



Oferta weselna 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 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 460 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 40 PLN od osoby,
- przygotowanie stołu wiejskiego w cenie 60 PLN od osoby,
- dekoracje z żywych kwiatów wyceniane indywidualnie.

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu.

Cena zawiera podatek VAT.

Gorąco polecamy Państwu organizację wesela w naszym hotelu.

Zapraszamy do kontaktu:

Krystyna Jachno

tel. +48 668 873 712

e-mail: k.jachno@desilva.pl

Anna Koziel

tel. +48 668 873 714

e-mail: a.koziel@desilva.pl

www.desilva.pl/opole

MENU WESELNE I - 460 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 - 490 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 grillowaną wołowiną, warzywami i prażonym czarnym sezamem 50g

Zimne sosy cocktailowe 50g

Pieczycwo 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 - 520 ZŁ / OD OSOBY

Przekąska

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

Drugie danie

Polędwica 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

Rozbeł pieczony po angielsku z parmezanem i oliwą truflową 50g

Polędwiczka 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

Sałatka nicejska z owocami morza oraz tuńczykiem 50g

Zimne sosy coctailowe 50g

Pieczynwo 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 45 zł od osoby
w miodzie z jabłkami, pieczonym ziemniakiem
i sosem żurawinowym 120g/100g/50g/os.

Prosiak faszerowany kaszą 60 zł od osoby
oraz podrobami pieczony
w całości (min. 30 kg) 150g/100g/os.

