



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

Zapraszamy do skorzystania z oferty przyjęć okolicznościowych organizowanych w Hotelu Wilga. Zapewniamy salę na wyłączność, wyjątkową atmosferę i tradycyjną kuchnię. Dla wszystkich Gości parking gratis.

ZUPA (JEDNA DO WYBORU)

Bulion wołowo-drobiowy z makaronem
Rosół myśliwski z kołdunami
(bażant, kaczka, wołowina)
Krem pomidorowy z mozzarellą
Zupa z leśnych grzybów z łazankami

PÓŁMISEK MIĘS (TRZY DO WYBORU) 1,5 PORCJI / OSOBA

Kotlet drobiowy panierowany
Kotlet de volaille
Tradycyjny kotlet schabowy
Karczek duszony w kapuście
Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina
Sandacz pieczony w migdałach

DODATKI WARZYWNE (TRZY DO WYBORU)

Surówka z marchewki i pomarańczy
Surówka z selera z rodzynkami
i orzechami włoskimi
Bukiet warzyw gotowanych z masłem
Modra kapusta
Marchew glazurowana

DODATKI SKROBIOWE (TRZY DO WYBORU)

Ziemniaki puree
Kluski śląskie
Pieczone ziemniaki z boczkiem i oscypkiem
Prażona kasza bulgur

DESER (JEDEN DO WYBORU)

Grillowany szaszłyk z ananasa z musem
panna cotta i nutą limonki
Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
Aksamitne tiramisu
Creme brulee

NAPOJE

Sok, woda – w dzbankach
Kawa, herbata – w bufecie

Koszt: 95 zł / osoby dorosłe i dzieci powyżej 12 lat, 40 zł / dzieci od 5 do 11 lat,
bezpłatnie dzieci do lat 4 (przy ilości do 4 osób)



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

ZIMNA PŁYTA KOSZT: 35 ZŁ / OSOBA

Mięsa własne pieczone
(schab marynowany w jałowcu,
karczek w ziołach, rolada w boczku)
Paszтет myśliwski
Półmisek wędlin regionalnych
Sery regionalne i pleśniowe
Nuggetsy drobiowe z dipem
Ryba po grecku podana
na warzywnym sosie
Śledzie w trzech smakach
Dwa rodzaje sałatek do wyboru: włoska,
amerykańska, indyjska, jarzynowa,
gyros z kurczakiem

KOLACJA NOCNA SERWOWANA W BUFECIE (JEDNA DO WYBORU) KOSZT 19 ZŁ / OSOBY

Gulasz myśliwski z kluseczkami
Gulasz beef stroganoff z pieczywem
Tradycyjny krokiet z barszczem czerwonym

Hotel **WILGA**
Miejsce z sercem



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU:
TEL. +33 856 63 00
REZERWACJA@WILGA-HOTEL.PL