



**NAJBARDZIEJ PRZYJAZNA OFERTA
PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH**

WWW.DESILVA.PL/KATOWICE

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie hotelem DeSilva Inn Katowice Airport w Pyrzowicach. Nasza restauracja oraz sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji przyjęć okolicznościowych.

Część restauracyjna jest położona na parterze hotelu i ma bezpośrednie wyjście na taras z letnim ogródkiem.

W ramach pakietu zapewniamy:

- wynajem sali restauracyjnej
- przygotowanie miejsc dla gości przy wspólnych stołach bankietowych
- eleganckie nakrycie stołów
- bogate menu: zakąski zimne, dania gorące, desery
- napoje bezalkoholowe zimne i gorące podawane bez ograniczeń
- brak opłat za wniesiony alkohol, napoje gazowane, ciasto
- preferencyjne ceny pokoi dla Państwa gości
- bezpłatny parking

Na Państwa życzenie możemy pomóc Państwu w organizacji usług towarzyszących:

- przygotowanie tortu okolicznościowego
- dekoracje z żywych kwiatów
- profesjonalny serwis fotograficzny

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu.

Ceny zawierają podatek VAT i obowiązują 31.12.2020r.

Gorąco polecamy Państwu organizację przyjęcia w naszym hotelu i zachęcamy do złożenia nam wizyty. Prosimy jednocześnie o wcześniejsze telefoniczne ustalenie jej daty i godziny.

Zapraszam do kontaktu

Justyna Mróz - Konieczko

tel. kom. +48 664 322 249

e-mail: sales.katowice@desilva.pl

OBIAD SERWOWANY [porcjowo]

Dzieci do lat 3 - bezpłatnie, od 4 do 9 lat – 50%

PROPOZYCJA I - 55 PLN od osoby

Zupa

Krem z białych warzyw
z oliwą szczypiorkową i czarnuszką

Danie główne

Marynowana w jogurcie z trawą cytrynową
i imbirem pieczona pierś z kurczaka
podana z warzywnym ratatulle i ziemniakami gratin

Napoje bezalkoholowe podawane bez ograniczeń

Kawa z ekspresu, herbata
Woda, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

PROPOZYCJA II - 60 PLN od osoby

Zupa

Rosół wołowo-drobiowy
z domowym makaronem i natką pietruszki

Danie główne

Rolada wołowa faszerowana boczkiem wędzonym
z ogórkiem kiszonym, cebulą i musztardą, kluski śląskie,
kapusta czerwona zasmażana z boczkiem i cebulą

Napoje bezalkoholowe podawane bez ograniczeń

Kawa z ekspresu, herbata
Woda, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

OBIAD SERWOWANY NA PÓLMISKACH [wieloporcyjowo]

Dzieci do lat 3 - bezpłatnie, od 4 do 9 lat – 50%

PROPOZYCJA I - 75 PLN od osoby

Zupa

Rosół wołowo-drobiowy z domowym makaronem i natką pietruszki

Danie główne

Rolada wołowa faszerowana boczkiem wędzonym z ogórkiem kiszonym, cebulą i musztardą [100%]

Grillowany stek wieprzowy z konfiturą z czerwonej cebuli [50%]

Ziemniaki gotowane

Kluski śląskie

Kapusta czerwona zasmażana z boczkiem i cebulą

Surówka colesław

Sos pieczeniowy

Napoje bezalkoholowe podawane bez ograniczeń

Kawa z ekspresu, herbata

Woda, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

PROPOZYCJA II - 80 PLN od osoby

Zupa

Rosół wołowo-drobiowy z domowym makaronem i natką pietruszki

Danie główne

Rolada wołowa faszerowana boczkiem wędzonym z ogórkiem kiszonym, cebulą i musztardą [100%]

Kotlet wieprzowy nadziewany serem żółtym i pieczarkami [50%]

Drobiowe roladki z suszonymi pomidorami, mozzarellą i kaparami [50%]

Kluski śląskie

Ziemniaki opiekane z czosnkiem rozmarynem

Bukiet warzyw blanszowanych z masłem

Kapusta czerwona zasmażana z boczkiem

Surówka colesław

Surówka z marchewki z jabłkiem

Sos pieczeniowy

Napoje bezalkoholowe podawane bez ograniczeń

Kawa z ekspresu, herbata

Woda, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

ZIMNE DANIA NA PÓŁMISKACH [w stole]

Dzieci do lat 3 - bezpłatnie, od 4 do 9 lat – 50%

PROPOZYCJA I - 45 PLN od osoby

Półmisek mięs pieczonych:

Marynowany w musztardzie imbirowej z miodem rostbef

Schab nadziewany słoniną

Karkówka szpikowana czosnkiem i świeżym rozmarynem

Pasztet pieczony z suszoną żurawiną i marynowaną gruszką

Terrina drobiowa z brokułami i marchewką

Tatar z śledzia bałtyckiego z karmelizowanym jabłkiem i grzanką

Wytrawne przekąska z ciasta francuskiego z serem feta i pomidorem

Wytrawna przekąska z ciasta francuskiego z boczkiem wędzonym

Sałatka capresse

Sałatka cezar z kurczakiem i sosem anchovies

Pieczywo

Masło

PROPOZYCJA II - 52 PLN od osoby

Półmisek mięs pieczonych:

Marynowany w musztardzie imbirowej z miodem rostbef

Schab nadziewany słoniną

Karkówka szpikowana czosnkiem i świeżym rozmarynem

Pasztet pieczony z suszoną żurawiną i marynowaną gruszką

Terrina drobiowa z brokułami i marchewką

Tatar z śledzia bałtyckiego z karmelizowanym jabłkiem i grzanką

Wytrawne przekąska z ciasta francuskiego z serem feta i pomidorem

Wytrawna przekąska z ciasta francuskiego z boczkiem wędzonym

Pikantna tortilla z wołowiną i quacamole

Bruschetta z pomidorami i parmezanem

Sałatka z brokuł, fasoli czerwonej i serem feta

Sałatka cezar z kurczakiem i sosem anchovies

Pieczywo

Masło

GORĄCA KOLACJA

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsa wieprzowego pieczarkami [pasztecik robiony z ciasta francuskiego]	10,00 PLN / os.
Flaczki wołowe po staropolsku	13,00 PLN / os.
Pikantna zupa gulaszowa z wołowiny z papryką	16,00 PLN / os.
Pierś z kurczaka sosus vide podana z kaszą bulgur z zieleniną i fasolką szpargową z papryczką chilli	23,00 PLN / os.
Szaszłyk wieprzowy z pikantną salsą pomidorowo-paprykową podany z sałatką ziemniaczaną z ogórkiem zielonym i cukinią grillowaną	25,00 PLN / os.
Grillowany filec z kurczaka z frytkami surówką colesław	26,00 PLN / os.
Kotlet z kością wieprzowy z grilla podany z ziemniakami opiekany i grillowanymi warzywami	28,00 PLN / os.
Burger wołowy z serem cheddar i piklami, frytki, colesław	33,00 PLN / os.

DESERY

Mix ciast podany na paterach: Sernik z skórką pomarańczową Szarlotka z kruszonką Ciasto czekoladowe	10,00 PLN / os.
Duet serowo makowy z sosem czekoladowym	10,00 PLN / os.
Sorbet z mango z sałatką z arbuza i miętą	13,00 PLN / os.
Strudel jabłkowy z ciasta francuskiego z gałką lodów waniliowych	13,00 PLN / os.
Sernik z skórką pomarańczową z musem z owoców leśnych	14,00 PLN / os.
Szarlotka na kruchym cieście z gałką lodów waniliowych	15,00 PLN / os.
Puchar lodów z sezonowymi owocami i bitą śmietaną	15,00 PLN / os.
Panna cotta z musem z owoców leśnych	18,00 PLN / os.
Torcik czekoladowy z wiśnią „Delicjusz”	19,00 PLN / os.

CENNIK ALKOHOLI BANKIETOWYCH

OPEN BAR - CZAS TRWANIA

	4 godz.	6 godz.
opcja A wino bankietowe, piwo, napoje bezalkoholowe	60 PLN	78 PLN
opcja B wino bankietowe, piwo, wódka krajowa, napoje bezalkoholowe	70 PLN	88 PLN
opcja C wino musujące, wino bankietowe, piwo, wódka krajowa, gin, rum, Aperol, Martini, whisky Grant's Family Reserve, Johnie Walker Red Label, napoje bezalkoholowe	90 PLN	108 PLN

Cena dotyczy 1 osoby i zawiera VAT.

ALKOHOLE SPRZEDAWANE NA BUTELKI (rozliczenie według spożycia)

Wino musujące Gancia Prosecco	0,75L	70 PLN
wino bankietowe (białe/czerwone)	0,75L	45 PLN
Piwo Żywiec	0,5L	9 PLN
Piwo Heineken	0,33L	9 PLN
Piwo Żywiec Białe	0,5 L	9 PLN
Wódka Wyborowa Exquisite	0,7 L	280 PLN
Wódka Absolut, Finlandia	0,7 L	120 PLN
Wódka Sopllica Czysta Szlachetna	0,7 L	60 PLN
Wódka Sopllica Pigwowa, Wiśniowa, Orzech Laskowy	0,5 L	70 PLN
Wódka Żubrówka	0,7 L	90 PLN
Whisky Grant's Family Reserve, Johnie Walker Red Label	0,7 L	170 PLN
Jack Daniels	0,7 L	220 PLN
Jim Beam Bourbon, Jameson Whiskey	0,7 L	170 PLN
Tequilla Olmeca gold, blanco	0,7 L	260 PLN
Cachaca	0,7 L	120 PLN
Aperol	0,7 L	120 PLN
Martini (dry, bianco, rosso)	1 L	120 PLN
Gin Finsbury	0,7 L	120 PLN
Rum Bacardi Superior, Havana Blanco	0,7 L	160 PLN
Martell VS	0,7 L	330 PLN



DeSilva Inn
Katowice Airport



ul. Równoległa 2
42-625 Pyrzowice



+48 32 393 88 88



katowice@desilva.pl