



**OFERTA WESELNA W DESILVA PREMIUM**

**WWW.DESILVA.PL/OPOLE**

Szanowni Państwo

Dziękujemy za zainteresowanie Hotelem DeSilva Premium Opole. Nasza restauracja oraz sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji przyjęcia weselnego do 120 osób. Nietuzinkowe wnętrza, doskonała kuchnia, doświadczony i przyjazny personel zapewnią komfort i wyjątkowość tego wydarzenia. Cena za pakiet weselny od 250 PLN od osoby.

W ramach pakietu zapewniamy:

- wynajem sali bankietowej zaaranżowanej dla Gości,
- eleganckie nakrycie stołów,
- powitanie Młodej Pary chlebem weselnym i solą, toast winem musującym,
- bogate menu: zimne przystawki, dania gorące, desery oraz świeże owoce,
- napoje bezalkoholowe zimne i gorące podawane bez ograniczeń,
- dzieci do lat 12 – 50% ceny
- bezpłatny nocleg dla Pary Młodej w komfortowym apartamencie,
- preferencyjne ceny pokoi dla Gości weselnych.

Na Państwa życzenie pomożemy wzbogacić każdy pakiet o:

- przygotowanie dekorowanego tortu weselnego w cenie od 20 PLN od osoby,
- przygotowanie stołu wiejskiego w cenie 40 PLN od osoby,
- dekoracje z żywych kwiatów w cenie od 70 PLN za kompozycję.

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu.

Cena zawiera podatek VAT.

Gorąco polecamy Państwu organizację wesela w naszym hotelu.

Zapraszamy do kontaktu

tel. +48 77 540 70 00

e-mail: [sales.opole@desilva.p](mailto:sales.opole@desilva.p)

[www.desilva.pl/opole](http://www.desilva.pl/opole)

## **MENU WESELNE I**

250 zł / od osoby

### **Zupa**

Krem z pora z wędzoną kaczką oraz chrupiącą grzanką 250ml

### **Drugie danie**

Polędwiczki wieprzowe w otulinie z grzybów z ziemniakami puree, sosem żurawinowym oraz warzywną tagliatellą 130g/100g/100g/50g

### **Deser**

Strudel z ciasta filo z gruszkami, karmelizowanymi orzechami oraz lodami waniliowymi 150g

### **Dania w bufecie**

#### **Przekąski zimne:**

Mięsa wędzone z naszej wędzarni z dipami 50g

Rolada z peklowanej golonki z musztardą dijon 50g

Śledzie na trzy sposoby: 50g

Po kaszubsku, w oleju z gorczycą, w śmietanie z jabłkiem

Terrina z ryb morskich z owocami morza 50g

Pieczona rolada z kaczki z bakaliami 50g

Salatka z wędzonym łososiem oraz grzankami 50g

Koreczki z serem mozzarella oraz pomidorami koktajlowymi 50g

Zimne sosy coctailowe 50g

Pieczynko 80g

Masło 50g

### **Zupa**

Żurek z jajkiem 250ml

### **Drugie dania** (po 3 szt mięsa/os. - 100g/porcja)

Wołowina po burgundzku duszona z warzywami i czerwonym winem

Lin w śmietanie ze świeżo ciętymi warzywami

Pieczony kurczak w stylu greckim z oliwkami

Bitki ze schabu po góralsku duszone w kapuście ze śmietaną

Puree muślinowe z grzybami oraz grzankami 100g

Brukselka z palonym masłem i migdałami 100g

Ciasto z własnej cukierni 100g

Owoce sezonowe 100g

### **Napoje bez ograniczeń**

Zimne: coca-cola, fanta, sprite, woda, soki

Gorące: kawa, herbata

## **MENU WESELNE II**

280 zł / od osoby

### **Przekąska**

Carpaccio z wędzonej kaczki z sosem jagodowym  
oraz prażonymi migdałami 80g/100g

### **Zupa**

Krem toskański z mozzarellą oraz grzanką pszenną 250ml

### **Drugie danie**

Policzki wołowe duszone w winie z zapiekanką z batatów  
oraz smażoną skorzonką 130g/100g/100g/50g

### **Deser**

Krem brulee z sosem malinowym oraz lodami waniliowymi 150g

### **Dania w bufecie**

#### **Przekąski zimne:**

Łosoś wędzony faszerowany musem ze szpinaku oraz serka mascarpone 50g

Carpaccio z halibuta, oliwkami oraz mini sałatką 50g

Szponder wołowy sous vide z musem z francuskiej musztardy 50g

Terrina z sera koziego i grillowanych warzyw 50g

Wątróbka drobiowa na bagietkach z czosnkiem i rozmarynem 50g

Carpaccio di manzo z rukolą i parmezanem 50g

Sałatka z grillowana wołowiną, warzywami i prażonym czarnym sezamem 50g

Zimne sosy coctailowe 50g

Pieczywo 80g

Masło 50g

### **Zupa**

Consomme wołowe z makaronem 250ml

### **Drugie dania** (po 3 szt mięsa/os. - 100g/porcja)

Eskalopki z indyka z szparagowym volute

Polędwiczki wieprzowe faszerowane musem z wątróbki z wiśniami

Sandacz saute z sosem na świeżych ogórkach

Kaczka pieczona confit w sosie pomarańczowym

Risotto mediolańskie z pomidorami oraz parmezanem 100g

Fasolka szparagowa duszona z pomidorami 100g

Ciasto z własnej cukierni 100g

Owoce sezonowe 100g

### **Napoje bez ograniczeń**

Zimne: coca-cola, fanta, sprite, woda, soki

Gorące: kawa, herbata

## **MENU WESELNE III**

310 zł / od osoby

### **Przekąska**

Szynka serrano z musem z sera koziego oraz sosem z mango i smażonym melonem 80g/100g

### **Drugie danie**

Połudwica z dorsza pod ziołową chrustą na szpinaku z kurkami, z włoskim risotto szafranowym oraz sosem krewetkowym 130g/100g/100g/50g

### **Deser**

Delicja czekoladowa z konfiturą z czarnej porzeczki 150g

### **Dania w bufecie**

#### **Przekąski zimne:**

Carpaccio z kalmarów marynowanych z sosem virgin 50g

Rozbief pieczony po angielsku z parmezanem i oliwą truflową 50g

Połudwiczka wieprzowa faszerowana serem feta oraz zielonym pieprzem 50g

Łosoś marynowany w koniaku oraz cebuli 50g

Marynowany matias z konfiturą z jabłek i czerwonej cebuli 50g

Terrina z sera koziego i grillowanych warzyw 50g

Salatka nicejska z owocami morza oraz tuńczykiem 50g

Zimne sosy coctailowe 50g

Pieczycwo 80g

Masło 50g

### **Zupa**

Bogracz z pieczywem 250ml

### **Drugie dania** (po 3 szt mięsa/os. - 100g/porcja)

Roladki ze schabu z ogórkiem kiszonym i cebulką

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie

Karmazyn pieczony z pomidorami i oliwkami

Pierś z indyka faszerowana szpinakiem i serem kozim

Pieczone ziemniaki w stylu włoskim ze szpinakiem 100g

Świeże warzywa smażone z ziołami 100g

Ciasto z własnej cukierni 100g

Owoce sezonowe 100g

### **Napoje bez ograniczeń**

Zimne: coca-cola, fanta, sprite, woda, soki

Gorące: kawa, herbata

## DODATKOWO

Szynka pieczona 30 zł od osoby  
w miodzie z jabłkami, pieczonym ziemniakiem  
i sosem żurawinowym 120g/100g/50g/os.

Prosiak faszerowany kaszą 50 zł od osoby  
oraz podrobami pieczony  
w całości (min. 30 kg) 150g/100g/os.



**POZNAJ OFERTĘ NASZEJ CUKIERNI**