



HOTEL VICTOR
PRUSZKÓW DeSilva

NAJBARDZIEJ PRZYJAZNA OFERTA KOMUNIJNA

WWW.DESILVA.PL/PRUSZKOW



ul. Andrzeja 1A
05-800 Pruszków



+48 22 430 39 00



pruszkow@desilva.pl

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie Hotelem Victor Pruszków DeSilva. Nasza restauracja oraz sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji przyjęcia komunijnego. Zielone otoczenie, tuż nad Stawami Pęcickimi sprzyja relaksowi na świeżym powietrzu.

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 bez ograniczeń
- preferencyjne ceny pokoi dla Państwa gości
- bezpłatny parking

Dodatkowo na życzenie:

- bufet deserowy - 25 PLN / osoba (ciasta, desery, owoce filetowe)
- napoje gazowane typu Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic - 15 PLN / osoba
- tort okolicznościowy - 25 PLN / osoba - do wyboru: śmietanowy, bezowy z owocami, szwarcwaldzki (czekoladowy)
- dzieci do lat 9 - 50% zniżki
- dekoracja kwiatowa od 200 PLN

Dbając o Państwa komfort i profesjonalną obsługę imprezy, hotel pobiera opłatę kelnerską w wysokości 200 zł brutto.

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

Gorąco polecamy Państwu organizację przyjęcia komunijnego w naszym hotelu. Z przyjemnością spotkamy się z Państwem i przedstawimy możliwości naszego obiektu po wcześniejszym ustaleniu daty i godziny.

Zapraszam do kontaktu

tel. +48 22 430 39 02

kom. +48 668 879 902

e-mail: sales.pruszkow@desilva.pl

MENU KOMUNIJNE 1 - 260 PLN od osoby

Dzieci do lat 9 - 50 % zniżki

Gorący obiad podawany przez kelnerów

Domowy rosół z wołowiny z lanymi kluseczkami i siekaną zielenią

Tradycyjny kotlet schabowy z kością podany z gotowanymi ziemniakami w mundurkach oraz wiosenną młodą kapustą z pomidorami i koperkiem

Deser

Sernik na kruchym spodzie z owocami sezonowymi i sosem truskawkowym

Zimne dania na półmiskach ustawionych na stole

Vitello Tonnato - cienko krojony schab z sosem z anchois, kaparami oraz płatkami parmezanu

Terrina z kurczaka z suszonymi śliwkami, żurawiną i świeżymi figami

Pasztet pieczony w naszej kuchni podany z marynowanymi gruszkami oraz sosem cum

Marynowany łosoś Gravlax z koperkiem i musem chrzanowym

Półmisek wędlin wędzonych na drzewie olchowym podany z domowymi marynatami i ćwikłą

Carpaccio z pieczonego buraka z serem feta, kolendrą i granatem

Sałatka z gotowanych jarzyn z zielonym groszkiem, jajkiem i majonezem

Wiosenna sałatka z czarnej soczewicy z fasolką szparagową, bobem i francuskim winegretem

Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, pomidorami i grzankami ziołowymi

Dodatki

Sos jogurtowy ze szczypiorkiem, sos tatarski

Kosze pieczywa, masło

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

MENU KOMUNIJNE 2 - 280 PLN od osoby

Dzieci do lat 9 - 50 % zniżki

Gorący obiad podawany przez kelnerów

Zupa botwinkowa z ziemniakami puree, gotowanym jajkiem i siekanym szczypiorkiem

Faszerowana polędwiczka wieprzowa z ciemnym sosem demi glace podana z zielonymi szparagami w maślanej emulsji oraz kluseczkami gnocchi z masłem szałwiowym

Deser

Jabłecznik z maślaną kruszonką podany z bitą śmietaną i lodami waniliowymi

Zimne dania na półmiskach ustawionych na stole

Vitello Tonnato – cienko krojony schab z sosem z anchois, kaparami oraz płatkami parmezanu

Terina z kurczaka z suszonymi śliwkami, żurawiną i figami

Pasztet pieczony w naszej kuchni podany z marynowanymi gruszkami oraz sosem cum

Marynowany łosoś Gravlax z koperkiem i musem chrzanowym

Półmisek wędlin wędzonych na drzewie olchowym podany z domowymi marynatami i ćwikłą

Carpaccio z pieczonego buraka z serem feta, kolendrą i granatem

Sałatka z gotowanych jarzyn z zielonym groszkiem, jajkiem i majonezem

Wiosenna sałatka z czarnej soczewicy z fasolką szparagową, bobem i francuskim winogretem

Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, pomidorami i grzankami ziołowymi

Dodatki

Sos jogurtowy ze szczypiorkiem, sos tatarski

Kosze pieczywa, masło

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

MENU KOMUNIJNE 3 - 295 PLN od osoby

Dzieci do lat 9 - 50 % zniżki

Gorący obiad podawany przez kelnerów

Zupa z leśnych grzybów z drażzonymi ziemniakami, tymiankiem i kwaśną śmietaną

Konfitowane udko kaczki podane z duszonymi żurawinami,
pieczonym jabłkiem z cynamonem i konfiturą oraz francuskimi ziemniakami gratine

Deser

Gorący fondant czekoladowy podany z truskawkami i sosem waniliowym

Zimne dania na półmiskach ustawionych na stole

Vitello Tonnato – cienko krojony schab z sosem z anchois,
kaparami oraz płatkami parmezanu

Terrina z kurczaka z suszonymi śliwkami, żurawiną i świeżymi figami

Pasztet pieczony w naszej kuchni podany z marynowanymi gruszkami
oraz sosem cum

Marynowany łosoś Gravlax z koperkiem i musem chrzanowym

Półmisek wędlin wędzonych na drzewie olchowym podany
z domowymi marynatami i ćwikłą

Carpaccio z pieczonego buraka z serem feta, kolendrą i granatem

Sałatka z gotowanych jarzyn z zielonym groszkiem, jajkiem i majonezem

Wiosenna sałatka z czarnej soczewicy z fasolką szparagową,
bobem i francuskim winegretem

Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, pomidorami i grzankami ziołowymi

Dodatki

Sos jogurtowy ze szczypiorkiem, sos tatarski

Kosze pieczywa , masło

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

MENU DZIECIĘCE

Zestaw I

Rosół z makaronem i marchewką

Sznicelki z kurczaka z domowymi frytkami, sosem koktajlowym i sałatką Coleslaw

Zestaw II

Zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów

Kotlet schabowy z młodymi ziemniakami i glazurowaną marchewką

Zestaw III

Zupa jarzynowa z ziemniakami i koperkiem

Domowe spaghetti z indykiem i sosem pomidorowym

