

Wesele w Srebrnej Górze

Srebrna Góra to restauracja z wieloletnią tradycją w nowej odsłonie. Krakowski wystrój wnętrz, miejscowa kuchnia oraz profesjonalna obsługa tworzą wymarzone miejsce na celebrowanie najważniejszego dnia w życiu.

Nasza restauracja zlokalizowana jest w pobliżu Klasztoru Kamedułów na krakowskich Bielanych oraz tuż przy rzece Wiśle – idealnym miejscu na ślubną sesję fotograficzną. Duży, przestronny ogród, zadaszona altana oraz grill to doskonałe miejsce do organizacji przyjęcia w stylu garden party.

Posiadamy również czternaście pokoi hotelowych (w tym apartament dla nowożeńców), które z przyjemnością Państwu udostępniemy.

Mamy nadzieję, że będziemy mieli ogromną przyjemność powitania Państwa w Srebrnej Górze. Tymczasem zapraszamy do zapoznania się ze szczegółową ofertą

Przyjęcia weselne organizowane poza sobotą objęte są 10-procentowym rabatem.



Propozycja menu weselnego wariant 180 zł/os

*Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą.
Kieliszek wina musującego dla wszystkich Gości.*

Przystawka do wyboru:

*Pomidory z mozzarellą, bazylią i balsamicznym vinaigrette
Płatki z kurczaka na kruchej sałacie z dressingiem tzatziki
Róża z wędzonego łososa podana na musie szczypiorkowym*

Zupa do wyboru:

*Tradycyjny rosół z makaronem
Krem brokułowy z płatkami migdałów i groszkiem ptysiowym
Krem pomidorowy z kwaśną śmietaną i bazylią*

Danie główne do wyboru:

*Roladka z indyka w sosie prowansalskim
Kotlet de Volaille
Schab po góralsku z boczkiem i serem „Gazdowskiem”*

Deser do wyboru:

*Lody czekoladowo-waniliowe z advocatem i wiśniami maczanymi w likierze
Puchar owocowy pod pierzynką z bitej śmietany
Panna Cotta waniliowa z sezonowymi owocami*

Dania podczas weselnej uczt (1):

*Bufet grillowy w ogrodzie (pstrąg pieczony w folii lub łosoś z rusztu, marynowane warkoczyki wieprzowe lub karkówka z masełkiem czosnkowym, szaszłyk drobiowy, warzywa z grilla) podane z pieczonymi ziemniakami, sałatkami, sosami i marynatami
Szynka wieprzowa peklowana lub prosiak faszerowany pieczony w całości, krojony na dębowej desce, podany z pieczonymi ziemniakami lub chlebem wiejskim, sosem i marynatami (dodatkowo płatne 10 zł do ceny podstawowej)
Zraz zawijany po śląsku lub roladki ze schabu z kluskami i warzywami
Łosoś z pieca w sosie kaparowo-winnym*

Dania podczas weselnej uczy (2):

Beef Strogonow

Wołowina po burgundzku z oliwkami i czerwonym winem

Bogracz podany ze świeżo pieczonymi bułeczkami

Dania podczas weselnej uczy (3,4):

Barszcz czerwony z krokietem lub z kulebiakiem

Bigos myśliwski z grzybami

Żurek krakowski z jajkiem i kiełbasą

Potrąwka z indyka po prowansalsku

Dodatki do dań głównych:

ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

frytki

ziemniaki zapiekane z rozmarynem

dufinki

ryż

kasza gryczana

surówki do wyboru

ZIMNA PŁYTA

Łosoś w całości po królewsku upieczony w piecu podany z salsa pomidorową

Ruloniki śledziowe w trzech smakach (po kaszubsku, w śmietanie z jabłkiem, w oliwie z grzybkami)

Kurczęta nadziewane po polsku, rolada z szynki, boczek faszerowany, galantyna z indyka

Wędliny wiejskie, sos cumberland i chrzanowy

Tymbaliki (galaretki) wieprzowe i drobiowe

Deska serów z orzechami i winogronami, oliwkami i marynowanymi papryczkami

Salatki 3 rodzaje do wyboru: (jarzynowa, „gyros” z grillowanym kurczakiem, grecka, śledziowa, pieczarkowa z szynką i majonezem, ziemniaczana bawarska)

NAPOJE (bez ograniczeń)

Soki owocowe

Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic

Woda mineralna

Kawa i herbata

Propozycja menu weselnego wariant 200 zł/os

*Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą.
Kieliszek wina musującego dla wszystkich Gości.*

Przystawka do wyboru:

*Rolada z polędwiczki podana z sałatką i sosem balsamicznym
Indyk w maladze z owocami i sosem Cumberland
Róża z wędzonego łososia podana na musie szczypiorkowym*

Zupa do wyboru:

*Tradycyjny rosół z kołdunami lub makaronem
Zupa borowikowa w czarce chlebowej
Krem z dyni z prażonymi płatkami dyni i świeżą kolendrą*

Danie główne do wyboru:

*Półmiski mięs (3 rodzaje mięsa do wyboru: schab po góralsku, roladki z wołowiny po śląsku, kurczak z fetą i szpinakiem, karczek pieczony w piecu z sosem śliwkowym, duszona szynka w sosie własnym, kotlet de volaille)
Warkocz z polędwiczek wieprzowych w sosie borowikowym lub polędwiczki wieprzowe w sosie żurawinowo-porzeczkowym
Roladki z indyka w sosie koperkowym*

Deser do wyboru:

*Puszysty sernik z ciepłym sosem malinowym
Lody pistacjowo-waniliowe z bitą śmietaną, prażonymi orzechami i sosem czekoladowym
Szarlotka na ciepło w sosie waniliowym z gałką lodów*

Dania podczas weselnej uczt (1):

*Bufet grillowy w ogrodzie (pstrąg pieczony w folii lub łosoś z rusztu, marynowane warkoczyki wieprzowe lub karkówka z masełkiem czosnkowym, szaszłyk drobiowy, warzywa z grilla) podawany z pieczonymi ziemniakami, sałatkami, sosami i marynatami
Szynka wieprzowa peklowana lub prosiak faszzerowany pieczony w całości, krojony na dębowej desce, podany z pieczonymi ziemniakami lub chlebem wiejskim, sosem i marynatami (dodatkowo płatne 10 zł do ceny podstawowej)
Schab w sosie myśliwskim lub zraz zawijany po śląsku
Dorsz w sosie z pieprzu i koniaku*

Dania podczas weselnej uczyty (2):

Beef Strogonow
Ragout cielęce z borowikami
Bogracz podany ze świeżo pieczonymi bułeczkami

Dania podczas weselnej uczyty (3,4):

Barszcz czerwony z krokietem lub z kulebiakiem
Bigos myśliwski z grzybami
Żurek krakowski z jajkiem i kiełbasą
Kwaśnica z żeberkiem

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH:

ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
frytki
ziemniaki zapiekane z rozmarynem
dufinki
ryż
kasza gryczana

ZIMNA PŁYTA:

Łosoś w całości po królewsku upieczony e piecu podany z salsa pomidorową
Ruloniki śledziowe w trzech smakach (po kaszubsku, w śmietanie z jabłkiem, w oliwie z grzybkami)
Kurczęta nadziewane po polsku, rolada z szynki, boczek faszerowany, galantyna z indyka
Wędliny wiejskie, sos cumberland i chrzanowy
Tymbaliki (galaretki) wieprzowe i drobiowe
Deska serów z orzechami i winogronami, oliwkami i marynowanymi papryczkami
Salatki 3 rodzaje do wyboru: (jarzynowa, „gyros” z grillowanym kurczakiem, grecka, śledziowa, pieczarkowa z szynką i majonezem, ziemniaczana bawarska)

NAPOJE (bez ograniczeń):

Soki owocowe
Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic
Woda mineralna
Kawa i herbata

DODATKI NA ŻYCZENIE:

- *Fontanna czekoladowa z bakaliami i świeżymi owocami sezonowymi 700 zł*
- *Stół wiejski: wędzone wiejskie szynki, kiełbasy, biała kiełbasa, pasztet, kaszanka, tradycyjny smalec, ogórki kiszone, chrzan, ćwikła, sos żurawinowy, pieczywo regionalne z Liszek 800 zł*

DODATKOWE INFORMACJE:

- *nie pobieramy opłat korkowych za wniesiony alkohol i ciasta*
- *dla osób na diecie przygotowujemy specjalne menu na zamówienie*
- *na życzenie organizujemy również śniadania i poprawiny*
- *maksymalna godzina trwania przyjęcia to 5.00 (każda rozpoczęta godzina po 5.00 płatna jest 500 zł- kwota ta obejmuje wynajem sali, obsługę)*
- *dzieci do lat 4 bezpłatnie, a w wieku 4-12 lat proponujemy 50% stawki z menu*
- *każdą propozycję można dowolnie zmieniać, wówczas skalkulujemy ją według Państwa sugestii*
- *dla Pary Młodej w prezencie apartament ze śniadaniem serwowanym do pokoju (na życzenie)*
- *jeżeli będą Państwo zainteresowani zakwaterowaniem gości w naszym hotelu, proponujemy wówczas rabat na wybrane pokoje*

