

The background features a close-up of pinecones and holly leaves. The Hotel Opera logo, consisting of the letters 'HO' in a stylized font with a horizontal line through them, is positioned at the top center. Below it, the words 'HOTEL OPERA' are written in a clean, sans-serif font.

HO
HOTEL OPERA

OFERTA
wigilijna
NA 2024 ROK

PROPOZYCJA I

Cena: 85 zł / osoba

Zupa

1 do wyboru

Wigilijny barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne

Ryba miruna w panierce / ziemniaki z koperkiem / kapusta zasmażana z grzybami

Deser

1 do wyboru

Makówki (1 porcja)

Śląski kołocz z makiem, serem i owocami (2 kawałki na osobę)

Napoje

Woda niegazowana z cytryną 0,25l/os.

Soki owocowe 0,25l/os.

Kawa, herbata (bez ograniczeń)

Do każdego zestawu
możliwość domówienia
przystawki:

Tatar z łososia z sosem 32 zł
cytrynowym

Sałátka z jajkiem, anchois, 30 zł
suszonypomidorem
i oliwkami

Pierogi z kapustą i grzybami, 3 szt. 15 zł

Dodatkowo polecamy:

Kompot z suszu, 200ml 10 zł

Wino domu, 750ml 45 zł

Dodatkowo płatne:

Upominki dla uczestników

Paczki pierników 20 zł / 250g
i ciasteczek maślanych

Kosz swojskich wyrobów

Wina prezentowe

Vouchery подарunkowe

Oprawa muzyczna na żywo

Pianino / saksofon

PROPOZYCJA II

Cena: 160 zł / osoba

Zupa

1 do wyboru

Wigilijny barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami

Zupa z suszonych grzybów z łazankami

Krem borowikowy z grzankami

Danie główne

1,5 porcji do wyboru

Propozycje rybne:

Dorsz w sosie chrzanowym w aromacie białego wina i cytrusów / ziemniaki pieczone w ziołach / surówka z selera z rodzynkami

Ryba miruna w panierce / ziemniaki z koperkiem / kapusta zasmażana z grzybami

Propozycje mięsne:

Krokiety z mięsem

Mix pierogów świątecznych (ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami)

Przekąski zimne

Deska serów

Pasztet z żurawiną

Tymbalik drobiowy

Caprese

Śledź po polsku

Sałátka śledziowa z burakiem

Pieczycwo, masło

Deser

1 do wyboru

Mix ciast świątecznych (1,5 szt./os.)

Makówki w pucharku

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną

Napoje

Woda niegazowana z cytryną 0,25l/os.

Soki owocowe 0,25l/os.

Kawa, herbata (bez ograniczeń)

PROPOZYCJA III

Cena: 200 zł / osoba

Zupa

1 do wyboru

Wigilijny barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami

Zupa z suszonych grzybów z łazankami

Krem borowikowy z grzankami

Danie główne

1,5 porcji do wyboru

Propozycje rybne:

Filet z dorsza panierowany oprószone ziołami i masłem / ziemniaki pieczone w ziołach / surówka z pora

Łosoś smażony z migdałami / ziemniaki puree / kapusta zasmażana z grzybami

Filet z karpia smażony na maśle / purée ziemniaczane / kapusta z grochem

Propozycje mięsne:

Ćwiartka z kaczki z jabłkami / kluski śląskie / kapusta czerwona

Mix pierogów świątecznych (ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami)

Propozycja wegetariańska:

Gołąbki z kaszą i grzybami w kapuście / sos grzybowy

Przekąski zimne

Tatar ze śledzia na oliwie szczypiorkowej

Sałátka śledziowa z burakiem, chrzanem i migdałami

Wigilijne galaretki z ryb słodkowodnych

Jajka faszerowane z pieczarkami

Rolada szpinakowa z łososiem

Kulki rybne w zalewie octowej

Pieczycwo, masło

Deser

1 do wyboru

Panna cotta waniliowa z malinami i miętą

Beza paliwa z serkiem mascarpone i owocami

Mix ciast świątecznych (2 szt./os.)

Kostka piernikowa, sernik, makowiec, jabłecznik, herbatniki maślane

Napoje

Woda niegazowana z cytryną 0,5l/os.

Soki owocowe 0,5l/os.

Kawa, herbata (bez ograniczeń)

W cenie oferty zapewniamy oprawę muzyczną, świąteczny wystrój sali, oplatek, darmowy parking, opiekę managera od początku planowania uroczystością do dnia realizacji przyjęcia.



ul. Zamkowa 1
42-600 Tarnowskie Góry

+48 32 381 88 70

+48 695 067 372
event manager

Napisz do nas:
hotelopera@wp.pl

Odwiedź nasz serwis www:
www.operahotel.pl

