

DeSilva
Warszawa Piaseczno



Przyjęcia okolicznościowe w DeSilva

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 25 PLN od osoby,
- owoce sezonowe w cenie 20 PLN od osoby
- dekoracje z żywych kwiatów - w cenie od 150 PLN za kompozycję,
- gorącą przekąskę w cenie 50 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 - 190 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 - 200 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 - 210 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, Vermouth, whisky Clan Campbell Johnnie Walker Red Label, napoje bezalkoholowe	115 PLN	135 PLN

Cena dotyczy 1 osoby i zawiera VAT.

* Dodatkowa godzina płatna 20 PLN brutto od osoby za każdą rozpoczętą godzinę oraz według finalnie potwierdzonej liczby osób.

ALKOHOLE SPRZEDAWANE NA BUTELKI (rozliczenie według spożycia)

Wino musujące Prosecco Trevitto 11%	0,75L	95 PLN
Wino bankietowe (białe/czerwone) 12% / 13,5%	0,75L	60 PLN
Piwo Heineken 5%	0,33L	14 PLN
Piwo Żywiec (butelka) 4,9-9,5%	0,5 L	17 PLN
Piwo Żywiec (keg) 5,5%	0,5 L	19 PLN
Piwo Żywiec bezalkoholowy b/a	0,33L	14 PLN
Wódka Amundsen 40%	0,7 L	160 PLN
Wódka Wyborowa 40%	0,7 L	110 PLN
Wódka Finlandia 40%	0,7 L	210 PLN
Wódka Bocian Biały 40%	0,5 L	90 PLN
Wódka Bocian Pigwowy, Wiśniowy, Malinowy 28%	0,5 L	90 PLN
Wódka Żubrówka Bison Grass 37,5%	0,7 L	130 PLN
Wódka Żubrówka Czarna 40%	0,7 L	180 PLN
Whisky Clan Campbell 40%	0,7 L	230 PLN
Johnnie Walker Red Label 40%	0,7 L	230 PLN
Johnnie Walker Black Label 40%	0,7 L	260 PLN
Jim Beam 40,5%	0,7 L	220 PLN
Jack Daniels 40%	0,7 L	280 PLN
Sierra Reposado, Silver 38%	0,7 L	240 PLN
Jagermeister 35%	0,7 L	190 PLN
Campari 25%	0,7 L	160 PLN
Vermouth (Dry 18%, Blanco 14,4%, Classico 14,4%)	1 L	160 PLN
Gin Milhill's London Dry 38%	0,7 L	160 PLN
Rum Republica 37,5%	0,7 L	180 PLN
Rum Republica Dark 40%	0,7 L	210 PLN
Courvoisier VS 40%	0,7 L	360 PLN