

DeSilva
Warszawa Piaseczno



**NAJBARDZIEJ PRZYJAZNA OFERTA
PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH**

WWW.DESILVA.PL/PIASECZNO



ul. Puławska 42
05-500 Piaseczno



+48 22 703 70 00



piaseczno@desilva.pl

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 35 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.

Zapraszam do kontaktu
Monika Sowińska
tel. +48 22 703 71 83
e-mail: m.sowinska@desilva.pl

MENU 1 - 180 PLN za osobę

Dzieci do lat 4 – gratis

Obiad serwowany

Krem porowo-ziemniaczany z oliwą rozmarynową i grzankami ziołowymi

Rolada z indyka z serem pleśniowym, czosnkiem i szpinakiem,
sos kremowy na białym winie, gnocchi buraczane, duszona papryka

Kompozycja lodów z owocami, bitą śmietaną i puree z owoców leśnych

Zimne zakąski w formie bufetu lub ustawione na stołach

Kompozycja mięs pieczonych, pasztetów i wędlin z własnej masarni

Tatar z łososia jurajskiego z piklami i kaparami na grzankach razowych

Śledź w marynacie słodko-kwaśnej z cebulą cukrową i marchewką

Roladki z ciasta francuskiego, ser feta, szpinak z czosnkiem i suszone pomidory

Kompozycja sałat i warzyw z serem mozzarella i oliwą bazyliową

Sałatka z grillowanej cykorii z papryką i szarpanym kurczakiem

Sałata rzymska z szynką dojrzewającą i melonem

Sosy, pikle, pieczywo, masło, dodatki

Asortyment domowych słodkości i wypieków

Napoje gorące oraz soki bez ograniczeń

MENU 2 - 190 PLN za osobę

Dzieci do lat 4 – gratis

Obiad serwowany

Bulion wołowy z lubczykiem, pierożkami mięsnymi i warzywnym julienne

Wolno gotowany schab karkowy w sosie tymiankowym
z duszonymi warzywami w pomidorach i puree z ciecierzycy

Fondant z belgijską czekoladą i sorbetem mango

Zimne zakąski w formie bufetu lub ustawione na stołach

Kompozycja mięs pieczonych, pasztetów i wędlin z własnej masarni

Tatar z sezonowanej wołowiny z piklami i cebulą cukrową

Śledź w śmietanie z jabłkiem i koprem włoskim

Mini tarta z kruchego ciasta z łososiem i serkiem kremowym

Kompozycja sałat i warzyw z serem solankowym typu Feta i oliwą ziołową

Grillowana sałata rzymska z dressingiem miodowo-musztardowym
i pieczonym indykiem

Deska serów żółtych, pleśniowych i dojrzewających
z bakaliami w miodzie i krakersami

Sosy, pikle, pieczywo, masło, dodatki

Asortyment domowych słodkości i wypieków

Napoje gorące oraz soki bez ograniczeń

MENU 3 - 200 PLN za osobę

Dzieci do lat 4 – gratis

Obiad serwowany

Łosoś gravlax z grillowaną cykorią i pianą buraczną

Pikantna zupa w stylu węgierskim z wędzoną papryką i sezonowaną wołowiną

Grillowane medaliony z polędwiczki wieprzowej

z sosem myśliwskim, ziemniaczane rösti, brukselka z prażonym bekonem i papryką

Domowa szarlotka z cynamonem, lodami waniliowymi i crème fraîche

Zimne zakąski w formie bufetu lub ustawione na stołach

Kompozycja mięs pieczonych, pasztetów i wędlin z własnej masarni

Śledź z salsą pomidorowo-paprykową na razowych grzankach

Mini tarta ze szpinakiem i serem feta

Sałatka z pomidorów i sera mozzarella z bazyliowym pesto

Kompozycja sałat z dressingiem miodowo-musztardowym
i szynką gotowaną

Deska serów żółtych, pleśniowych i dojrzewających
z bakaliami w miodzie i krakersami

Sosy, pikle, pieczywo, masło, dodatki

Asortyment domowych słodkości i wypieków

Napoje gorące i soki bez ograniczeń

MENU DZIECIĘCE

Zestaw 1

Domowy bulion drobiowy z makaronem naleśnikowym i marchewką
Panierowane filety z kurczaka z sosem koktajlowym, frytkami i mizerią ze śmietaną

Zestaw 2

Zupa pomidorowa z ryżem i pianą ze słodkiej śmietany
Kotlet z siekanej wieprzowiny z ziemniakami w mundurkach i karmelizowaną marchewką paryską

Zestaw 3

Krem z kalafiora z miodem lipowym i groszkiem ptysiowym
Grillowany filet z indyka w sosie serowym, ryżem i fasolka szparagowa



NAPOJE I ALKOHOLE

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

woda mineralna, soki owocowe, kawa, herbata	35 PLN / os.
woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane, kawa, herbata	45 PLN / os.

OPEN BAR - CZAS TRWANIA

	4 godz.	6 godz.
opcja A wino bankietowe, piwo, napoje bezalkoholowe	85 PLN	105 PLN
opcja B wino bankietowe, piwo, wódka krajowa, napoje bezalkoholowe	95 PLN	115 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	115 PLN	135 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	95 PLN
Gancia Prosecco Brut		
Wino bankietowe (białe/czerwone)	0,75L	55 PLN
Piwo Heineken	0,33L	13 PLN
Piwo Żywiec (butelka)	0,5 L	15 PLN
Piwo Żywiec (keg)	0,5 L	18 PLN
Piwo Żywiec bezalkoholowy	0,33L	13 PLN
Wódka Wyborowa Exquisite	0,7 L	320 PLN
Wódka Absolut, Finlandia	0,7 L	170 PLN
Wódka Sopolica Czysta Szlachetna	0,5 L	90 PLN
Wódka Sopolica Pigwowa, Wiśniowa, Orzech Laskowy	0,5 L	90 PLN
Wódka Żubrówka Bison Grass	0,7 L	105 PLN
Whisky Grant's Family Reserve Johnnie Walker Red Label	0,7 L	210 PLN
Jack Daniels	0,7 L	260 PLN
Wild Turkey	0,7 L	220 PLN
Sierra Reposado Silver	0,7 L	240 PLN
Jagermeister	0,7 L	170 PLN
Campari	0,7 L	160 PLN
Martini (dry, bianco, rosso)	1 L	160 PLN
Gin Finsbury, Beefeater	0,7 L	160 PLN
Rum Bacardi Superior, Havana Blanco	0,7 L	180 PLN
Spiced Rum Sailor Jerry	0,7 L	210 PLN
Martell VS	0,7 L	360 PLN