

Oferta Wigilijna

Święta Bożego Narodzenia, to czas miłości, radości, przebaczenia, ale także jest to czas refleksji i spotkań w gronie najbliższej rodziny oraz znajomych. Dla Firm jest to możliwość podziękowania pracownikom za ich pracę i trud włożony w rozwój.

Jako organizatorzy zadbamy o niepowtarzalny klimat tego spotkania przy blasku choinki, dźwięku kolęd i tradycyjnym opłatku.

Na ten Wyjątkowy dzień Szef Kuchni przygotował Świąteczne Menu, które składać się będzie z tradycyjnych Świątecznych dań Kuchni Polskiej.

Elżbieta Szrajber

Manager Hotelu Sylwia

Kom. +48 698 892 193

e-mail: biuro@hotelsylwia.com.pl





Menu wyporcjowane

Propozycja I

45,00 zł brutto od osoby

menu wyporcjowane

Zupa:

Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne

Panierowany karp smażony
na maselku podany z ziemniakami
puree oraz świąteczną kapustą
z grochem

Deser:

Świąteczny sernik z pomarańczą
Kawa/herbata

Napoje

Kompot z suszu
Woda mineralna

Propozycja II

55,00 zł brutto od osoby

menu wyporcjowane

Przystawka:

Śledź w zalewie korzennej

Zupa:

Bulion z kluseczkami

Danie główne:

Dorsz w sosie grzybowym
podany ze złocistymi truflami
oraz surówką z czerwonej kapusty
z morelami

Deser:

Świąteczne makówki
Kawa/herbata

Napoje

Kompot z suszu / Woda mineralna

Propozycja III

60,00 zł brutto od osoby

menu wyporcjowane

Przystawka:

Tatar z wędzonego łososia

Zupa:

Zupa grzybowa z łazankami

Danie główne:

Rolada z kaczki ze śliwkami
podana z kluseczkami oraz
buraczkami zasmażanymi

Deser:

Strudel jabłkowy
Kawa/herbata

Napoje:

Kompot z suszu / woda mineralna

Sylwia Sp. z o.o.
Ul. Gliwicka 90
44-153 Sośnicowice
Tel. Fax +48 / 32 238 71 01

www.hotelsylwia.com.pl





Propozycja menu przygotowana dla 60 osób

Zupa:

Barszcz świąteczny z uszkami	60	porcji
------------------------------	----	--------

Danie główne (policzono 1,5 porcji na osobę)

Karp panierowany w migdałach	25	porcji
------------------------------	----	--------

Dorsz panierowany smażony na masełku	25	porcji
--------------------------------------	----	--------

Rolada z kaczki ze śliwkami	20	porcji
-----------------------------	----	--------

Schab nadziewany grzybami	20	porcji
---------------------------	----	--------

Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką	40	porcji
--	----	--------

Kluski śląskie	55	porcji
----------------	----	--------

Rumiane talarki ziemniaczane	25	porcji
------------------------------	----	--------

Kapusta zasmażana z grochem	20	porcji
-----------------------------	----	--------

Bukiet sałat z żurawiną w sosie Vinaigrette	20	porcji
---	----	--------

Surówka z kapusty kiszonej z winogronem	20	porcji
---	----	--------

Kompot z suszu

Deser:

Ciasto świąteczne	60	porcji
-------------------	----	--------

Sernik z pomarańczą, makowiec, piernik ze śliwka





Zimna płyta podana w formie stołu szwedzkiego

Świąteczny pasztet w grzybami	1,2	kg
Pieczeń z karczku w ziołach	1,2	kg
Schab ze śliwką	1,2	kg
Jajka faszerowane	15	porcji
Brokuł w aromatycznym naleśniku	8	porcji
Śliwki i morele w boczku	12	porcji
Rolada serowa	1	kg
Koreczki serowe	15	porcji
Schab w galarecie	10	porcji
Pieczarki zapiekane	12	porcji
Karp w galarecie	10	porcji
Karp po żydowsku	10	porcji
Ryba po grecku	10	porcji
Śledzie w zalewie korzennej	8	porcji
Śledzie w zalewie miodowo-pomidorowej z rodzynkami	8	porcji
Cygaro z łososia	10	porcji
Masło smakowe	10	porcji
Pieczyno mieszane, bagietki ziołowe zapiekane	40	porcji





Sałatki:

Sałatka Śledziowa z burakiem	15	porcji
Sałatka jarzynowa	15	porcji
Sałatka szkocka z wędzonym kurczakiem	15	porcji

Ciepła kolacja

Pasztecik z grzybami podany białym barszczem	60	porcji
--	----	--------

Napoje zimne oraz gorące bez ograniczeń

Kawa, herbata, sok owocowy, woda mineralna niegazowana

Koszt menu na osobę

125,00 zł brutto

Alkohol w cenach rabatowych

Wódka wyborowa 0,5l	30,00 zł brutto
Wino Carlo Rossi (białe, czerwone, różowe) 0,75l	26,00 zł brutto

Sylwia Sp. z o.o.
Ul. Gliwicka 90
44-153 Sośnicowice
Tel. Fax +48 / 32 238 71 01

www.hotelsylwia.com.pl





Propozycja menu podana wieloporcyjowo dla 20 osób

Zupa:

Krem grzybowy podany z łazankami 20 porcje

Danie główne (policzono 1,5 porcji na osobę)

Karp panierowany w migdałach 10 porcji

Dorsz panierowany smażony na maselku podany z sosem kurkowym 10 porcji

Rolada z kaczki faszerowana śliwkami 10 porcji

Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką 15 porcji

Rumiane talarki ziemniaczane 5 porcji

Klusieczki śląskie 15 porcji

Ziemniaki pieczone z rozmarynem 5 porcji

Kapusta zasmażana z grochem 10 porcji

Surówka z włoskiej kapusty z żurawiną 5 porcji

Warzywa Bonduelle z masłem migdałowym 5 porcji

Kompot z suszu 20 porcje

Deser:

Ciasto deserowe (makowiec, sernik, piernik ze śliwką) 30 porcji

Kawa/herbata 20 porcje

Sok owocowy 20 porcji

Koszt uroczystego obiadu

1 797,50 zł

Koszt na osobę

78,00 zł

Alkohol w cenach rabatowych

Wódka wyborowa 0,5l 30,00 zł brutto

Wino Carlo Rossi (białe, czerwone, różowe) 0,75l 26,00 zł brutto

Sylwia Sp. z o.o.
Ul. Gliwicka 90
44-153 Sośnicowice
Tel. Fax +48 / 32 238 71 01

www.hotelsylwia.com.pl





Stwórz własne menu wigilijne

Patera mięs pieczonych

- Pasztet wieprzowy z grzybami 8,00 zł / porcja
- Indyk faszerowany bakaliami 12,00 zł / porcja
- Schab faszerowany śliwką 10,00 zł / porcja
- Rolada z kurczaka z warzywami 12,00 zł / porcja

Ryby:

- Karp w galarecie 12,00 zł / porcja
- Karp po żydowsku 12,00 zł / porcja
- Ryba po grecku 12,00 zł / porcja
- Łosoś w aromatycznym naleśniku 19,00 zł / porcja
- Cygaro z łososia 13,50 zł / porcja
- Śledzie korzenne 9,00 zł / porcja
- Śledzie w oleju z jabłkiem i cebulką 9,00 zł / porcja
- Śledzie w zalewie miodowej 10,00 zł / porcja
- Łosoś faszerowany pieczony w całości 350,00 zł / sztuka około 4 kg (na ciepło)

Przekąski:

- Śliwki w boczku 6,00zł/porcja
- Pieczarki zapiekane 8,00zł/porcja
- Jajka faszerowane 5,00zł/porcja
- Tymbaliki z sandacza 8,00 zł /porcja

Salatki:

- Sałatka jarzynowa 9,50 zł / porcja
- Sałatka Śledziowa z burakiem 11,00 zł / porcja
- Sałatka szkocka z wędzonym kurczakiem 8,00zł/porcja
- Sałatka z piersią z kaczki 21,00 zł porcja

Na ciepło:

- Pierogi z kapustą i grzybami 12,00zł/porcja
- Kapusta z grochem 8,00 zł / porcja
- Barszcz z uszkami 10,00 zł / porcja

