



**OFERTA BANKIETOWA**

**WWW.DESILVA.PL/OPOLE**

# UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

## PROPOZYCJA I – 120 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 – 130 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 – 140 / 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 – 150 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 – 30 PLN / os.

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

# UROCZYSTA KOLACJA BUFETOWA

## PROPOZYCJA I - 120 PLN / os.

### *Przekąski*

Tatar z wędzonej polędwiczki z naszej masarni 50g  
Pulpeciki z karpia niemodlińskiego na oberibie 50g  
Roladka z cukinii z podwędzonym twarogiem z Olesna 50g  
Bagietka korzenna z serem kozim z Chudoby 50g  
Pstrąg z Tułowic marynowany w burakach 50g  
Mięsa wędzone z naszej wędzarni 50g

### *Zupy 250ml*

Żurek na maślance  
Zupa rybna z pstrągiem

### *Dania główne*

Podwędzane żeberka duszone z warzywami 100g  
Gołąbki faszerowane krupniokiem z Górek 80g  
Karp Niemodliński duszony w porze 80g  
Śląska rolada wołowa 80g  
Panczkraut 80g  
Kapusta modra 80g  
Kluski śląskie 80g  
Ziemniaki opiekane 80g

### *Desery*

Szpażza cytrynowa 100g  
Kołacz 100g

## PROPOZYCJA II - 130 PLN / os.

### *Przekąski*

Carpaccio z pieczonych kalmarów z czerwonym pesto 50g  
Pieczony po angielsku rostbef wołowy marynowany w sosie sojowym 50g  
Zapiekane portobello z serem pleśniowym 50g  
Podpłomyki orkiszowe z tatarem wołowym 50g  
Sałata Rzymska z marynowanymi warzywami i mozzarellą 50g  
Sałatka z grillowanym indykiem, oliwą z wiesiołka oraz siemieniem lnianym 50g

### *Zupy 250ml*

Krem z białych szparagów  
Consomme wołowe z pulpecikami grzybowymi

### *Dania główne*

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z grzybami 80g  
Kurczak Baby sous vide w sosie maślano-winnym 80g  
Polędwica z dorsza z chili i limonką 80g  
Placuszki z kaszy pęczak z boczkiem i cebulą 80g  
Lazania przekładana policzkami wołowymi 80g  
Glazurowane warzywa z pieczonym burakiem i tymiankiem 80g  
Puree muślinowe z porem 80g

### *Desery*

Mus czekoladowy z czerwonymi owocami i kruszonką 80g  
Banan z dodatkiem toffi i kremem śmietankowym 80g  
Panna cotta z prażonym jabłkiem 80g

# UROCZYSTA KOLACJA BUFETOWA

**PROPOZYCJA III - 140 PLN / os.**

## ***Przekąski***

Roladki z wędzonego łososia z serem ricotta i kurkami 50g

Marynowana w sosie sojowym polędwiczka wieprzowa 50g

Wędzona pierś z gęsi na chutney z gruszki 50g

Tuńczyk marynowany w limonce z sałatką z alg morskich 50g

Carpaccio wołowe z marynatami i parmezanem 50g

Sałatka z kozim serem oraz marynowaną w likierze gruszką 50g

## ***Zupy 250ml***

Rosół z kaczki z makaronem udon

Krem z cukinii z serem camembert i grzankami

## ***Dania główne***

Pierś z kaczki gotowana sous vide 80g

Halibut pieczony pod musem krewetkowym 80g

Żebro wołowe sous vide gotowane z chrzanem 80g

Sakiewki chinkali z mięsem 80g

Puree muślinowe z porem 80g

Warzywa w sosie orzechowym 80g

## ***Desery***

Snickers 80g

Krem cytrynowy z malinami i bezikami 80g

Krem serowy z ciastkami i frużeliną wiśniową 80g

**Napoje do każdego zestawu bez ograniczeń 30 PLN / os.**

kawa, herbata, woda, soki

Powyższe menu obowiązuje dla grup od 25 osób