

HOTEL VICTOR
PRUSZKÓW DeSilva



ul. Andrzeja 1A
05-800 Pruszków



+48 22 430 39 00



pruszkow@desilva.pl



**NAJBARDZIEJ PRZYJAZNA
OFERTA PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH**

WWW.DESILVA.PL/PRUSZKOW

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie Hotelem Victor Pruszków DeSilva. Nasza restauracja oraz sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji przyjęć okolicznościowych. Część restauracyjna jest położona na parterze hotelu i ma bezpośrednie wyjście na taras z widokiem na Stawy Pęcickie.

W ramach pakietu zapewniamy:

- wynajem sali,
- przygotowanie miejsc dla gości przy wspólnych stołach bankietowych,
- eleganckie nakrycie stołów,
- bogate menu: przystawki zimne, dania gorące, desery, napoje bezalkoholowe zimne i gorące podawane bez ograniczeń,
- preferencyjne ceny pokoi dla Państwa gości,
- bezpłatny parking.

Na Państwa życzenie możemy pomóc w organizacji usług towarzyszących:

- przygotowanie tortu okolicznościowego - w cenie 20 PLN od osoby,
- przygotowanie bufetu deserowego: 3 rodzaje ciast, owoce filetowane, mini desery 2 rodzaje - w cenie 30 PLN od osoby
- dekoracje z żywych kwiatów - w cenie od 200 PLN za kompozycję,

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu. Cena zawiera podatek VAT.

Gorąco polecamy Państwu organizację przyjęcia w naszym hotelu i zachęcamy do złożenia nam wizyty. Prosimy jednocześnie o wcześniejsze telefoniczne ustalenie jej daty i godziny.

Zapraszamy do kontaktu

tel.: +48 22 430 39 02

tel.: +48 22 430 39 03

e-mail: sales.pruszkow@desilva.pl

MENU 1 - 180 PLN od osoby
dzieci do lat 12 – 30 % zniżki

Obiad serwowany

Bulion wołowy z pierożkami chinkali i świeżą zielenią
Faszerowane kurkami polędwiczki wieprzowe z emulsją maślaną,
aromatyzowaną szałwią podane z kluseczkami ziemniaczanymi
i blanszowanym kalafiolem romanesco

Deser

Domowy sernik na kruchym spodzie z coulis malinowym i owocami sezonowymi

Zimne dania na półmiskach *ustawionych na stole*

Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami i duszonym szpinakiem
Schab po warszawsku z musem chrzanowym i szczypiorkiem
Tatar z łososia z szalotką i kaparami
Tymbaliki z kurczaka z jajkiem przepiórczym i brokułami
Talerz wędlin z ekologicznej hodowli z marynatami i sosem tatarskim

Sałatka z grillowanym kurczakiem , grzankami i parmezanem
Sałatka ze świeżych warzyw z greckim serem i oliwkami

Świeże warzywa sezonowe i marynaty

Sosy: koperkowy, tatarski
Kosze pieczywa, masło

Napoje bezalkoholowe - bez ograniczeń

Zimne: soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane
Gorące: kawa, herbata

MENU 2 - 195 PLN od osoby
dzieci do lat 12 – 30 % zniżki

Obiad serwowany

Aksamitny krem z białych warzyw z grzankami i oliwą szczypiorkową
Konfitowane udko z kaczki na musie z pietruszki i jabłka
z pieczonymi ziemniakami i rozmarynowym demi glace

Deser

Gorący fondant czekoladowy z sosem waniliowym i truskawkami

Zimne dania na półmiskach *ustawionych na stole*

Marynowany łosoś gravlax z sałatką z ogórka zielonego i sezamu

Terrina brokułowa z cukinią i sosem czosnkowym

Plastry gotowanej cielęciny z sosem tuńczykowym i kaparami

Smażony dorsz z duszonymi warzywami w pomidorach

Półmisek peklowanych mięs z chrzanem i marynowanymi warzywami

Sałatka wiejska z szynką, serem w sosie jogurtowym ze szczypiorkiem

Sałatka nicejska z tuńczykiem, gotowanym jajkiem i groszkiem cukrowym

Świeże warzywa sezonowe i marynaty

Sosy: koperkowy, tatarski

Kosze pieczywa, masło

Napoje bezalkoholowe - bez ograniczeń

Zimne: soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane

Gorące: kawa, herbata

MENU 3 - 210 PLN od osoby
dzieci do lat 12 – 30 % zniżki

Obiad serwowany

Zupa podgrzybkowa z lanymi kluseczkami i kwaśną śmietaną

Pieczony dorsz w cytrynowej emulsji, podany na musie z zielonego groszku z sałatką z kaszy bulgur i świeżej mięty

Deser

Klasyczne tiramisu z dodatkiem likieru cointreau i gorzką czekolada

Zimne dania na półmiskach *ustawionych na stole*

Słony biszkopt z twarogiem koperkowym i wędzonym łososiem

Rolada z kurczaka nadziewana gotowanymi śliwkami

Pasztet pieczony w naszej kuchni z gruszkami i żurawiną

Śledź matjas w trzech odsłonach:

śmietana, szalotka kapary, sos paprykowy z pomidorami

Szynka dojrzewająca z ekologicznej hodowli z melonem i prażonymi pestkami dyni

Krucze sałaty z pieczonym łososiem, szparagami i winegretem

Sałatka z pieczonych warzyw z ciecierzycą, suszonymi pomidorami i fetą

Świeże warzywa sezonowe i marynaty

Sosy: koperkowy, tatarski

Kosze pieczywa, masło

Napoje bezalkoholowe - bez ograniczeń

Zimne: soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane

Gorące: kawa, herbata

MENU DZIECIĘCE

Zestaw 1

Rosół z kurczaka z makaronem i marchewką

Nuggetsy z kurczaka podane z sosem koktajlowym, frytkami i mizerią

Zestaw 2

Zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów

Kotlecik mielony ze schabu z młodymi ziemniakami i glazurowaną marchewką

Zestaw 3

Krem z kalafiora z groszkiem ptysiowym

Duszona cielęcina z sosem koperkowym, kluseczkami i surówką z kapusty



CENNIK ALKOHOLI BANKIETOWYCH**OPEN BAR - CZAS TRWANIA DO 4 GODZIN** (z możliwością przedłużenia)**opcja A** 75 PLN

wino musujące, wino bankietowe, piwo, napoje gazowane, soki

opcja B 85 PLNwino musujące, wino bankietowe, piwo, wódka krajowa,
napoje gazowane, soki**opcja C** 105 PLNwino musujące, wino bankietowe, piwo, wódka krajowa,
napoje gazowane, soki, gin, rum, Campari, Martini,
whisky Johnnie Walker red label, whisky Grant's Family Reserve**ALKOHOLE SPRZEDAWANE NA BUTELKI** (rozliczenie według spożycia)

Wino musujące 0,75L 80 PLN

Wino bankietowe (białe/czerwone) 0,75L 50 PLN

Piwo Żywiec 20L 450 PLN

Piwo Heineken 0,33L 8 PLN

Piwo Żywiec Białe 0,5 L 8 PLN

Piwo Desperados 0,4 L 8 PLN

Żywiec bezalkoholowy 0,33 L 8 PLN

Wódka Wyborowa 0,7 L 90 PLN

Wódka Absolut/Finlandia 0,7 L 100 PLN

Wódka Sopolica Czysta Szlachetna 0,5 L 70 PLN

Wódka Żubrówka 0,7 L 80 PLN

Wódka Sopolica smakowa 0,5 L 60 PLN

pigwowa, wiśniowa, orzech laskowy

Whisky Johnnie Walker red label, 0,7 L 120 PLN

Whisky Grant's Reserve

Jack Daniels Bourbon 0,7 L 180 PLN

Jim Beam Bourbon, Jameson Whiskey 0,7 L 140 PLN

Tequilla Olmeca gold 0,7 L 180 PLN

Tequilla Sausa gold, silver 0,7 L 160 PLN

Cachaca 0,7 L 120 PLN

Campari 0,7 L 120 PLN

Martini (dry, bianco, rosso) 1 L 120 PLN

Gin Seagram 0,7 L 120 PLN

Rum Bacardi 0,7 L 160 PLN

Martell VS 0,7 L 330 PLN

Metaxa ***** Brandy 0,7 L 160 PLN

Amaretto, Cointreau, Baileys 0,7 L 180 PLN

Bols Liqueurs 0,7 L 180 PLN