

HOTEL VICTOR  
PRUSZKÓW DeSilva



**NAJBARDZIEJ PRZYJAZNA OFERTA  
PRZYJĘĆ OKOLICZNOŚCIOWYCH**

**[WWW.DESILVA.PL/PRUSZKOW](http://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 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 filetowe, 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](mailto: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 zieleniną

Faszerowane kurkami polędwiczkami 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**

Klasykne tiramisu z dodatkiem likieru cointreau i gorzką czekoladą

### **Zimne dania na półmiskach *ustawionych na stole***

Słony biszkopt z twarożkiem 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** 80 PLN

wino bankietowe, piwo, napoje gazowane, soki

**opcja B** 90 PLN

wino bankietowe, piwo, wódka krajowa,  
napoje gazowane, soki

**opcja C** 110 PLN

wino bankietowe, piwo, wódka krajowa,  
napoje gazowane, soki, gin, rum, Campari, Martini,  
whisky Johnnie Walker red label,  
whisky Grant's Family Reserve

Cena dotyczy 1 osoby i zawiera VAT.

## ALKOHOLE SPRZEDAWANE NA BUTELKI

(rozliczenie według spożycia)

Wino musujące	0,75L	80 PLN
Wino bankietowe (białe/czerwone)	0,75L	55 PLN
Piwo Żywiec	0,5L	13 PLN
Piwo Żywiec	20L	480 PLN
Wódka Wyborowa	0,7 L	95 PLN
Wódka Absolut/Finlandia	0,7 L	105 PLN
Wódka Sopllica Czysta Szlachetna	0,5 L	75 PLN
Wódka Żubrówka Czarna	0,7 L	85 PLN
Wódka Sopllica smakowa pigwowa, wiśniowa, orzech laskowy	0,5 L	75 PLN
Whisky Johnnie Walker red label, Whisky Grant's Reserve	0,7 L	120 PLN
Jack Daniels Bourbon	0,7 L	220 PLN
Jim Beam Bourbon, Jameson Whiskey	0,7 L	160 PLN
Chivas 12	0,7 L	200 PLN
Tequilla Olmeca gold	0,7 L	180 PLN
Tequilla Sausa gold, silver	0,7 L	160 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