



**NAJBARDZIEJ PRZYJAZNA OFERTA
WESELNA W PYRZOWICACH**

WWW.DESILVA.PL/KATOWICE

CENA MENU JUŻ OD 175 PLN OD OSOBY

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie Hotelem DeSilva Inn Katowice Airport. Nasza restauracja jest doskonałym miejscem do organizacji przyjęcia weselnego do 110 osób.

Część restauracyjna jest położona na parterze hotelu i posiada bezpośrednie połączenie z salą bankietową, w której znajduje się drewniany parkiet oraz otwarta przestrzeń barowa.

W ramach pakietu zapewniamy:

- wynajem sali restauracyjnej i bankietowej
- parkiet taneczny
- przygotowanie miejsc dla gości weselnych przy wspólnych stołach bankietowych
- eleganckie nakrycie stołów
- powitanie Młodej Pary chlebem weselnym i solą
- bogate menu: zakąski zimne, dania gorące, desery
- napoje bezalkoholowe zimne i gorące podawane bez ograniczeń
- możliwość wykorzystania własnego alkoholu bez dodatkowych opłat
- bezpłatny nocleg dla Młodej Pary w komfortowym pokoju
- preferencyjne ceny pokoi dla gości weselnych

Na Państwa życzenie pomożemy wzbogacić każdy pakiet o:

- atrakcyjną weselną dekorację sali
- dekorację z żywych kwiatów
- oprawę muzyczną – program prowadzony przez profesjonalny zespół muzyczny lub DJ'a
- zawodowy serwis fotograficzny (kościół, plener, przyjęcie)
- wynajem limuzyny dla Młodej Pary, autokaru dla gości weselnych

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu.

Cena zawiera podatek VAT.

Gorąco polecamy Państwu organizację wesela w naszym hotelu.

Zapraszam do kontaktu

Justyna Mróz - Konieczko

tel. kom. +48 664 322 249

e-mail: sales.katowice@desilva.pl

MENU WESELNE 1 - 175 PLN od osoby

Gorący obiad podawany na półmiskach

Tradycyjny rosół z domowym makaronem i pietruszką [250ml]

Rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem, cebulą i musztardą [150g 100%]

Grillowany stek wieprzowy z kostką podany z konfiturą z czerwonej cebuli [100g 50%]

Pieczona karkówka szpikowana czosnkiem niedźwiedzim [100g 50%]

Kluski śląskie [150g 100%]

Ziemniaki gotowane z koperkiem [100g 50%]

Ryż curry z warzywami smażonymi [100g 50%]

Kapusta czerwona duszona z winem,

zasmażana z wędzonym boczkiem i cebulą [100g 100%]

Surówka z marchewki z jabłkiem i ananasek [100g 50%]

Surówka colesław z majonezem i kukurydzą [100g 50%]

Zimna płyta

Mięsa pieczone: [50g / os.]

-marynowany w rozmarynie karczek

-rolada z boczku faszerowana mięsem mielonym i pieczarkami

-schab z śliwką

Mieszki z ciasta francuskiego z musem szpinakowym i serkiem mascarpone [50g]

Galaretkę drobiowa z jajkiem i warzywami [50g]

Quiche z pikantnym salami i suszonym pomidorem [50g]

Jaja faszerowane pstrągiem wędzonym i pieczarkami [50g]

Śledź matias w trzech odsłonach: [50g / os.]

-z cebulą i wędzoną śliwką

-z jabłkiem i śmietaną

-w pomidorach z papryczką chilli

Pieczony pasztet z marynowaną gruszką i sosem cumberland [50g]

Salatka szopska z serem feta i oliwkami [50g]

Salatka z brokuł z czerwoną fasolą i dipem czosnkowym [50g]

Masło, pieczywo

Napoje bezalkoholowe - bez ograniczeń

Zimne: sok pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata

MENU WESELNE 2 - 185 PLN od osoby

Gorący obiad podawany na półmiskach:

Tradycyjny rosół z domowym makaronem i pietruszką [250ml]

Rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem, cebulą i musztardą [100g 50%]

Kotlet wieprzowy faszerowany pieczarkami i serem żółtym [100g 50%]

Grillowane zrazy z schabu z pieczonym pomidorem [100g 50%]

Pierś z indyka faszerowana szpinakiem i serem kozim [100g 50%]

Kluski śląskie [500g 100%]

Ziemniaki opiekane z czosnkiem i rozmarynem [100g 50%]

Ryż curry z warzywami smażonymi [100g 50%]

Bukiet warzyw blanszowanych z klarowanym masłem [100g 50%]

Kapusta czerwona duszona z winem,
zasmażana z wędzonym boczkiem i cebulą [100g 50%]

Kapusta kiszona zasmażana z pieczarkami [100g 50%]

Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami [100g 50%]

Sałatka z buraków z jabłkiem [100g 50%]

Zimna płyta

Mięsa pieczone : [50g / os.]

-marynowany w rozmarynie karczek

-rolada z boczku faszerowana mięsem mielonym i pieczarkami

-schab z śliwką

Wątróbka drobiowa flambirowana krupnikiem na toście pszennym [50g]

Galaretki drobiowa z jajkiem i warzywami [50g]

Ciasto francuskie z cukinią zieloną i wędzonym boczkiem [50g]

Rożki z wędzonej szynki z chrzanowym musem i szczypiorkiem [50g]

Koreczki z serem mozzarella i pomidorem cherry [50g]

Panierowana tilapia w octowej zalewie z warzywami i papryką chilli [50g]

Paprykowy omlet z kremowym serkiem i rzodkiewką [50g]

Camambert w sezamie z sałatką z rucoli i suszonej żurawiny [50g]

Sałatka cesar z kurczakiem i grzanką pszenną [50g]

Sałatka nicejska z tuńczykiem i karczochami [50g]

Masło, pieczywo

Napoje bezalkoholowe - bez ograniczeń

Zimne: sok pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata

MENU WESELNE 3 - 195 PLN od osoby

Gorący obiad podawany na półmiskach:

Tradycyjny rosół z domowym makaronem i pietruszką [250ml]

Rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem ,
cebulą i musztardą [100g 50%]

Bitki wieprzowe w sosie myśliwskim [100g 50%]

Duszone roladki faszerowane pomidorem suszonym i mozzarellą [100g 50%]

Saltimbocca z piersi indyka z boczkiem wędzonym i świeżą szafwią [100g 50%]

Grillowana polędwiczka wieprzowa sous vide w cydrowej glazurze [100g 50%]

Kluski śląskie [150g 100%]

Ziemniaki opiekane z czosnkiem i rozmarynem [100g 50%]

Ryż curry z warzywami smażonymi [100g 50%]

Bukiet warzyw blanszowanych z klarowanym masłem [100g 50%]

Kapusta czerwona duszona z winem,
zasmażana z wędzonym boczkiem i cebulą [100g 50%]

Kapusta kiszona zasmażana z pieczarkami [100g 50%]

Surówka z marchewki z jabłkiem i ananasem [100g 25%]

Surówka colesław z majonezem i kukurydzą [100g 25%]

Sałatka z buraka z jabłkiem [100g 25%]

Zimna płyta

Mięsa pieczone: [50g / os.]

-marynowany w rozmarynie karczek

-rolada z boczku faszerowana mięsem mielonym i pieczarkami

-schab z śliwką

Łosoś wędzony z musem szpinakowym i serkiem mascarpone [50g]

Galaretki drobiowa z jajkiem i warzywami [50g]

Jaja faszerowane pstrągiem wędzonym i pieczarkami [50g]

Grillowana tortilla z szpinakiem, suszonym pomidorem i serem feta [50g]

Terrina z sandacza z łososiem i rodzynkami [50g]

Bruschetta z pomidorem i parmezanem [50g]

Rożki z wędzonej szynki z chrzanowym musem i szczypiorkiem [50g]

Carpaccio z pieczonego buraka z serem feta i rukolą [50g]

Quiche z pikantnym salami i suszonym pomidorem [50g]

Sałatka z ciecierzycą, pieczonym burakiem i kaszą bulgur [50g]

Sałatka włoska z makaronem fusilli i mozzarellą [50g]

Masło, pieczywo

Napoje bezalkoholowe - bez ograniczeń

Zimne: sok pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata

DODATKOWE PROPOZYCJE - KOLACJE

Kolacja serwowana 1 – 15 zł / os.

Barszczyk czerwony na zakwasie z pasztecikiem z ciasta francuskiego z mięsem i kapustą kiszoną [250ml / 100g]

Kolacja serwowana 2 – 15 zł / os.

Żurek na naturalnym zakwasie z kiełbasą swojską i gotowanym jajkiem [200ml / 50g / 0,5 szt.]

Kolacja serwowana 3 – 25 zł / os.

Bogracz z wołowiny z pieczarkami [250ml / 100g]

Kolacja serwowana 4 – 35 zł / os.

Duszona rolada wieprzowa z farszem z kaszy gryczanej, wędzonego boczku i suszonych grzybów z ziemniakami gratin i karmelizowaną marchewką [150 / 120 / 100g]

Kolacja podana na paterach 5 – 45 zł / os.

Żeberka wieprzowe duszone w sosie piwnym [100g 100%]

Marynowana w ziołach z szynka pieczona z sosem z leśnych grzybów [100g 50%]

Glazurowane miodem i świeżym imbirem pieczone skrzydełka z kurczaka [100g 50%]

Prażona kasza gryczana z boczkiem wędzonym i papryką [100 / 50g]

Ziemniaki wedgesy [100g 100%]

Kapusta biała duszona z pomidorami [100g 50%]

Surówka z pora z jabłkiem i marchewka [100g 50%]

Kolacja podana na paterach 6 – 55 zł / os.

Grillowana karkówka z sosem BBQ [100g 50%]

Golonka pieczona w piwie z miodem i świeżym imbirem [150g 50%]

Szaszłyk drobiowy z wędzonym boczkiem i cebulą [100g 50%]

Frytki [100g 100%]

Ziemniaki puree z koperkiem [100g 50%]

Sałatka z selera marynowanego [100g 50%]

Surówka z kapusty pekińskiej [100g 50%]

Desery:

Mix ciast własnego wypieku podany na paterach [100g 15 zł / os.]

-Sernik z skórką pomarańczową

-Szarlotka z kruszonką

-Ciasto czekoladowe

Duet serowo makowy z sosem czekoladowym [100g 15 zł / porcja]

Sorbet z mango z sałatka z arbuza i miętą [110/50g 15 zł / porcja]

Strudel jabłkowy z ciasta francuskiego z gałką lodów waniliowych [120g/35g 15 zł / porcja]

Sernik z skórką pomarańczową z musem z owoców leśnych [140g 15 zł / porcja]

Szarlotka na kruchym ciście z gałką lodów waniliowych [140g /35g 15 zł / porcja]

Puchar lodów z sezonowymi owocami i bitą śmietaną [15 zł / porcja]

Panna cotta z musem z owoców leśnych [120g/50g 20 zł / porcja]

Torcik czekoladowy z wiśnią „delicjusz” [150g 20 zł / porcja]





DeSilva Inn
Katowice Airport



ul. Równoległa 2
42-625 Pyrzowice



+48 32 393 88 88



katowice@desilva.pl