



★ ★ ★ ★ superior  
Hajdúszoboszló

Üzemeltető: Geotherm Üdülő Kft. H – 4200 Hajdúszoboszló, Mátyás király sétány 25.

Tel: 0036 52 363811, Fax: 0036 52 362639

[www.hotelsilver.hu](http://www.hotelsilver.hu) E-mail: [rendezveny@hotelsilver.hu](mailto:rendezveny@hotelsilver.hu)

**A részvételi díj a következő szolgáltatásokat tartalmazza:**

- szállás standard és superior szobákban
- bővített - pezsgős **büféreggeli**, a Silver Major biotermékeivel
- wellness szolgáltatásaink korlátlan igénybevétele, amelyek a következők:  
külső- és belső termálmedencék (4 db.), úszómedence, élménymedence, merülő medencék
- 3 fajta szauna (finn, infra, gőzfürdő), jégkút
- fitness terem
- sókamra
- köntös, törölköző, szobaszéf, hajszárító használata.

**A fenti ár az alábbi GRATIS szolgáltatásokat tartalmazza:**

- 4cl bio – pálinka fogadóitalként a vacsoránál
- 1 üveg Naturaqua ásványvíz/fő a főétkezések alkalmával
- 3 tagú Silver Cool Band zenekar 2,5 órára a vacsora ideje alatt
- Wellness részleg zártkörű, hosszabbított nyitva tartása (legfeljebb 23.00 óráig)
- Superior (5\*) szobák felár nélkül
- A szobák korai elfoglalása (9.00) és késői átadása (16.00)
- **2 éjszaka/3 nap/ 2 fő részére félpanziós ellátással, a rendezvényen résztvevő szállóvendégek között kerül kisorsolásra!!!**

**Hosszabbítás péntek és szombat éjszakára:**

Kétágyas elhelyezéssel: 8 000,- Ft/fő/éj

Egyágyas elhelyezéssel: 10 000,- Ft/szoba/éj

Büféasztalos ebéd és vacsora **4 500,- Ft/fő/alkalom.**

**Parkoló:**

Videokamerával, kártyás- sorompós beléptető rendszerrel védett, zárt parkoló és **garázs**, előfoglalása ajánlott.

**Konferenciatermek:**

A rendelkezésre álló technikai eszközök a plenáris teremben: pulpitus, DVD, CD lejátszó, televízió, projektor, vetítívászon, plazmatelevíziós megjelenítés, flipchart, mobil mikrofonok (csiptetős, rádió és normál), direkt Internet csatlakozás, komplett hangosítás, melyek használatát a különterem ára tartalmazza.

Technika a szekciótermekben: projektor, vetítívászon, flipchart, wifi.

Termeink természetes fényűek, de vetítés idejére teljesen sötétíthetőek, szekcionálhatóak.

**Menü, 1. nap ebéd:**Hideg előétel:

Fűszeres csirke zúza, tojás salátával

Házi füstölésű makréla filé, maldon sóval, ai-olival ropogós zöldség juliennevel

Levesek:

Marha húsleves csontvelős macesz gombóccal, zöldségekkel

Bakonyi csirke raguleves

Főételek:

1. Viktória tavi fogas filé garnélával és hollandival felülsütve, vajban pirított aranyorzás nudlival

2. Kacsamáj krémmel töltött csirkemell falatka baconban és sütvé, grillezett zöldségekkel és párolt rizsszel

3. Fokhagymás, lassan sült sertés oldalas, pirított cikk burgonyával

4. Borókás vaddisznó peccsenye, mézes kalácsos mártásban, párolt szilvával, yorkshire pudinggal

5. Fetával és parajjal töltött vajas tészta

6. Napi ajánlat

Saláta sziget

Desszert:

Eper velős réteskocka

Csokoládés krémes

Diós rácsos

Vegyes sajtízeltő

**Menü, 1. nap vacsora:**Hideg előétel:

Fűszeres csirkemell csíkok joghurtos, almás kukorica salátával

Olajos gombák, aszalt paradicsommal, házi rozmaringos kenyérrel

Levesek:

Kendermagos kakas húslevese zöldségekkel és reszelt tésztával

Mustáros vadmalac raguleves, vörös lencsével

Főételek:

1. Roston sült nílusi sügér filé mandulás rántott brokkolival

2. Vajban konfitált csirkemell supreme, burgonya pürével, sült körtével

3. Rozmaringgal tűzdelt sertéspeccsenye zöldségágyon sütvé, kakukkfűves sült karikaburgonyával

4. Vörösboros szarvas pörkölt, zsemlegombóccal

5. Csípős zöldségekkel töltött fajitas, tejfölös avokádó dippel

6. Napi ajánlat

Saláta sziget

Desszert:

Diós zserbó

Házi krémes

Csokoládés meggy alagút

Vegyes sajtízeltő

**Menü, 2. nap ebéd (aki igényelt előzetesen, külön – az alap részvételi díjon túl -, 4500 Ft-ért):**

Hideg előétel:

*Gyengéden sült tonhal chilis ananász kompóttal, galambbegy salátával  
Füstölt kacsamell zöldsalátákkal, fűrtojással, joghurtos öntettel*

Levesek:

*Falusi tyúklevés zöldségekkel és cérna metélttel  
Tiszai ponty halászlé belsőségekkel*

Főételek:

- 1. Kapris lazacos halvagdalt, fehérboros mártással és párolt zöldségekkel*
- 2. Konfitált kacsacomb, párolt káposztával és tört burgonyával*
- 3. Borjúpörkölt tojásos galuskával*
- 4. Vargányás, vörösboros marha ragu, burgonya ropogóssal*
- 5. Mozarellával és spárgával töltött pizza falatkák*

*Saláta sziget*

Desszert:

*Gesztenyés meggyes alagút  
Flódni szelet  
Csokis szilvás szelet puncs krémmel  
Vegyes sajtízeltők*

1. nap esti kötetlen szakmai beszélgetés alatti program

## A gyümölcs lelke

**Pálinkakóstoló és bemutató a Panyolai Pálinkaház ajánlásával.**

**Hely:** Hotel Silver

### **Szatmári pálinkakóstoló**

Ismerje meg Magyarország gyümölcsöskertjének, Szatmárnak jellegzetes, eredetvédett pálinkáit. A pálinkakóstoló során bemutatjuk a táj jellegzetes, csak itt termő gyümölcséből, évszázados hagyományok alapján készülő kézműves pálinkáinkat. A pálinkakóstolót vetített bemutató kíséri, mely csodás képekkel illusztrálja az elhangzottakat. A hangulatos bemutató nem csak az érzékekre hat: megismerkedhetnek a pálinkakóstolás szabályaival és a pálinkakészítés kulisszatitkaival is.

### **A pálinkakóstoló ára:**

**4 tétel esetén bruttó: 2000 Ft.**

A pálinkakóstoló mennyisége 2 cl/tétel. A pálinkakóstolót szakértő kollégánk vezeti.

Szeretettel várja Önöket egy jó hangulatú pálinkakóstolóra a Panyolai Pálinkaház!

*A pálinkakóstoló jegy a regisztrációtól kezdve a regisztrációs pultnál vásárolható meg az 1. nap 14 óráig!*