



Oferta komunijna w **DESILVA PREMIUM**

Więcej na **WWW.DESILVA.PL/OPOLE**



ul. Powolnego 10
45-078 Opole



+48 77 540 70 00



opole@desilva.pl

Szanowni Państwo

Dziękujemy za zainteresowanie ofertą komunią w Hotelu DeSilva Premium Opole. Nasza restauracja oraz sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji przyjęcia komunię. 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.

Zapraszamy do kontaktu
tel. +48 77 540 70 00
+48 668 873 714
e-mail: sales.opole@desilva.pl

MENU W STOŁACH

PROPOZYCJA I - 150 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 szalwią 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

sernik tradycyjny, szarlotka, biszkopt z bitą śmietaną i galaretką z owocami

Napoje bezalkoholowe – bez ograniczeń

Zimne: soki owocowe, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata - w formie bufetu

MENU W STOŁACH

PROPOZYCJA II - 160 PLN od osoby

Zupa w wazach

Consomme wołowe z pulpecikami ze szpondra 250g

Dania gorące

Zrazy wołowe ze słoniną i chlebem 100g*

Pierś z kurczaka faszerowana szparagami 100g*

Zraziki ze schabu z mozzarellą i szynką parmeńską 100g*

** mięsa 2,5 porcji / os.*

Kluski śląskie z masłem 80g

Sos pieczeniowy 50g

Zapiekanka graten z żółtym serem 80g

Fasolka szparagowa z pomidorami 80g

Salatki

Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem i octem balsamicznym 80g

Surówka z marchwi z pomarańczami 80g

Deser

Ciasta z naszej cukierni 100g

sernik tradycyjny, szarlotka, biszkopt z bitą śmietaną i galaretką z owocami

Napoje bezalkoholowe – bez ograniczeń

Zimne: soki owocowe, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata - w formie bufetu

MENU W STOŁACH

PROPOZYCJA III - 170 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

Sos pieczeniowy 50g

Ziemniaki gotowane z koperkiem 80g

Modra kapusta 80g

Sałatki

Mizeria 80g

Sałatka wiosenna 80g

Deser

Ciasta z naszej cukierni 100g

sernik tradycyjny, szarlotka, biszkopt z bitą śmietaną i galaretką z owocami

Napoje bezalkoholowe – bez ograniczeń

Zimne: soki owocowe, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata - w formie bufetu

MENU DODATKOWE

Deser lodowy 18 PLN 250g

2 gałki lodów z bitą śmietaną i owocami

Barszcz czerwony z krotkietem 20 PLN 250g

Brogacz z pieczywem 25 PLN 250g

MENU ZIMNYCH PRZEKĄSEK

PROPOZYCJA I - 50 zł brutto / os.

Sery żółte i pleśniowe z winogronami 50g - 1szt. / os.

Mięsa wędzone w naszej wędzarni 50g - 1szt. / os.

Tradycyjna sałatka jarzynowa 50g - 1szt. / os.

Sałátka grecka z fetą i oliwkami 50g - 1szt. / os.

Śledź w śmietanie z jabłkiem 50g - 1szt. / os.

Tartinki dekoracyjne 50g - 1szt. / os.

Pieczywo 50g

Masło 25g

PROPOZYCJA II - 40 zł brutto / os.

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 z jabłek i czerwonej cebuli 50g - 1szt. / os.

Koreczki z serem mozzarella oraz pomidorami koktajlowymi 50g - 1szt. / os.

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

20 PLN od osoby / 100g

OWOCOWO-ŚMIETANOWY

bita śmietana, owoce, mus owocowy, jasny biszkopt

CZEKOLADOWY

mus czekoladowy, wiśnie, chrupka czekoladowa, ciemny biszkopt

GRUSZKOWE - TOFFIE

mus gruszkowy, mus toffie, gruszki, chrupiące toffie, ciemny biszkopt

JOGURTOWY

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

KOKOSOWY

mus kokosowy, mus czekoladowy, frużelina 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, jasny biszkopt

MILKA

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