

DeSilva
Warszawa Piaseczno



NAJBARDZIEJ PRZYJAZNA OFERTA KOMUNIJNA

WWW.DESILVA.PL/PIASECZNO



ul. Puławska 42
05-500 Piaseczno



+48 22 703 70 00



piaseczno@desilva.pl

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie Hotelem DeSilva Warszawa Piaseczno. Nasz hotel, restauracja oraz sale bankietowe to doskonałe miejsca do organizacji przyjęcia komunijnego. Doskonała kuchnia, doświadczony personel i przyjazna atmosfera zapewnią wyjątkowość tego wydarzenia.

W ramach pakietu zapewniamy:

- wynajem sali
- przygotowanie miejsc dla gości przy wspólnych stołach bankietowych
- eleganckie nakrycie stołów
- bogate menu: przekąski zimne, dania gorące, desery, świeże owoce,
- napoje bezalkoholowe zimne i gorące bez ograniczeń
- preferencyjne ceny pokoi dla Państwa gości

Na Państwa życzenie możemy wzbogacić każdy pakiet o:

- przygotowanie bufetu deserowego w cenie 30 PLN / os.
- dekoracje z żywych kwiatów w cenie od 130 PLN za kompozycje

Dzieci do 9 lat - 50% zniżki.

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

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu, naszą ofertę przedstawiamy poniżej. Cena zawiera podatek VAT.

Gorąco polecam Państwu organizację przyjęcia komunijnego w naszym hotelu i zapraszam do złożenia nam wizyty. Jednocześnie proszę 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 KOMUNIJNE I - 200 PLN za osobę

Obiad serwowany

Carpaccio z marynowanego buraka z dressingiem miodowo-limonkowym, świeżą rukolą i wędzonym twarogiem podpuszczkowym

Domowy bulion wołowo-drobiowy z warzywnym julienne i pierożkami Chinkali

Panierowany kotlet ze schabu wieprzowego z kostką, duszona kapusta z pomidorami śliwkowymi i kminkiem, ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem

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

Wybór herbat, kawa, woda i soki owocowe bez ograniczeń

MENU KOMUNIJNE II - 200 PLN za osobę

Obiad serwowany

Tatar ze śledzia korzennego z chrupiącą grzanką pszenną, piklami i kaparami

Kremowa zupa z białych warzyw korzennych z oliwą truflową i prażoną czarnuszką

Medaliony z indyka podawane z szynką szwarcwaldzką, szalwią i zieloną fasolką szparagową z pomidorami daktylowymi i ziemniakami w łupinach pieczonymi w ziołach

Fondant z belgijską czekoladą i sorbetem mango

Wybór herbat, kawa, woda i soki owocowe bez ograniczeń

MENU KOMUNIJNE III - 200 PLN za osobę

Obiad serwowany

Wędzony filet kaczki berberyjskiej na kompozycji sałat i cytrusów z malinowym dressingiem balsamicznym, serem dojrzewającym i prażonymi orzechami nerkowca

Tradycyjne flaki po warszawsku z otartym majerankiem

Rolada z polędwiczki wieprzowej faszerowana bekonem i konfiturą z czerwonej cebuli, sos rozmarynowy, pieczone warzywa korzenne i gnocchi ziemniaczane

Mus owocowy na czekoladowym biszkopcie z bezą

Wybór herbat, kawa, woda i soki owocowe bez ograniczeń

Kompozycja zimnych zakąsek - 80 PLN za osobę sałatek, dodatków i deserów

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin z własnej masarni
- Tatar z łososia jurajskiego z piklami i kaparami w słono kruchym korpusie
- Śledź w marynacie słodko-kwaśnej z cebulą cukrową i marchewką
- Vol-au-vent z ciasta francuskiego, ser feta, szpinak z czosnkiem i suszone pomidory
- Kompozycja sałat i warzyw z serem mozzarella i oliwą bazyliową
- Sałatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem, czerwoną cebulą oraz groszkiem
- Sałata rzymska z szynką dojrzewającą i melonem
- Sosy, pickle, pieczywo, masło
- Asortyment domowych słodkości i wypieków

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 ptysowym
Grillowany filec z indyka w sosie serowym, ryżem i fasolka szparagowa

