

**DeSilva**  
Warszawa Piaseczno



**NAJBARDZIEJ PRZYJAZNA OFERTA WESELNA**

**[WWW.DESILVA.PL/PIASECZNO](http://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 w Piasecznie. Nasza restauracja jest idealnym miejscem do organizacji przyjęcia weselnego. Komfortowo możemy pomieścić do 80 osób. Restauracja usytuowana jest na parterze z możliwością połączenia z salą bankietową z parkietem.

W ramach pakietu zapewniamy:

- wynajem sali restauracyjnej i bankietowej,
- parkiet taneczny,
- powitanie Młodej Pary chlebem i solą,
- toast winem musującym,
- bogate menu: zakąski zimne, 3 dania gorące, desery oraz świeże owoce,
- napoje bezalkoholowe zimne i gorące serwowane bez ograniczeń,
- bezpłatny nocleg dla Pary Młodej z niespodzianką od Hotelu
- preferencyjne ceny pokoi dla gości weselnych,
- bezpłatny parking.

Na Państwa życzenie pomożemy wzbogacić każdy pakiet o:

- dekoracje z żywych kwiatów w cenie od 200 PLN za kompozycję,
- możliwość zorganizowania wiejskiego stołu w cenie od 50 PLN od osoby,
- tort weselny w cenie 20 PLN od osoby,
- możliwość wniesienia własnego alkoholu, koszt 15 PLN od osoby.

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu, przedstawionego w ofercie. Ceny zawierają podatek VAT. Gorąco polecam Państwu organizację przyjęcia weselnego w naszym hotelu. Z przyjemnością spotkam się z Państwem i przedstawię możliwości naszego obiektu po wcześniejszym ustaleniu daty i godziny.

Zapraszam do kontaktu

Monika Sowińska

tel. +48 22 703 71 83

e-mail: [m.sowinska@desilva.pl](mailto:m.sowinska@desilva.pl)

## **MENU WESELNE 1 - 330 PLN za osobę**

*Dzieci do lat 12 – 50% zniżki.*

*Powitanie chlebem i solą, toast winem musującym w cenie menu*

### **Dania serwowane przez kelnerów**

Krem z topinamburu i selera z grzankami pszennymi i oliwą truflową

Supreme z kurczaka kukurydzianego sous-vide

z ziemniaczanym gratin i kremowym szpinakiem z suszonymi pomidorami, chips z pietruszki

Mus owocowy na czekoladowym biszkopcie z bezą włoską

### **Dania na półmiskach ustawione na stole**

Kompozycja mięs pieczonych, pasztetów i wędlin z własnej masarni

Tatar z łososia z piklami i aioli z wasabi

Deska serów żółtych, pleśniowych i dojrzewających z owocami i bakaliami

Sałatka z wędzoną kaczką, gruszką, żurawiną i orzeszkami piniowymi

Mieszane warzywa z serem solankowym i oregano

Tortilla z grillowanym kurczakiem, warzywami i musem czosnkowym

Sałatka z rukoli z piklowanym burakiem i serem wędzonym

Kompozycja sałat i świeżych warzyw z kurczakiem i sosem imbirowym z mango

Sałatka nicejska z zieloną fasolą szparagową i jajem na twardo

Sosy, pikle, pieczywo, masło, dodatki

Asortyment sezonowych owoców, domowych słodkości i wypieków

Wybór herbat, kawa, woda i soki owocowe bez ograniczeń

### **Danie serwowane**

Panierowany kotlet ze schabu wieprzowego z kością,

kremowa kapusta biała z kminkiem i pomidorami,

kopytka ziemniaczane z masłem i kruszonym pieprzem

### **Bufet deserowy**

Ciasta i desery z własnej cukierni

Świeże owoce sezonowe

### **Napoje – bez ograniczeń**

Zimne napoje bezalkoholowe oraz napoje gorące

## **MENU WESELNE 2 - 350 PLN za osobę**

*Dzieci do lat 12 – 50% zniżki*

*Powitanie chlebem i solą, toast winem musującym w cenie menu*

### **Dania serwowane przez kelnerów**

Parfait z wątróbek drobiowych, konfitura z czerwonej cebuli i maślana brioszka  
Consomme wołowe z warzywnym brunoise, pierożkami chinkali i lubczykiem  
Polędwiczki wieprzowe sous-vide z borowikowymi gnocchi,  
kompozycją warzyw z masłem migdałowym i sosem Porto z tymiankiem  
Torcik czekoladowy z sosem wiśniowym i kawowym semifredo

### **Dania na półmiskach ustawione na stole**

Kompozycja mięs pieczonych, pasztetów i wędlin z własnej masarni  
Łosoś gravlax z pszennym crostini  
Sałatka z wędzoną piersią kurczaka, ananasem i porzeczkowym vinaigrette  
Mieszane warzywa z mozzarellą i oliwą bazyliową  
Tortilla z grillowaną wołowiną, warzywami i musem chipotle  
Sałatka z rukoli z piklowanym burakiem i serem wędzonym  
Tatar z sezonowanej wołowiny z piklami i pumperniklem  
Kompozycja sałat i świeżych warzyw z szynką dojrzewającą i sosem mango  
Śledzie marynowane w zalewie korzennej na razowych grzankach  
Sosy, pickle, pieczywo, masło, dodatki

### **Danie serwowane**

Golonka z indyka w glazurze klonowej z makaronem warzywnym  
i tagliatelle pomidorowym w sosie śmietanowym

### **Bufet deserowy**

Ciasta i desery z własnej cukierni  
Świeże owoce sezonowe

### **Napoje – bez ograniczeń**

Zimne napoje bezalkoholowe oraz napoje gorące

## 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	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 Sopllica Czysta Szlachetna	0,5 L	90 PLN
Wódka Sopllica 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