACH

devolay
dorsz w parmezanie
pieczone ziemniaki
słodko pikantna surówka z kapusty

DANIE III

barszcz czerwony z pasztecikiem

BUFET DESEROWY

wybór ciast z własnej cukierni
desery koktajlowe
ptysie z bitą śmietaną
owoce sezonowe

NAPOJE

napoje gazowane
soki owocowe
woda z cytryną
kawa/ herbata



MENU WESELNE

2026



PAKIET I- 230 ZŁ/ OS.

PRZYSTAWKA

tatar z łososia z czerwoną cebulą
i limonkowym kawiozem

ZUPA

strogonow z kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

noga z kaczki z ziołowymi ziemniakami
i warzywami z grilla

DANIE II NA PÓLMISKACH

żeberka bbq
devolay

pieczony sandacz w sosie kurkowym
pieczone ziemniaki
surówka z kapusty

DANIE III

barszcz czerwony z pasztecikiem
lub żurek na domowym zakwasie
z białą kiełbasą, wędzonką i jajkiem
(do wyboru)

BUFET DESEROWY

wybór ciast z własnej cukierni
desery koktajlowe
ptysie z bitą śmietaną
owoce sezonowe

NAPOJE

napoje gazowane
soki owocowe
woda z cytryną
kawa/ herbata



MENU WESELNE

2026

PAKIET I- 120 ZŁ/ OS.

filet ze śledzia ze słodką cebulą

terrina z łososia i pstrąga
na sosie gorczycowym

talerz wędlin i serów
z konfiturą z czerwonej cebuli

tatar wołowy
z marynowanymi grzybami
i czerwoną cebulą

wybór rolad własnej produkcji

grillowane roladki z cukinii
z papryką i pastą serową

wybór domowych pasztetów
z żurawiną

sałatka cezar
z grillowanym kurczakiem

bukiet sałat z tuńczykiem, jajkiem
i sosem musztardowym

PAKIET I- 140 ZŁ/ OS.

filet z matiasa marynowanego
w świeżych ziołach z cebulą
i marynowanymi grzybami

siekany łosoś z czerwoną cebulą
i kawiolem limonkowym

vol- au- vent z szynką parmeńską

spring rollsy z wieprzowiną,
szklany makaron i orzechy

marynowany schab w sosie
musztardowym z liśćmi bazylii
i rzodkiewką

tatar wołowy
z marynowanymi grzybami
i czerwoną cebulą

wybór rolad własnej produkcji

sałatka z pieczonym łososiem
w sosie kaparowym

sałatka z serem camembert i chipsami
z boczku



MENU WESELNE

2026

DODATKOWO

Szynka wieprzowa pieczona w całości
z dodatkami 1200 zł/ok. 10 kg

Stół sushi 900 zł/ ok. 25 os.

Wiejski stół 1400 zł/ ok. 50 os.

Dania na półmisku/ wyjazdowe
35 zł/os.:

- pierogi ze szkolną cebulą
- babka ziemniaczana
z wędzonym boczkiem
- kartacze podlaskie
ze szkolną cebulą
- słodko- pikantna sałatka z kapusty

MENU DZIECIĘCE

0-3 LAT- 70 ZŁ/OS.

4-10 LAT- 50 % CENY PAKIETU



OFERTA WESELNA

2026

ZAPEWNIAMY:

- indywidualny nadzór nad weselem
- dekorację sali (kwiaty w stołach, świeczniki, lampiony)
- powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- profesjonalną obsługę kelnerską
- drewniany parkiet taneczny
- stoły okrągłe lub tradycyjne w zależności od ilości Gości weselnych
- brak opłaty korkowej
- bezpłatne krojenie tortu
- pakowanie pozostałego jedzenia bezpłatnie
- pokój z sejfem dla nowożeńców
- parking z 80 miejscami



OFERTA WESELNA

2026

INFORMACJE

- Sala dostosowana jest do organizacji wesel do max. 120 os.
- Rezerwacji terminu można dokonać bezpłatnie na 14 dni.
- W dniu podpisania umowy następuje wpłata pierwszego zadatku w wysokości 3000 zł.
- Miesiąc przed terminem wesela-ustalenie menu oraz szczegółów przyjęcia weselnego. Wpłata drugiego zadatku 7000 zł.
- Dwa tygodnie przed weselem-potwierdzenie liczby Gości oraz dokonanie ostatecznych zmian w menu.
- Pierwszy dzień roboczy po weselu-rozliczenie pozostałych kosztów przyjęcia weselnego.

Kontakt:

tel. 882 434 454

e- mail: marketing@hotelsilver.com.pl