



**OFERTA BANKIETOWA W DESILVA**

**WWW.DESILVA.PL/OPOLE**

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie Hotelem DeSilva Premium Opole. Nasza restauracja oraz sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji bankietu, przyjęcia rodzinnego, czy uroczystej kolacji. Nietuzinkowe wnętrza, doskonała kuchnia, doświadczony i przyjazny personel zapewnią komfort i wyjątkowość tego wydarzenia.

W ramach pakietu zapewniamy:

- wynajem sali restauracyjnej lub bankietowej
- przygotowanie miejsc dla gości przy wspólnych stołach bankietowych

Na Państwa życzenie możemy wzbogacić każdy pakiet o:

- dodatkowy bufet deserowy z ciastami własnego wypieku w cenie 12 PLN od osoby
- tort z naszej cukierni w cenie od 10 zł od osoby
- kompozycje kwiatowe
- muzykę na żywo

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.

Zapraszam do kontaktu

[Natalia Danylczyk](#)

tel. +48 668 873 713

e-mail: [n.danylczyk@desilva.pl](mailto:n.danylczyk@desilva.pl)

## UROCZYSTA KOLACJA BUFETOWA

### PROPOZYCJA I - 100 PLN od osoby

#### Przekąska

Caviche z łososia z limonką i papryczką chili 50g

Salata z tuńczyka i pomidorów na ostro z sosem imbirowym 50g

Rolada z gotowanej golonki z grzybami leśnymi 50g

Włoskie Panzerotti z mozzarellą oraz szynką parmeńską 50g

Vitello Tonnato z cielęciny w sosie musztardowym 50g

Marynowany w sosie sojowym rozbeł z wędzonym serem i rydzami 50g

Salatka z pomidorów z smażoną fetą, rukolą i octem balsamicznym 50g

#### Zupa 250g

Zupa z kurczaka i szparagów

Zupa meksykańska

#### Drugie danie

Policzki cielęce z suszonymi figami 100g

Polędwica z dorsza z sosem holenderskim 100g

Jagnięcina na ostro w sosie musztardowo rozmarynowym 100g

Atramentowy makaron z kalmarami 70g

Faszerowana cukinia z serem feta i orzechami 100g

Kopytka buraczane z ziołowym masłem 100g

Risotto z szparagami i parmezanem 100g

#### Deser

Ciasto z naszej cukierni 100g

#### NAPOJE -15 zł od osoby

do każdego zestawu - bez ograniczeń: kawa, herbata, soki, woda mineralna

## UROCZYSTA KOLACJA BUFETOWA

### PROPOZYCJA II - 90 PLN od osoby

#### Przekąska

Wieprzowina z sałatą rzymską oraz sosem cytrynowym 50g  
Ciasto francuskie z musem z anchois 50g  
Tatar z tuńczyka z awokado i ogórka 50g  
Terrina z pieczonej kaczki 50g  
Wiosenna sałatka z wędzonym kurczakiem, grzankami 50g  
oraz chipsami z krakowskiej

#### Zupa 250g

Consomme wołowe z rwaną wołowiną i makaronem soba  
Tajska zupa z owocami morza i kurczakiem

#### Drugie danie

Ossobuco wołowe duszone w czerwonym winie 120g  
Łosoś pieczony pod kruszonką panade 100g  
Zraziki z szynki dzika faszerowane wędzona słoniną oraz sosem na orzechówce 100g  
Risotto z bekonem grzybami i parmezanem 100g  
Ravioli con le rape rosse 50g  
Gulasz z kalmarów z suszonymi pomidorami 80g  
Lazania z bobem, bazylią i serem 50g

#### Deser

Ciasto z naszej cukierni 100g

### NAPOJE -15 zł od osoby

do każdego zestawu - bez ograniczeń: kawa, herbata, soki, woda mineralna

# UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

## PROPOZYCJA I – 95 PLN / os.

### Przekąska

Pate z dziczyzny z grzybami, marynowaną gruszką w likierze ziołowym, galaretką z selera i kardamonu oraz sosem jeżynowym 80g/80g

### Zupa

Krem z kalarepy i pora z wędzoną polędwiczką i grzankami 250g

### Drugie danie

Pierś z kaczki gotowana sous vide z sosem porzeczkowym, z placuszkami z kaszy pęczak oraz marchewką gotowaną w soku z pomarańczy 130/100/100g

### Deser

Pavlova z kremem kawowym i malinami 100g

## PROPOZYCJA II – 100 PLN / os.

### Przekąska

Tatar z tuńczyka z limonką i chili, salsą z awokado oraz sałatką z alg morskich 80/80 g

### Zupa

Orientalny rosół z kaczki z makaronem udon 250g

### Drugie danie

Podwędzana fałszywa polędwica z ziemniakami, soczewicą i kaparami oraz puree z kalafiora z serem pleśniowym 130/100/100g

### Deser

Ciastko z musem cytrynowym i czekoladowym z dodatkiem wiśni 100g

## PROPOZYCJA III – 110 / os.

### Przekąska

Ravioli cielęce z groszkiem i pomidorami 150g

### Zupa

Consomme wołowe z pulpecikami i grzybami 250g

### Drugie danie

Jagnięcina z puree ziemniaczanym z czosnkiem i cebulą oraz podwędzаныmi warzywami 130/100/100g

### Deser

Mus chałwowy z malinami 100g

## PROPOZYCJA IV – 115 PLN / os.

### Przekąska

Prasowana kaczka z pasztetem z foie grass, pomarańczową galaretką i chutnej z gruszki 150g

### Zupa

Ramen z makaronem ryżowym, wołowiną i jajkiem przepiórczym 250g

### Drugie danie

Cielęcina gotowana na sosie ze smardzów z puree z pasternaka z oliwą truflową i placuszkami z kaszy pęczak z boczkiem 130/100/100g

### Deser

Sernik z kremem owocowym i sosem czekoladowym 100g

## NAPOJE – 17 PLN / os.

do każdego zestawu bez ograniczeń  
kawa, herbata, woda, soki