

DeSilva
Warszawa Piaseczno



ul. Puławska 42
05-500 Piaseczno



+48 22 703 70 00



piaseczno@desilva.pl



**NAJBARDZIEJ PRZYJAZNA OFERTA
PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH**

WWW.DESILVA.PL/PIASECZNO

Szanowni Państwo,

Dziękuję za zainteresowanie Hotelem DeSilva Warszawa Piaseczno.

Nasza restauracja oraz sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji przyjęć okolicznościowych.

W ramach pakietu zapewniamy:

- wynajem sali restauracyjnej,
- przygotowanie miejsc dla gości przy wspólnych stołach bankietowych,
- eleganckie nakrycie stołów,
- bogate menu: zakąski zimne, dania gorące, desery,
- napoje bezalkoholowe zimne i gorące podawane bez ograniczeń,
- preferencyjne ceny pokoi dla Państwa gości,
- bezpłatny parking.

Na Państwa życzenie pomożemy wzbogacić pakiety o usługi towarzyszące:

- przygotowanie tortu okolicznościowego - w cenie 15 PLN od osoby,
- owoce sezonowe w cenie 15 PLN od osoby
- dekoracje z żywych kwiatów - w cenie od 100 PLN za kompozycję,
- gorącą przekąskę w cenie 25 PLN od osoby.

Dbając o Państwa komfort i profesjonalną obsługę imprezy, hotel pobiera opłatę kelnerską w wysokości 200 zł brutto.

Istnieje możliwość przywiezienia przez Państwa tortu okolicznościowego, wówczas do rachunku doliczana jest opłata za serwis w wysokości 100 zł.

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu, przedstawionego poniżej. Cena zawiera podatek VAT. Czas trwania oferty do 6 godzin. Każda następna godzina płatna 200 PLN brutto. Oferta nie dotyczy przyjęć weselnych.

Gorąco polecam Państwu organizację przyjęcia w naszym hotelu i zachęcam do złożenia nam wizyty. Proszę jednocześnie o wcześniejsze telefoniczne ustalenie jej daty i godziny.

MENU 1 - 170 PLN od osoby

dzieci do lat 4 lat - GRATIS

Gorący obiad serwowany przez kelnerów

Krem curry z fetą

Roladka z indyka, faszerowana szpinakiem

podawana z buraczkowymi gnocchi i musem mango

Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną

Zimne dania na półmiskach ustawionych na stole

Półmisek mięs pieczonych: karczek, schab, szynka, pasztet

Rożki z musem chrzanowym

Roladki z piersi kurczaka z suszonymi owocami

Tatar ze śledzia na tostach

Vol-au-vent z twarożkiem i wędzonym łososiem

Sałatka Caprese

Sałatka Grecka

Sałatka z suszonymi pomidorami i grillowanym kurczakiem

Sosy i marynaty

Pieczywo, masło

Ciasta

Patery ciast własnego wypieku

Napoje bezalkoholowe zimne i gorące bez ograniczeń

MENU 2 - 180 PLN od osoby

dzieci do lat 4 lat - GRATIS

Gorący obiad serwowany przez kelnerów

Bulion wołowy z pierożkami i warzywami julienne

Karkówka sous-vide, podawana z caponatą i puree z ciecierzycy

Torcik czekoladowy z mango

Zimne dania na półmiskach ustawionych na stole

Półmisek mięs pieczonych: karczek, schab, szynka, pasztet

Rożki z musem chrzanowym

Roladki z piersi kurczaka z suszonymi owocami

Tatar ze śledzia na tostach

Vol-au-vent z twarogiem i wędzonym łososiem

Sałatka Caprese

Sałatka Grecka

Sałatka z suszonymi pomidorami i grillowanym kurczakiem

Sosy i marynaty

Pieczywo, masło

Ciasta

Patery ciast własnego wypieku

Napoje bezalkoholowe zimne i gorące bez ograniczeń

MENU 3 - 190 PLN od osoby

dzieci do lat 4 lat - GRATIS

Gorący obiad serwowany przez kelnerów

Pikantna zupa węgierska z wołowiną

Medalion z polędwiczki wieprzowej w boczku z warzywnym sosem myśliwskim,
podawany na plackach ziemniaczanych

Szarlotka z kulką lodów waniliowych

Zimne dania na półmiskach ustawionych na stole

Półmisek mięs pieczonych: karczek, schab, szynka, paszтет

Rożki z musem chrzanowym

Roladki z piersi kurczaka z suszonymi owocami

Tatar ze śledzia na tostach

Vol-au-vent z twarożkiem i wędzonym łososiem

Sałatka Caprese

Sałatka Grecka

Sałatka z suszonymi pomidorami i grillowanym kurczakiem

Sosy i marynaty

Pieczywo, masło

Ciasta

Patery ciast własnego wypieku

Napoje bezalkoholowe zimne i gorące bez ograniczeń

MENU DZIECIĘCE

Zestaw 1

Rosół z makaronem i marchewką
Nugetsy z kurczaka podane z sosem koktajlowym,
frytkami i mizerią

Zestaw 2

Zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów
Kotlecik mielony ze schabu z młodymi ziemniakami
i glazurowaną marchewką

Zestaw 3

Krem z kalafiora z groszkiem ptysiowym
Klopsiki wieprzowe w sosie serowym
podawane z gotowanym ryżem i żółtą fasolką szparagową



NAPOJE I ALKOHOLE

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

woda mineralna, soki owocowe, kawa, herbata	25 PLN / os.
woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane, kawa, herbata	35 PLN / os.

OPEN BAR - CZAS TRWANIA

	4 godz.	6 godz.
opcja A wino bankietowe, piwo, napoje bezalkoholowe	75 PLN	95 PLN
opcja B wino bankietowe, piwo, wódka krajowa, napoje bezalkoholowe	85 PLN	105 PLN
opcja C wino musujące, wino bankietowe, piwo, wódka krajowa, gin, rum, Campari, Martini, whisky Grant's Family Reserve Johnie Walker Red Label, napoje bezalkoholowe	105 PLN	125 PLN

Cena dotyczy 1 osoby i zawiera VAT.

* Dodatkowa godzina płatna 10 PLN brutto od osoby za każdą rozpoczętą godzinę oraz według finalnie potwierdzonej liczby osób.

ALKOHOLE SPRZEDAWANE NA BUTELKI (rozliczenie według spożycia)

Wino musujące	0,75L	90 PLN
Gancia Prosecco Brut		
Wino bankietowe (białe/czerwone)	0,75L	45 PLN
Piwo Heineken	0,33L	11 PLN
Piwo Żywiec	0,5 L	13 PLN
Piwo Żywiec bezalkoholowy	0,33L	9 PLN
Wódka Wyborowa Exquisite	0,7 L	280 PLN
Wódka Absolut, Finlandia	0,7 L	120 PLN
Wódka Sopolica Czysta Szlachetna	0,5 L	70 PLN
Wódka Sopolica Pigwowa, Wiśniowa, Orzech Laskowy	0,5 L	70 PLN
Wódka Żubrówka Bison Grass	0,7 L	90 PLN
Whisky Grant's Family Reserve	0,7 L	170 PLN
Johnnie Walker Red Label		
Jack Daniels	0,7 L	220 PLN
Jameson Whiskey, Ballantines	0,7 L	170 PLN
Sierra Reposado Silver	0,7 L	210 PLN
Jagermeister	0,7 L	120 PLN
Campari	0,7 L	120 PLN
Martini (dry, bianco, rosso)	1 L	120 PLN
Gin Finsbury, Beefeatre	0,7 L	120 PLN
Rum Bacardi Superior,	0,7 L	160 PLN
Havana Blanco		
Spiced Rum Sailor Jerry	0,7 L	180 PLN
Martell VS	0,7 L	330 PLN