DeSilva
Warszawa Piaseczno

TWOJA KOMUNIA ŚWIĘTA
w Piasecznie

WWW.DESILVA.PL/PIASECZNO

ul. Puławska 42
05-500 Piaseczno

+48 22 703 70 00

piaseczno@desilva.pl

DeSilva
Warszawa Piaseczno

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 150 PLN za kompozycje

Dzieci do 7 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

DeSilva
Warszawa Piaseczno

MENU KOMUNIJNE I - 220 PLN za osobę

Obiad serwowany
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 - 220 PLN za osobę

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

Medaliony z indyka podawane z szynką szwarcwaldzką,
szałwią 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

DeSilva
Warszawa Piaseczno

MENU KOMUNIJNE III - 220 PLN za osobę

Obiad serwowany
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 - 100 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
- Vol-au-vent z ciasta francuskiego, ser feta, szpinak z czosnkiem i suszone pomidory
- Sałatka z suszonymi pomidorami i grillowanym kurczakiem
- Sałata rzymska z szynką dojrzewającą i melonem
- Sosy, pikle, pieczywo, masło
- Asortyment domowych słodkości i wypieków

DeSilva
Warszawa Piaseczno

MENU DZIECIĘCE

Zestaw 1
Domowy bulion drobiowy z makaronem 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