



OFERTA PRZYJĘĆ W DESILVA PREMIUM

WWW.DESILVA.PL/POZNAN

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie Hotelem DeSilva Premium Poznań.

Nasza restauracja oraz sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji bankietu, przyjęcia rodzinnego, czy uroczystej kolacji.

Nietuzinkowe wnętrza, doskonała kuchnia, doświadczony i przyjazny personel zapewnią komfort i wyjątkowość tego wydarzenia.

W ramach pakietu zapewniamy:

- wynajem sali restauracyjnej lub bankietowej
- przygotowanie miejsc dla gości przy wspólnych stołach bankietowych

Na Państwa życzenie możemy wzbogacić każdy pakiet o:

- dodatkowy bufet deserowy z ciastami własnego wypieku
- tort
- kompozycje kwiatowe
- muzykę na żywo

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.

Dział Sprzedaży

Hotelu DeSilva Premium Poznań

tel. + 48 61 65 88 000

e-mail: sales.poznan@desilva.pl

PROPOZYCJE MENU

PROPOZYCJA I - 89 zł /os.

Zupa

Krem z pieczonej dyni podany z mleczkiem kokosowym

Danie główne

Mozaika z kurczaka podana na szpinaku
z koprem włoskim asyście puree selera
i sosu z czerwonego wina

Deser

Panna cotta z owocami i sosem malinowym .

PROPOZYCJA II - 99 zł /os.

Zupa

Żurek z jajkiem gotowanym i białą kielbasą

Dania główne

Łosoś pieczony z warzywami julien podany na czarnej soczewicy
z sosem śmietankowym

Deser

Eton mess z owocami sezonowymi

PROPOZYCJA III - 139 zł /os.

Przystawka

Carpaccio z podwędzonego rostbefu podane z oliwkami
i dresingiem z buraka

Zupa

Krem selera z oliwą truflową .

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa podana z kaszą pęczak i grzybami,
pieczonymi buraczkami i sosem musztardowym

Deser

Mus czekoladowy z owocami leśnymi

PROPOZYCJA IV - 185 zł /os.

Zupa

Szczawiowa z jakiem i ziemniakami parizien

Dania główne [podane w stole]

Zrazy wieprzowe z ogórkiem i boczkiem

Filet z kurczaka z musem grzybowym

Polik wołowy duszony w czerwonym winie

Dorsz pod chrustą ziołową

Kapusta z kminkiem i boczkiem wędzonym

Warzywa z wody [fasolka, marchewka, kalafior, brokuł]

Ziemniaki gotowane z klarowanym masełkiem i koperkiem

Kopytka z majerankiem

Deser

Ciasta własnego wypieku [sernik, ciasto czekoladowe z słonym karmelem
ciasto z owocami]

PROPOZYCJA IV - 265 zł /os.

Zupa [polewana przez obsługę]

Bulion wołowo-drobiowy z domowym makaronem i oliwą pietruszkową

Dania główne [podane w stole]

Roladka z pstrągą

Udko z kaczki konfi

Schab sztygara pieczony w ziołach i kminku

Goleń wołowa pieczona z warzywami

Dodatki

Lulki smażone na maśle

Pyzy

Soczewica z warzywami

Salata z winogretem

Zestaw surówek [selerowa i białej kapusty]

Warzywa gotowane

Zimne przekąski

Polędwiczka wieprzowa w sosem kaparowym

Studzienina sosem tatarskim

Rolowany schab z morelą

Ryba zalewy octowej

Carpaccio z buraka serem bursztyn i orzechami

Cukinia serkiem greckim i oliwkami

Tarta szpinakowa

Salatka ziemniaczana z szczypiorkiem i jajkiem przepiórczym

Salatka z brokułami i cieciorą

Pieczyno i masło

Napoje

Kawa i herbata bez ograniczeń

Woda gazowana i niegazowana, sok [350 ml / os. dwa rodzaje]