



**NAJBARDZIEJ PRZYJAZNA OFERTA KOMUNIJNA**

**[WWW.DESILVA.PL/KATOWICE](http://WWW.DESILVA.PL/KATOWICE)**

## CENA ZA MENU JUŻ OD 145 PLN OD OSOBY

Szanowni Państwo,

Dziękuję za zainteresowanie Hotelem DeSilva Inn Katowice Airport. Nasza restauracja jest doskonałym miejscem do organizacji przyjęcia komunijnego. Część restauracyjna położona jest 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,
- preferencyjne ceny pokoi dla Państwa gości.

Na Państwa życzenie możemy pomóc w organizacji usług towarzyszących:

- dekoracje z żywych kwiatów
- profesjonalny serwis fotograficzny (kościół, przyjęcie).

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu, przedstawionego poniżej.

Ceny zawierają podatek VAT.

Gorąco polecam Państwu organizację przyjęcia komunijnego w naszym hotelu i do złożenia nam wizyty. Jednocześnie proszę o wcześniejsze telefoniczne ustalenie jej daty i godziny.

**DeSilva Inn**  
Katowice Airport

Zapraszamy do kontaktu:  
tel.: +48 32 393 88 88  
e-mail: [sales.katowice@desilva.pl](mailto:sales.katowice@desilva.pl)

## **MENU KOMUNIJNE 1 - 145 PLN od osoby**

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

### **OBIAD SERWOWANY [porcjowo]**

#### **Zupa**

Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową i czarnuszką

#### **Danie główne**

Faszerowana szpinakiem i suszonym pomidorem drobiowa rolada  
w sosie z sera pleśniowego podana  
z ziemniaczaną grattą i warzywami pieczonymi

### **ZIMNA PŁYTA**

Pólmisek mięs pieczystych:

Marynowany w musztardzie z imbirem pieczony rostbef

Schab faszerowany boczkiem wędzonym

Karkówka szpikowana czosnkiem i świeżym rozmarynem

Drobiowa galantyna z jakiem i warzywami

Quiche z pikantnym salami i suszonym pomidorem

Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem i prażonym słonecznikiem

Śledź marynowany w cherry z lnianym olejem i ziemią z pumpernikla

Ryba w sosie greckim

Pasztet własnego wypieku z marynowana gruszką i konfiturą z żurawiny

Sałatka z brokuł z czerwona fasolą i gotowany jajkiem

Sałatka cezar z kurczakiem i czosnkową grzanką

Ser camambert z sezamem i rucolą

Pieczyno

Masło

### **Napoje bezalkoholowe podawane bez ograniczeń**

Kawa z ekspresu, herbata

Woda, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

## **MENU KOMUNIJNE 2 - 165 PLN od osoby**

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

### **OBIAD SERWOWANY NA PÓLMISKACH [wieloporcyjowo]**

#### **Zupa**

Rosół wołowo-drobiowy z domowym makaronem i natka pietruszki

#### **Danie główne**

Rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, [100%]

ogórkiem kiszonym, cebulą i musztarda

Eskałopki drobiowe z szynką parmeńską i szalwią [50%]

Kluski śląskie

Ziemniaki opiekane z majerankiem

Surówka z selera z brzoskwinia i jabłkiem

Surówka z kapusty pekińskiej i warzywami

Kapusta czerwona zasmażana boczkiem wędzonym z cebulą

### **ZIMNA PŁYTA**

Pólmisek mięs pieczystych:

Marynowany w musztardzie z imbirem pieczony rostbef

Schab faszerowany boczkiem wędzonym

Karkówka szpikowana czosnkiem i świeżym rozmarynem

Drobiowa galantyna z jakiem i warzywami

Quiche z pikantnym salami i suszonym pomidorem

Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem i prażonym słonecznikiem

Śledź marynowany w cherry z lnianym olejem i ziemią z pumpernikla Ryba w sosie greckim

Pasztet własnego wypieku z marynowana gruszką i konfiturą z żurawiny

Sałatka z brokuł z czerwona fasolą i gotowany jajkiem

Sałatka cesar z kurczakiem i czosnkową grzanką

Ser camembert z sezamem i rucolą

Pieczyno

Masło

### **Napoje bezalkoholowe podawane bez ograniczeń**

Kawa z ekspresu, herbata

Woda, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

## **MENU KOMUNIJNE 3 - 185 PLN od osoby**

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

### **OBIAD SERWOWANY NA PÓLMISKACH [wieloporcyjowo]**

#### **Zupa**

Rosół wołowo-drobiowy z domowym makaronem i natka pietruszki

#### **Danie główne**

Rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, [100%]

ogórkiem kiszonym, cebulą i musztarda

Faszerowana serem mozarella i suszonym pomidorem pierś z kurczaka [50%]

Marynowana w świeżych ziołach karkówka pieczona [50%]

nadziewana kiełbasą swojską

Kluski śląskie

Ziemniaki z skórką pieczone

Bukiet warzyw blanszowanych

Kapusta czerwona zasmażana boczkiem wędzonym z cebulą

Kapusta biała zasmażana z pieczarkami

Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami

Surówka białej kapusty z kukurydzą i majonezem

### **ZIMNA PŁYTA**

Półmisek mięs pieczystych:

Marynowany w musztardzie z imbirem pieczony rostbef

Schab faszerowany boczkiem wędzonym

Karkówka szpikowana czosnkiem i świeżym rozmarynem

Drobiowa galantyna z jakiem i warzywami

Quiche z pikantnym salami i suszonym pomidorem

Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem i prażonym słonecznikiem

Śledź marynowany w cherry z lnianym olejem i ziemią z pumpernikla

Ryba w sosie greckim

Pasztet własnego wypieku z marynowana gruszką i konfiturą z żurawiny

Sałatka z brokuł z czerwona fasolą i gotowany jajkiem

Sałatka cezar z kurczakiem i czosnkową grzanką

Ser camambert z sezamem i rucolą

Pieczyno

Masło

### **Napoje bezalkoholowe podawane bez ograniczeń**

Kawa z ekspresu, herbata

Woda, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

## MENU DZIECIĘCE

### Zestaw 1

Rosół z makaronem i marchewką  
Nugetsy z kurczaka podane z sosem koktajlowym, frytkami i mizerią

### Zestaw 2

Zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów  
Kotlecik schabowy z młodymi ziemniakami i glazurowaną marchewką

## DESERY

Mix ciast podany na paterach: Sernik z skórką pomarańczową Szarlotka z kruszonką Ciasto czekoladowe	15,00 PLN / os.
Sorbet cytrynowy z sałatką z arbuza i listkami świeżej mięty	15,00 PLN / os.
Lody z sezonowymi owocami i bitą śmietaną	15,00 PLN / os.

## KOLACJA SERWOWANA [porcjowo]

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsa wieprzowego pieczarkami [pasztecik robiony z ciasta francuskiego]	15,00 PLN / os.
Ragout z indyka z pieczarkami	35,00 PLN / os.
Szaszłyk z piersi kurczaka z wędzonym boczkiem i papryką Frytki Surówka z selera	40,00 PLN / os.
Boeuf strogonow z wołowiny z papryką i pieczarkami	50,00 PLN / os.