



**NAJBARDZIEJ PRZYJAZNA
OFERTA KOMUNIJNA W POZNANIU**

WWW.DESILVA.PL/POZNAN

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie Hotelem DeSilva Premium Poznań. Nasza restauracja oraz sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji przyjęcia komunijnego. Nietuzinkowe wnętrza, doskonała kuchnia, doświadczony i przyjazny personel zapewnią komfort i 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
- napoje bezalkoholowe zimne i gorące wliczone w cenę
- bezpłatny parking (w ramach dostępności)

Na Państwa życzenie możemy wzbogacić każdy pakiet o:

- dodatkowy bufet deserowy od 39 PLN / os.
- tort okolicznościowy od 15 PLN / os.
- dekoracje kwiatowe od 120 PLN
- opłata kelnerska:
 - 250 PLN do 15 osób
 - 350 PLN do 30 osób
 - 450 PLN powyżej 30 osób

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu, przedstawionego poniżej.
Ceny zawierają podatek VAT.

Z przyjemnością spotkamy się z Państwem i przedstawimy możliwości naszego obiektu po wcześniejszym ustaleniu daty i godziny

Zapraszamy do kontaktu
tel. +48 61 65 88 000
e-mail: sales.poznan@desilva.pl

OBIAD KOMUNIJNY SERWOWANY

dzieci do lat 5 - gratis, dzieci 6-12 lat - 50%

MENU I - 190 PLN od osoby

Przekąska

Caprese ze świeżymi sałatami, dresingiem malinowym i prażonym słonecznikiem

Zupa

Bulion wołowo - drobiowy z domowym makaronem

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa, puree pietruszkowe, fondanty ziemniaczane, kapusta włoska z koperkiem, buraczki piklowane, sos musztardowy

Deser

Tarta z białej czekolady z granatem, sos malinowy, sorbet cytrynowy, bezy

Napoje bezalkoholowe

Kawa / herbata do deseru

Woda z cytryną i miętą 200 ml / os.

Soki jabłkowy i pomarańczowy 200 ml / os.

MENU II - 205 PLN od osoby

Przekąska

Carpaccio z buraka podane z wędzonym serem, miksem sałat i pesto pietruszkowym

Zupa

Krem szparagowy z koperkowym mascarpone

Danie główne

Konfitowane udo kaczki, puree z pasternaka, ziemniaki dauphine, modra kapusta, sos żurawinowy

Deser

Ciasto czekoladowe z kremem truskawkowym, czekolada, beza, sorbet truskawkowy

Napoje bezalkoholowe

Kawa / herbata do deseru

Woda z cytryną i miętą

Soki jabłkowy i pomarańczowy

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

dzieci do lat 5 - gratis, dzieci 6-12 lat - 50%

MENU III - 255 PLN od osoby

Przekąska

Carpaccio z buraka podane z wędzonym serem,
miksem sałat i pesto pietruszkowym

Zupa

Żurek z jajkiem i białą kielbasą

Danie główne (serwowane półmiskowo)

Udko kacze konfitowane

Goleń wołowa duszona w winie z warzywami

Udko z kurczaka pieczone w miodzie i ziołach

Pstrąg pieczony w maśle czosnkowo-ziołowym

Dodatki

Ziemniaki pieczone z majerankiem i cebulką

Duet kasz z zielonym groszkiem i ziołami

Miks warzyw gotowanych z chrupiącą bułeczką

Sałaty z nowalijkami i winegretem musztardowo-miodowym

Sosy

pieczeniowy, estragonowy, żurawinowy

Deser

Tarta z białej czekolady z granatem, sos malinowy, sorbet cytrynowy, bezy

Napoje bezalkoholowe

Kawa / herbata do deseru

Woda z cytryną i miętą

Soki jabłkowy i pomarańczowy

PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

dzieci do lat 5 - gratis, dzieci 6-12 lat - 50%

MENU IV - 285 PLN od osoby

Zupa

Krem szparagowy z koperkowym mascarpone

Danie główne (serwowane półmiskowo)

Policzek wołowy duszony w warzywach

Grillowana pierś kurczaka z relishem paprykowym

Dodatki

Pieczone ziemniaki po chłopsku

Kaszotto z pęczaku z pieczonymi buraczkami

Bukiet warzyw z klarowanym masłem

Mix sałat z malinowym winegretem

Sosy ciepłe

sos pieczeniowy, sos musztardowy

Zimne zakąski

Cannelloni z łososia wędzonego z kozim serkiem

Roladka drobiowa ze szpinakiem i szalwią

Schab podwędzany z musem śliwkowym

Sajgonka z warzywami

Tatar ze śledzia

Sałata Caprese

Sałata Cezar

Pieczywo i masło

Sosy zimne 2 do wyboru

(tatarski, czosnkowy, chrzanowy, Cumberland,
dressing miodowo-musztardowy)

Deser

Ciasto czekoladowe z kremem truskawkowym, czekolada,
beza, sorbet truskawkowy

Napoje bezalkoholowe

Kawa / herbata do deseru

Woda z cytryną i miętą

Soki jabłkowy i pomarańczowy