



NAJBARDZIEJ PRZYJAZNA OFERTA KOMUNIJNA

WWW.DESILVA.PL/KATOWICE



ul. Równoległa 2
42-625 Pyrzowice



+48 32 393 88 88



katowice@desilva.pl

Szanowni Państwo,

Dziękujemy 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
- bezpłatny parking (w ramach dostępności)

Na Państwa życzenie możemy pomóc w organizacji usług towarzyszących:

- dekoracje z żywych kwiatów - od 100 PLN za kompozycję
- profesjonalny serwis fotograficzny (kościół, przyjęcie).

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu, przedstawionego poniżej.

Ceny zawierają podatek VAT i obowiązują 31.12.2023r.

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

Zapraszamy do kontaktu:

tel.: +48 32 393 88 88 | +48 664 322 249

e-mail: sales.katowice@desilva.pl

Menu komunijne - 215 PLN od osoby

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

OBIAD SERWOWANY [PORCJOWO]

Zupa

Krem z pieczonej papryki i pomidora malinowego z diablótką bazyliową

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa otulona boczkiem w sosie zielonego pieprzu
podana z ziemniaczanym puree i kalafiolem romanesco

ZIMNA PŁYTA

Półmisek mięs pieczystych:

Polędwiczka wieprzowa marynowana w tymianku i pieprzu

Schab faszerowany suszona śliwka i morelą

Karkówka szpikowana czosnkiem i świeżym rozmarynem

Tymbalik drobiowy z jakiem i warzywami

Ślimaczki z ciasta francuskiego z grillowana cukinia i serem ,sos koktajlowy

Mini burgerki wołowe z warzywami

Śledź marynowany w cebuli i korniszonach

Ryba po parysku w zalewie octowej

Pasztet własnego wypieku z marynowana gruszką i konfiturą z żurawiny

Sałatka z brokuł z czerwona fasolą i gotowany jajkiem , sos czosnkowy

Sałatka ryżowa z kurczakiem z cytrynowym vinegrette

Pieczyno

Masło

Napoje bezalkoholowe podawane bez ograniczeń

Kawa z ekspresu, herbata

Woda, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

MENU KOMUNIJNE 2 - 230 PLN od osoby

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

OBIAD SERWOWANY NA PÓLMISKACH [WIELOPORCJOWO]

Zupa

Rosół wołowo-drobiowy z domowym makaronem i natką pietruszki

Danie główne

Rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, [100%]

ogórkiem kiszonym, cebulą i musztardą

Eskalopki drobiowe z szynką parmeńską i szalwią [50%]

Sos pieczeniowy

Kluski białe

Pieczone ziemniaki z skórką

Surówka z marchewki

Kapusta biała zasmażana z boczkiem

Salatka z kapusty czerwonej z jabłkiem

ZIMNA PŁYTA

Półmisek mięs pieczystych:

Polędwiczka wieprzowa marynowana w tymianku i pieprzu

Schab faszerowany suszoną śliwką i morelą

Karkówka szpikowana czosnkiem i świeżym rozmarynem

Tymbalik drobiowy z jakiem i warzywami

Ślimaczki z ciasta francuskiego z grillowaną cukinią i serem ,sos koktajlowy

Mini burgerki wołowe z warzywami

Śledź marynowany w cebuli i korniszonach

Ryba po parysku w zalewie octowej

Pasztet własnego wypieku z marynowaną gruszką i konfiturą z żurawiny

Salatka z brokuł z czerwoną fasolą i gotowanym jajkiem, sos czosnkowy

Salatka ryżowa z kurczakiem z cytrynowym vinegrette

Pieczyno

Masło

Napoje bezalkoholowe podawane bez ograniczeń

Kawa z ekspresu, herbata

Woda, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

MENU KOMUNIJNE 3 - 245 PLN od osoby

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

OBIAD SERWOWANY NA PÓLMISKACH [WIELOPORCJOWO]

Zupa

Rosół wołowo-drobiowy z domowym makaronem i natką pietruszki

Danie główne

Rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, [100%]

ogórkiem kiszonym, cebulą i musztardą

Pierś kurczaka z serem mozzarella suszonym pomidorem i capparami [50%]

Marynowana w świeżych ziołach karkówka pieczona nadziewana kiełbasą swojską [50%]

Sos pieczeniowy

Kluski białe

Pieczone ziemniaki z skórką

Bukiet warzyw blanszowanych

Kapusta biała zasmażana z boczkiem

Surówka z marchewki

Salatka z kapusty czerwonej z jabłkiem

ZIMNA PŁYTA

Pólmisek mięs pieczystych:

Polędwiczka wieprzowa marynowana w tymianku i pieprzu

Schab faszerowany suszoną śliwką i morelą

Karkówka szpikowana czosnkiem i świeżym rozmarynem

Tymbalik drobiowy z jakiem i warzywami

Ślimaczki z ciasta francuskiego z grillowaną cukinią i serem ,sos koktajlowy

Mini burgerki wołowe z warzywami

Śledź marynowany w cebuli i korniszonach

Ryba po parysku w zalewie octowej

Pasztet własnego wypieku z marynowaną gruszką i konfiturą z żurawiny

Salatka z brokuł z czerwoną fasolą i gotowanym jajkiem, sos czosnkowy

Salatka ryżowa z kurczakiem z cytrynowym vinegrette

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/ketchupem, frytkami i mizerią

ZESTAW 2

Rosół z makaronem i marchewką

Kotlecik schabowy z młodymi ziemniakami i glazurowaną marchewką paryską

Desery

Mix ciast podany na paterach:

25,00 PLN / os.

Sernik z skórką pomarańczową

Szarlotka z kruszonką

Ciasto czekoladowe

Beza Pavlova z musem mango i sezonowym owocami

25,00 PLN / os.

Lody z sezonowymi owocami i bitą śmietaną

25,00 PLN / os.

Kolacja serwowana [porcjowo]

Barszcz czerwony z pasztecikiem

z mięsa wieprzowego i pieczarek

[pasztecik robiony z ciasta francuskiego]

20,00 PLN / os.

Zupa gulaszowa z pieczywem

35,00 PLN / os.

Szaszłyk z piersi kurczaka z wędzonym boczkiem,

papryką, cebulą

Frytki steakhouse

Surówka z kapusty pekińskiej z vingrette

45,00 PLN / os.

Boeuf Strogonov z polędwicy wołowej z papryką,

ogórkiem i pieczarkami

50,00 PLN / os.