

Oferta dla

firm, grup przyjaciół, na spotkania rodzinne, na urodziny, wieczory panieńskie i kawalerskie

Srebrna Góra

Klimatyczne miasteczko, pełna tajemnic twierdza, wiadukty dawnej kolei zębatej oraz niezliczona ilość szlaków w okolicy sprawiają, że miasto jest pełne życia i energii. Energii, która sprawia, że chce się zobaczyć więcej i jeszcze więcej.

Srebrna Góra dopiero po roku 1945 została przyłączona do Polski. Przez wiele lat, była niedoceniana przez turystów. Jednak kilkadziesiąt lat temu, powstały pierwsze atrakcje turystyczne, które krok po kroku zwiększały atrakcyjność miejscowości. Dzisiaj można powiedzieć, że jest to „kultowe miejsce” nie tylko dla gości z Dolnego Śląska. Srebrną Górę odwiedzają turyści z całej Polski.

Słowa nie są w stanie opisać wyjątkowego klimatu Srebrnej Góry – musicie ją odwiedzić i sprawdzić sami. Gwarantujemy, że dostarczy Wam niezapomnianych wrażeń!

Zapraszamy do Villi Hubertus, pensjonatu położonego na trasie do twierdzy, z którego roztacza się malowniczy widok na miasteczko i okolicę.

Nasz pensjonat powita Was miłą atmosferą, smaczną kuchnią, gorącą balią i wygodnymi pokojami, w których może zanoćwać ok. 30 osób

Dzięki posiadanej bazie i współpracy z przewodnikami oraz animatorami możemy zaproponować również zajęcia, które uatrakcyjnią Wasz pobyt. Adrenalina, integracja, przygoda, zabawa.

Posiadamy salę konferencyjną udostępnianą bezpłatnie grupom zakwaterowanym w naszym obiekcie. Sala dostępna jest od wiosny do wczesnej jesieni. Jeżeli chcieliby Państwo odwiedzić nas zimą, polecamy salę konferencyjną na Twierdzy Srebrna Góra. Tylko ok. 500 m od naszego ośrodka, nowoczesna, ogrzewana sala.

W każdej z sal możemy zorganizować bufet kawowy.

Śniadania podajemy w formie szwedzkiego bufetu, pełnego różnorodnych smakołyków. Od ciepłych, chrupiących bułeczek, wędlin, serów, świeżych warzyw, po energetyzujące sałatki czy pasty serowe.

Nasza kuchnia zapewnia tradycyjne dania obiadowe, kolacje, bankiety, ale z przyjemnością zaproponujemy urozmaicone dania wegetariańskie lub wegańskie.

Przykładowe menu

OBIAD/OBIADOKOLACJA

żurek tradycyjny z kielbaską i jajkiem

barszcz ukraiński

zupa gulaszowa

prawdziwy rosół z makaronem

zupa z czerwonej soczewicy

krem grzybowy z grzankami

krem z pieczonej cukinii

kotlet Hubertus- schab panierowany

pieczony filet z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami

pikantny gulasz z warzywami

schab ze śliwką w sosie pieczeniowym

wegetariańskie kotlety z ciecioriki

falafel z sosem jogurtowym

kalafiorowo-brokułowe klopsiki

Do każdego z zestawów podajemy ziemniaki duszone lub gotowane lub pieczone lub ryż, surówkę ,
napoje

Cena 30 zł/os

KOLACJE - do skomponowania z naszych propozycji

1.

makaron zapiekany w sosie bolońskim lub bigos staropolski lub żurek z jajkiem i kiełbaską lub zupa
gulaszowa

sałatka grecka lub sałatka jarzynowa lub caprese lub z gyrosem

warzywa, sery, wędliny

kawa, herbata, pieczywo

Cena 30 zł/os

kolacja bankietowa 1

danie główne- do wyboru 1 zestaw

zupa gulaszowa, żurek, barszcz ukraiński

schab pieczony z ziemniakami i surówką

grillowane filety z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami, podawane z frytkami lub
pieczonymi ziemniakami i surówką

pieczone fileciki z indyka w sosie migdałowym z ziemniakami i surówką

sałatki - 2 rodzaje:

tradycyjna jarzynowa

sałatka grecka

sałatka z kurczakiem

zimne przekąski

paleta wędlin i mięs pieczonych, deska serów

napoje: kawa, herbata, soki, woda z cytryną

cena 50 zł/os

kolacja bankietowa 2

danie główne- do wyboru 1 zestaw

zupa gulaszowa, żurek, barszcz ukraiński

schab pieczony z ziemniakami i surówką

grillowane filety z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami, podawane z frytkami lub pieczonymi ziemniakami i surówką

pieczone fileciki z indyka w sosie migdałowym z ziemniakami i surówką

sałatki - 2 rodzaje:

tradycyjna jarzynowa

sałatka grecka

sałatka z kurczakiem

zimne przekąski

paleta wędlin i mięs pieczonych, deska serów

śledzie w oleju, rollsy z nadzieniem, marynowane warzywa

napoje: kawa, herbata, soki, woda z cytryną

cena 65zł/os

kolacja bankietowa 3

przystawka- do wyboru 1 zestaw

pieczone paszteciki z kapusta i grzybami

chrupiące pieczywo z oliwą z oliwek, humusem

chleb ze smalcem i ogórkiem

danie główne- do wyboru 1 zestaw

zupa gulaszowa, żurek, barszcz ukraiński

schab pieczony z ziemniakami i surówką

grillowane filety z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami, podawane z frytkami lub pieczonymi ziemniakami i surówką

pieczone fileciki z indyka w sosie migdałowym z ziemniakami i surówką

danie gorące- do wyboru 1 zestaw

bigos na czerwonym winie z suszonymi śliwkami, szaszłyki drobiowe, udko pieczone, leczo

sałatki - 3 rodzaje:

tradycyjna jarzynowa

sałatka grecka

sałatka z kurczakiem

zimne przekąski

paleta wędlin i mięs pieczonych, deska serów

śledzie w oleju, rollsy z nadzieniem, marynowane warzywa

napoje: kawa, herbata, soki, woda z cytryną

cena 95 zł/os

Bankietowe kolacje tematyczne:

pakiet regionalny

Kuchnia dolnośląska uchodzi za wyjątkowo urozmaiconą. Mieszają się w niej tradycje

ludności z całej Polski oraz z Kresów Wschodnich ,mniejszość niemiecka, ukraińska czy żydowska. Jej sekretem jest właśnie kulturowa różnorodność oraz regionalne produkty.

przystawka

podpłomyk cysterski z pomidorami

danie główne:

żurek śląski na bazie zakwasu żytniego z białą kiełbasą i jajkiem

tradycyjne zrazy z gęstym sosem, kluski śląskie z dziurką, modra kapusta

danie gorące

czarne gołąbki krzewnickie z kaszą gryczaną i mięsem

sałatki

kresowa sałatka jarzynowa z burakiem i białą fasolą

sałatka śledziowa

sudecka sałatka sezonowa

zimne przekąski

śląskie niebo w sosie z suszonych owoców, plastrowane karminaldle, paleta serów lutomierskich

marynowane grzybki, kiszzone ogórki,

----- 115 zł/os

pakiet śródziemnomorski/wegetariański

Antipasti

bruschetty z pomidorami koktajlowymi i mozzarellą, oliwkami.

zupa krem z cukinii z grzankami

kuleczki z cieciorki i kaszy jaglanej , mix sałat w sosie winnegrrette

danie gorące

pieczony bakłażan nadziewany serem i pastą z grillowanych warzyw

sałatki

sałatka grecka

caprese z pomidorami i cukinią

rukola z pieczonym burakiem i orzechami

zimne przystawki

chrupiący chleb z oliwą z oliwek, sery pleśniowe, grillowany ser halloumi,

marynowane papryczki, pieczone mini szaszłyki warzywne, pasty z grillowanych warzyw, humus

paluchy drożdżowe

Cena 85zł/os

CENY ZOSTAŁY SKALKULOWANE DLA GRUP MIN. 20 OS

DLA GRUP MNIEJ LICZNYCH CENĘ KALKULUJEMY INDYWIDUALNIE.

DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI ODDAJEMY BAR ALKOHOLOWY, ZAOPATRZONY W RÓZNORODNOŚĆ
NAPITKÓW.

ZAPEWNIAMY JEDNAK MOŻLIWOŚĆ KONSUMOWANIA WŁASNEGO ALKOHOLU. W TAKIM
PRZYPADKU DO CENY WYBRANEGO PAKIETU DOLICZAMY 10ZŁ/OS

.....

PRZERWA KAWOWA (serwowana 1-razowo)

1.

kawa, herbata, woda, ciastka kruche

Cena 15zł/os

2.

kawa, herbata, woda, ciastka kruche, ciasto (sernik lub szarlotka)

25zł/os

3.

kawa, herbata, woda, soki, ciastka kruche, ciasto (sernik i szarlotka)

Cena 35 zł/os

Cennik:

nocleg ze śniadaniem 70zł/os dla grup ok. 25-30-osobowych na min. 2 osobodni

nocleg ze śniadaniem 80zł/os dla grup ok. 20-25-osobowych na min. 2 osobodni

nocleg ze śniadaniem 75zł/os dla grup ok. 25-30-osobowych na 1 osobodzień

nocleg ze śniadaniem 85zł/os dla grup ok. 20-25-osobowych na 1 osobodzień

DLA GRUP MNIEJ LICZNYCH CENĘ KALKULUJEMY INDYWIDUALNIE.

Sala szkoleniowa letnia- gratis

Sala na Twierdzy Srebrna Góra- 500zł
