

DeSilva Inn
Katowice Airport



**NAJBARDZIEJ PRZYJAZNA OFERTA
WESELNA W PYRZOWICACH**

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 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
- 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. W zależności od wyboru terminu ceny mogą ulec zmianie. Ceny zawierają podatek VAT i obowiązują 31.12.2024r.

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 - 320 PLN od osoby

GORĄCY OBIAD PODAWANY NA PÓLMISKACH

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 białe [150g 100%]

Ziemniaki gotowane z koperkiem [100g 50%]

Ryż curry z warzywami smażonymi [100g 50%]

Salatka z czerwonej kapusty z jabłkiem [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]

Tymbalik drobiowy 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 korniszonami
- 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 - 350 PLN od osoby

GORĄCY OBIAD PODAWANY NA PÓLMISKACH

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 białe [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%]

Sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem [100g 50%]

Kapusta kiszona zasmażana z pieczarkami [100g 50%]

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

ZIMNA PŁYTA

Mięsa pieczone : [50g / os.]

- marynowany w rozmarynie karczek
- rolada z boczku faszerowana mięsem mielonym i pieczarkami
- schab z śliwką

Tortilla z tuńczyka na miksie sałat [50g]

Tymbalik drobiowy 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 - 390 PLN od osoby

GORĄCY OBIAD PODAWANY NA PÓLMISKACH

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 szalwią [100g 50%]

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

Kluski białe [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%]

Sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem [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%]

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]

Tymbalik drobiowy 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 – 30 ZŁ / os.

Barszczyk czerwony na zakwasie z pasztecikiem z ciasta francuskiego z mięsem i kapustą kiszoną

KOLACJA SERWOWANA 2 – 30 ZŁ / os.

Żurek na naturalnym zakwasie z kielbasą swojską i gotowanym jajkiem

KOLACJA SERWOWANA 3 – 50 ZŁ / os.

Ragout z indyka z pieczarkami

KOLACJA SERWOWANA 4 – 55 ZŁ / os.

Szaszłyk z piersi kurczaka z wędzonym boczkiem i papryką
Frytki
Surówka z selera

KOLACJA SERWOWANA 5 – 60 ZŁ / os.

Boeuf strogonow z wołowiny z papryką i pieczarkami

DESERY

Mix ciast własnego wypieku podany na paterach [100g 35 zł / os.]

- Sernik z skórką pomarańczową
- Szarlotka z kruszonką
- Ciasto czekoladowe

Duet serowo makowy z sosem czekoladowym [100g 30 zł / porcja]

Sorbet z mango z sałatka z arbuza i miętą [110/50g 30 zł / porcja]

Sernik z skórką pomarańczową z musem z owoców leśnych [140g 30 zł / porcja]

Szarlotka na kruchym ciście z gałką lodów waniliowych [140g/35g 30 zł / porcja]

Puchar lodów z sezonowymi owocami i bitą śmietaną [150g 35zł / porcja]

Panna cotta z musem z owoców leśnych [120g/30g 35 zł / porcja]

Torcik czekoladowy z wiśnią „delicjusz” [150g 35 zł / porcja]

Beza pawlowa z musem mango i owocami sezonowymi [150g 35 zł / porcja]

Kokosowe nasiona chia z musem owocowym i owocami [150g 35 zł / porcja]

