



## MENU WESELNE

I

Aperitif na powitanie

\*\*\*

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym  
Szynka duszona w sosie korzennym z prawdziwkami, ziemniakami po podlasku  
i buraczkami duszonymi

\*

### Przekąski zimne w stole

Szparagi w łososiu  
Śledź z kurkami i rozmarynem  
Gruszka z oscypkiem w boczku, sos żurawinowy  
Półmisek mięs wędzonych, sos chrzanowy  
Karkówka pieczona z suszonymi pomidorami i sosem remoulade  
Tatar wołowy z kroplą koniaku  
Sałatka z brokułami i prażonymi migdałami  
Bukiet sałat z kozim serem  
Sałatka cesarska  
Pikle  
Pieczywo

\*

### Dania w trakcie przyjęcia

Pierś kurczaka faszerowana serem korycińskim  
z salsą warzywną i szarymi kluskami

\*

Żurek na zakwasie z chleba żytniego z białą kiełbasą

\*

### Bufet słodkości

Ciasta, ciasteczka, deserki 150 g/os  
Owoce sezonowe 150 g/os

\*

### Napoje

Soki owocowe 1.0 l/os  
Woda mineralna 1.0 l/os  
Kawa/Herbata

**Koszt 175.00 zł/os**

Kontakt:

Katarzyna Wróblewska 882 434 464  
Anna Stefanowicz 882 434 464  
marketing@hotelsilver.com.pl



II

## MENU STAROPOLSKIE

\*

Aperitif na powitanie

\*\*\*

Rosół z domowym makaronem

Zrazy wołowe w sosie własnym z kaszą i duszoną czerwoną kapustą

\*

### Przekąski zimne w stole

Półmisek ryb wędzonych

Śledzie: z kurkami, w śmietanie, w ziołach

Szczupak faszerowany w całości, sos tatarski

Półmisek mięs wędzonych, ćwikła

Rolada z karkówki, boczek pieczony

Tatar wołowy tradycyjny

Pasztet z dzika, sos żurawinowy

Sałatka jarzynowa

Półmisek warzyw świeżych

Pikłe

Pieczyno

\*

### Dania gojące w trakcie przyjęcia

Pieczone żeberka i golonka z kapustą zasmażaną,

ziemniaki pieczone w tymianku

\*

Dania na półmiskach: kartacze okraszone boczkiem, pierogi z kaszą i grzybami, z mięsem, ruskie, babka ziemniaczana

\*

Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem

\*

### Bufet słodkości

Ciasta, ciasteczka, deserki 150 g/os

Owoce sezonowe 150 g/os

\*

### Napoje

Soki owocowe 1.0 l/os

Woda mineralna 1.0 l/os

Kawa/Herbata

**Koszt – 185.00 zł/os**

Kontakt:

Katarzyna Wróblewska 882 434 464

Anna Stefanowicz 882 434 464

marketing@hotelsilver.com.pl



### III

Aperitif na powitanie

\*\*\*

Rosół z kotłunami z kaczki  
Rolada ze schabu z mascarpone w sosie imbirowym, kopytka,  
karmelizowana marchewka

\*

#### **Przekąski zimne w stole**

Sandacz faszerowany z pistacjami, sos chrzanowy

Śledź z kurkami i rozmarynem

Jajka faszerowane

Półmisek mięs wędzonych, sos tatarski

Rolada z kaczki z jabłkami

Schab z malinami

Melon w szynce mazurskiej

Tatar wołowy z kroplą koniaku

Pasztet wiejski, sos żurawinowy

Sałatka z brokułami i prażonymi migdałami

Bukiet sałat z rostbefem i sosem leśnym

Sałatka grecka

Pikle

Pieczyno

\*

#### **Dania gorące w trakcie przyjęcia**

Karkówka w sosie myśliwskim z ziemniakami pieczonymi

\*

Pikata z okonia z sosem musztardowym, makaron ze szpinakiem

\*

Barszcz czerwony czysty z pasztecikiem

\*

#### **Bufet Słodkości**

Ciasta, ciasteczka, babeczki 150 g/os

Owoce sezonowe 150 g/os

Desery

\*

#### **Napoje**

Soki owocowe 1.0 l/os

Woda mineralna 1.0 l/os

Kawa/Herbata

**Koszt 195.00 zł/os**

Kontakt:

Katarzyna Wróblewska 882 434 464

Anna Stefanowicz 882 434 464

marketing@hotelsilver.com.pl



## PROPOZYCJE DODATKOWE

\*

### STÓŁ STAROPOLSKI ZIMNY – KOSZT 1300.00 ZŁ

- kiełbasa palcówka
- świeżynka
- szynka pieczona z kością
- kaszanka pieczona
- salceson
- pasztet pieczony w boczku
- słonina na ostro
- smalec
- kołaczki z farszem kapuścianym
- kulebiak z grzybami
- ryby wędzone
- kopiec raków
- kiszona kapusta
- kiszone ogórki
- podpiwek

\*

### STÓŁ STAROPOLSKI GORAĆY - KOSZT 900.00

- pierogi z kaszą gryczaną, z farszem ziemniaczanym, ruskie
- kartacze
- babka ziemniaczana
- pieczona biała kiełbasa z cebulą
- skrzydełka pieczone na ostro
- ziemniaki pieczone z cebulą i rozmarynem
- kasza gryczana zapiekana z serem korycińskim
- bigos
- flaki
- żur chrzanowy z ziemniakami

\*

**SZYNKA** ok 10 kg – 300 zł

\*

**SZYNKA Z GOLONKĄ** (z kością) ok 26 kg – 700 zł

\*

**SZYNKA + smalczyk i ogórki** – 350 zł

Kontakt:

Katarzyna Wróblewska 882 434 464

Anna Stefanowicz 882 434 464

marketing@hotelsilver.com.pl



\*\*\*

**FONTANNA CZEKOLADY** z owocami  
w trakcie przyjęcia (3h):

– 450 zł

\*\*\*

**DRINKI ALKOHOLOWE**

- MOJITO – 300 Zł
- PONCZ – 300 Zł

\*\*\*

**DRINKI BEZALKOHOLOWE**

- MOJITO – 100 Zł
- LEMONIADA – 100 Zł

\*\*\*



## ZAMÓWIENIA SPECJALNE

\*

### DEKORACJE KWIATOWE:

- kompozycje kwiatowe na stoły (np. kule) 70 zł/szt
- mała ikebana na stół Pary Młodej 150 zł
- duża ikebana na stół Pary Młodej 300 zł

\*

### LISTA GOŚCI WESELNYCH:

- lista stolików na stelażu 50 zł
- numeracja stolików 3 zł/szt
  - karty menu 5 zł/szt
- winietki imienne 1 zł/szt

\*

### WYPOŻYCZENIE SZKŁA

w przypadku wniesienia własnych wyrobów alkoholowych 1 zł/szt

\*

PRZEDŁUŻENIE CZASU trwania przyjęcia 500 zł/h

#### Kontakt:

Katarzyna Wróblewska 882 434 464  
Anna Stefanowicz 882 434 464  
marketing@hotelsilver.com.pl