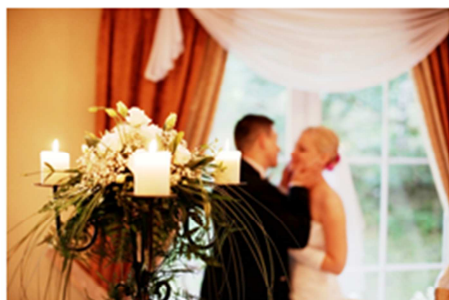


Oferta Weselna

Hotel Sylwia*** Restauracja



Menu weselne Dwudniowe

Koszt - 280,00 zł od osoby

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą przez obsługę

Przywitanie gości lampką szampana

Uroczysty obiad (policzono 2 szt. mięsa na osobę)

Zupa krem z brokułów

Rolada śląska wołowa

Filet z indyką w skorupce marchewkowej

Rolada drobiowa ze szpinakiem i serem feta

Rolada z kaczki ze śliwkami

Kluski śląskie jasne

Kluski śląskie ciemne

Ziemniaki gotowane podane z masłem i koperkiem

Surówka z kapusty pekińskiej ze słodko-pikantnym akcentem

Salatka z modrej kapusty podawana na ciepło

Surówka z białej kapusty i ogórka

Buraczki

Lampką wina do obiadu

Napoje do obiadu po 100 ml na osobę

Soł owocowy

Woda mineralna niegazowana

Coca-cola 0,2l

Deser:

Lody w sosie malinowym

Ciasto od gości

Kawa (rabatowa) 2 filiżanki na osobę

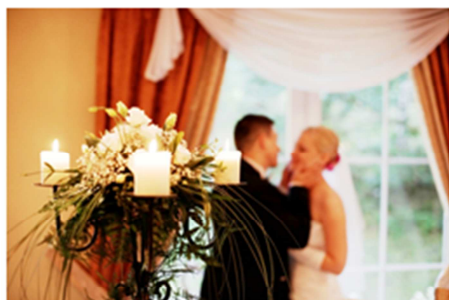
Herbata (rabatowa)

Patera owocowa na stole szwedzkim

Zimna płyta na stole szwedzkim

Oferta Weselna

Hotel Sylwia*** Restauracja



Rolada z kurczaka z jajkiem

Roladki ze schabu nadziewane morelą, szparagiem, brokułem,

Rolada z boczku z pieczarkami

Pasztet wieprzowy pieczony

Schab pieczony w papryce

Pieczeń z karczku

Rolada serowa z warzywami

Befsztyk Tatarski

Roladki z szynki z nadzieniem chrzanowo-czosnkowym

Rożki z salami nadziewane serkiem ziołowym

Tymbaliki z drobiu

Galaretkę z nóżek

Cygaro z łososia

Łosoś w aromatycznym naleśniku

Gruszkę nadziewaną serem gorgonzola

Brokuł w aromatycznym naleśniku

Roladki z szynki ze szparagiem

Pieczarki faszerowane

Jajka faszerowane

Złociste kulki z jajek w migdałach

Śliwki i morele w boczku

Śledź w oleju z jabłkiem i cebulą

Śledź w sosie musztardowym

Śledź w zalewie korzennej

Rolmopsy

Masło smakowe

Pieczyno mieszane + bagietki zapiekane

Sałatk:

Sałatka Caprezze

Sałatka szkocka

Sałatka drobiowa z ananasem i prażonym słonecznikiem

Sałatka Grecka

Sałatka z kurczakiem i brokułami

Dipy do wędlin

Sos Chrzanowy

Sos Tzatziki

Sos Żurawinowy

Dodatki konserwowe:

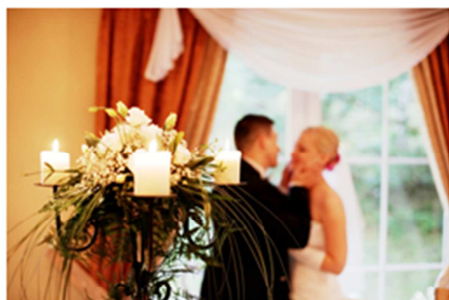
Patisony konserwowe

Ogórek konserwowy

Pieczarki konserwowe

Oferta Weselna

Hotel Sylwia*** Restauracja



Gorąca kolacja

Szaszłyk drobiowy z warzywami podany z dipem tzatziki
oraz ryżem curry

Tort weselny do gości podany jako deser po kolacji

Ciepły posiłek podany po północy

Żurek śląski z jajkiem i pieczarką

II dzień – Poprawiny

Obiad:

Bulion z kłuseczkami drobiowymi

Pieczeń wieprzowa w sosie

Kotlet de Volloy

Faszerowane udko z kurczaka

Kluski śląskie jasne oraz ziołowe

Talarki ziemniaczane

Surówka z marchwi z ananasem

Surówka z kapusty pekińskiej

"+" Pozostałości z dnia I

Deser:

Ciasto od gości

Kawa / herbata

Zimna płyta na stole szwedzkim

Schab pieczony w ziołach

Rolada z kurczaka z warzywami

Rolada z boczku nadziewana pieczarkami

Jajka w sosie tatarskim

Różki z salami nadziewane serkiem ziołowym

Papryka faszerowana kurczakiem w galarecie

Łódki z melona owinięte szynką

Kurczak marynowany w panierce

Śledzie w maggi

Koreczki serowe

Salatka Floryda

Salatka romanesku

Salatka skandynawska

Pieczyno

Masło smakowe (paprykowe, pietruszkowe, tradycyjne)

"+" Pozostałości z dnia I

Oferta Weselna

Hotel Sylwia*** Restauracja



Kolacja (w formie grilla)

Karczek z grilla

Schab po bosmańsku

Szaszłyki drobiowe

Pieczyno

Ziemniaki pieczone

Salatka chłopska

Surówka mieszana

Ogórek małosolny

Warzywa z grilla

Chrzan/Musztarda /ketchup

Dodatkowo w ofercie

Pakiet ciast weselnych - 1,5 kawałka ciasta + tort weselny – 14 zł / os

Pakiet napoi zimnych bez ograniczeń (napoje gazowane Coca-cola/Fanta/Sprite 0,5l+ sok owocowy + woda mineralna niegazowana oraz gazowana)

✓ *Przyjęcie jednodniowe* – 14 zł / os

✓ *Przyjęcie dwudniowe* - 24 zł / os

*Pakiet alkoholowy** (ceny hurtowe !!!)

Fontanna czekoladowa - 600 zł

Fontanna alkoholowa - 400 zł

Stół wiejski - 13 zł / os

Obsługa Barmańska - 500 zł

Beczka piwa ustawiona w roll barze na tarasie

TYSKIE lub LECH - 300zł / 30l

MAJER – 450,00 zł / 30l