



OFERTA KOMUNIJNA

w hotelu DeSilva lub z dowozem do domu

WWW.DESILVA.PL/OPOLE

Szanowni Państwo

Dziękujemy za zainteresowanie ofertą komunijną w Hotelu **DeSilva Premium** Opole. Nasza restauracja oraz sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji przyjęcia komunijnego. Nietuzinkowe wnętrza, doskonała kuchnia, doświadczony i przyjazny personel zapewnią komfort i wyjątkowość tego wydarzenia.

W ramach OFERTY KOMUNIJNEJ w hotelu zapewniamy:

- eleganckie nakrycie stołów
- bogate menu: przekąski zimne, dania gorące, desery, świeże owoce
- rabat 50% dla dzieci do lat 12
- napoje bezalkoholowe zimne i gorące
- bezpłatny parking w ramach dostępności
- kompozycje kwiatowe

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu, przedstawionego poniżej. Ceny zawierają podatek VAT.

Z przyjemnością spotkamy się z Państwem i przedstawimy możliwości naszego obiektu po wcześniejszym ustaleniu daty i godziny.

Na życzenie Państwa możemy skomponować ofertę z dowozem do domu (dostawa na terenie Opola w cenie).

Zapraszamy do kontaktu

tel. +48 77 540 70 00

e-mail: sales.opole@desilva.pl

MENU W STOŁACH

PROPOZYCJA I - 150 PLN od osoby

Zupa w wazach

Rosół z makaronem 250g

Dania gorące

Schab panierowany 100g*

Rolada wołowa po śląsku 100g*

Smażony filet z pstrąga z masłem cytrynowym 100g*

* mięsa 2,5 porcji / os.

Kluski śląskie z masłem 80g

Ziemniaki gotowane z koperkiem 80g

Modra kapusta 80g

Sałatki

Mizeria 80g

Sałatka wiosenna 80g

Deser

Ciasta z naszej cukierni 100g

Napoje bezalkoholowe – bez ograniczeń

Zimne: soki owocowe, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata - w formie bufetu

PROPOZYCJA II - 140 PLN od osoby

Zupa w wazach

Consomme wołowe z pulpecikami ze szpondra 250g

Dania gorące

Zrazy wołowe ze słoniną i chlebem 100g*

Kaczka pieczona z jabłkami 120g*

Pierś z kurczaka faszerowana szparagami 100g*

Zraziki ze schabu z mozzarellą i szynką parmeńską 100g*

* mięsa 2,5 porcji / os.

Zapiekanek graten z żółtym serem 100g

Fasolka szparagowa z pomidorami 100g

Sałatki

Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i octem balsamicznym 80g

Surówka z marchwi z pomarańczami 80g

Deser

Ciasta z naszej cukierni 100g

Napoje bezalkoholowe – bez ograniczeń

Zimne: soki owocowe, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata - w formie bufetu

MENU W STOŁACH

PROPOZYCJA III - 130 PLN od osoby

Zupa w wazach

Włoska minestrone 250g

Dania gorące

Grillowana polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym 100g*

Filet z pstrąga z pomidorami concasse i selerem naciowym 100g*

Saltimbocca z piersi indyka z szafwią oraz sosem włoskim 100g*

* mięsa 2,5 porcji / os.

Warzywna ratatuja 100g

Placuszki ziemniaczane z cukinią 80g

Ziemniaki puree muślinowe 80g

Sałatki

Sałatka cezar z kurczakiem 80g

Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem gotowanym 80g

Deser

Ciasta z naszej cukierni 100g

Napoje bezalkoholowe – bez ograniczeń

Zimne: soki owocowe, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata - w formie bufetu



POZNAJ OFERTĘ NASZEJ CUKIERNI

MENU ZIMNYCH PRZEKĄSEK

PROPOZYCJA I - 50 PLN od osoby

Grillowana cukinia z serkiem kozim i kielkami 50g - 1szt. / os.
Zapieczony kozi ser na ziołowej bagietce 50g - 1szt. / os.
Wątróbka drobiowa duszona w winie na grzance 50g - 1szt. / os.
Tortilla z fajitas i guacamole 50g - 1szt. / os.
Carpaccio wołowe na razowych grzankach 50g - 1szt. / os.
Grecka pita z fetą i oliwkami 50g 1szt. / os.
Pieczywo 50g
Masło 25g

PROPOZYCJA II - 40 PLN od osoby

Mieszki z ciasta francuskiego ze szpinakiem 50g - 1szt. / os.
Wędzona pierś z kaczki z melonem 50g - 1szt. / os.
Zapieczony kozi ser na ziołowej bagietce 50g - 1szt. / os.
Hiszpańskie pierożki z sosem curry 50g - 1szt. / os.
Fileciki drobiowe panierowane w orzechach 50g - 1szt. / os.
Marynowany matias z konfiturą 50g - 1szt. / os.
z jabłek i czerwonej cebuli
Pieczywo 50g
Masło 25g

MENU DZIECIĘCE

Zestaw 1

Rosół z makaronem i marchewką 250g
Nuggetsy z kurczaka podane z sosem koktajlowym,
frytkami i mizerią 120/50/100/100g

Zestaw 2

Zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów 250g
Klopsiki w sosie koperkowym z gotowanymi ziemniakami
i glazurowaną marchewką 120/50/100/100g

TORTY KOMUNIJNE

10 PLN od osoby / 100g

OWOCOWO-ŚMIETANOWY

bita śmietana, owoce, mus owocowy, jasny biszkopt

CZEKOLADOWY

mus czekoladowy, wiśnie, cremeux czekoladowe, ciemny biszkopt

GRUSZKOWE - TOFFIE

Mus gruszkowy, mus toffie, gruszki, chrupiące toffie, ciemny i jasny biszkopt

JOGURTOWY

mus jogurtowy, compote owocowe, chrupiąca owocowa prażynka, jasny lub ciemny biszkopt

KOKOSOWY

mus kokosowy, mus czekoladowy, konfitura owocowa, ciemny i jasny biszkopt

TIRAMISU

krem tiramisu z Amaretto, cremeux kawowe, chrupiąca prażynka kawowa, jasny biszkopt

BANANOWY

mus z mlecznej czekolady i bananów, compote mango, chrupka orzechowa, biszkopt orzechowy

CYTRYNOWY

mus cytrynowy, krem cytrynowy, chrupiące beziki, ciemny i jasny biszkopt

MILKA

mus z białej czekolady, cremeux z mascarpone i prażonych orzechów, żelka owocowa, ciemny biszkopt