



HOTEL VICTOR
PRUSZKÓW DeSilva

**NAJBARDZIEJ PRZYJAZNA OFERTA
WESELNA W PRUSZKOWIE**

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.

Nasze sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji przyjęcia weselnego do 80 osób.

Położone są na parterze, mają bezpośrednie wyjście na zielone tereny wokół hotelu oraz posiadają dodatkową możliwość połączenia z Irish Pubem.

Cena za pakiet weselny już od 210 PLN od osoby.

W ramach pakietu zapewniamy:

- wynajem sali bankietowej zaaranżowanej dla Gości,
- eleganckie nakrycie stołów,
- powitanie Młodej Pary chlebem weselnym i solą, toast winem musującym,
- bogate menu: przystawki zimne, 4 dania gorące (dla przyjęć) lub 2 dania gorące (dla obiadów weselnych), desery oraz świeże owoce,
- napoje bezalkoholowe zimne i gorące podawane bez ograniczeń,
- dzieci do lat 12 – 30% ceny
- bezpłatny nocleg dla Pary Młodej w komfortowym pokoju executive
- preferencyjne ceny pokoi dla gości weselnych,
- bezpłatny parking.

Na Państwa życzenie możemy wzbogacić każdy pakiet o:

- przygotowanie dekorowanego tortu weselnego w cenie 20 PLN od osoby,
- przygotowanie stołu wiejskiego w cenie 30 PLN od osoby,
- dekoracje z żywych kwiatów w cenie od 200 PLN za kompozycję.

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu, przedstawionego poniżej.

Ceny zawierają podatek VAT.

Gorąco polecamy Państwu organizację przyjęcia weselnego w naszym hotelu.

Z przyjemnością spotkamy się z Państwem i przedstawimy możliwości naszego obiektu po wcześniejszym ustaleniu 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 WESELNE 1 - 290 PLN od osoby

Powitanie chlebem i solą, toast winem musującym

Dania podawane przez kelnerów

Zupa

Aromatyczny rosół z wielu mięs z domowymi kołdunami wypełnionymi wołowiną i siekaną natką pietruszki

Danie główne

Pieczona polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym podawana z maślanymi kluskami ziemniaczanymi i torcikiem z grillowanych warzyw

Dania ustawione na stole

Pszenne roladki z koperkowym twarożkiem, piklowanym ogórkiem i rukolą
Soczyste plastry schabu z musem ze świeżo tartego chrzanu i gotowanych jaj

Filety śledziowe z trzema sosami do wyboru

Półmiski pieczonych mięs (boczek, schab, karkówka, szynka) podane z ćwikłą i marynatami

Talerz jaj faszerowanym tuńczykiem, szynką i pietruszką oraz pieczarkami i pieprzem

Wędzone ryby podane na sałacie z cytryną i sałatką z rukoli i koperku

Sałatka z greckim serem Feta, czarnymi oliwkami i miodowym winegretem

Sałatka z grillowanym kurczakiem, grzankami i anchois

Sałatka z kolorowym makaronem, szynką i korniszonami oraz sosem jogurtowym

Świeże pomidory i ogórki

Pikle: marynowane grzybki, papryka, ogórki

Wybór sosów: koperkowy, koktajlowy, czosnkowy

Kosze pieczywa, masło

Danie gorące podawane przez kelnerów

Roladka z kurczaka nadziewana duszonym szpinakiem i suszonymi pomidorami podana z jasnym sosem, pieczonymi ziemniakami z rozmarynem

oraz gotowanymi brokułami z klarowanym masłem

Bufet deserowy

Mini desery: mus waniliowy i mus czekoladowy z owocami

Owoce sezonowe i owoce filetowane

Wybór ciast: marchewkowe z mascarpone, czekoladowe z wiśniami,

sernik krakowski, jabłecznik, makowiec

Nad ranem

Tradycyjny żur na razowym zakwasie z białą kielbasą i gotowanym jajkiem podany w chrupiącym chlebie

Napoje

Zimne napoje bezalkoholowe oraz napoje gorące bez ograniczeń

MENU WESELNE 2 - 310 PLN od osoby

Powitanie chlebem i solą, toast winem musującym

Dania podawane przez kelnerów

Zupa

Wykwintna zupa borowikowa z kwaśną śmietaną, kluseczkami lanymi i tymiankiem

Danie główne

Kaczka duszona z jabłkami i sosem demiglace podana na musie z selera i szarej renety, z ziemniaczanym gratine i karmelizowanym groszkiem cukrowym

Dania ustawione na stole

Pieczony rostbef wołowy po angielsku ze struganym parmezanem i oliwą truflową

Śledzie na sposób kaszubski z pomidorami, rodzynkami i cebulą

Półmiski pieczonych mięs (boczek, schab, karkówka, szynka) z domową ćwikłą i marynatami

Różyczki z wędzonego łososia podane z cytryną i świeżym koperkiem

Pasztet domowego wyrobu zapieczony w cieście francuskim podany z żurawiną

Rożki z wiejskiej wędzonej szynki wypełnione musem z jaj i świeżego szczypiorku

Roladki z kurczęcia z gotowanymi śliwkami i morelami pod słodkim auszpikiem

Rwane sałaty z greckim serem fet, świeżymi warzywami i miodowym winegretem

Salatka wiejska z szynki, sera i korniszonów z sosem czosnkowym i szczypiorkiem

Plastry mozzarelli i pomidorów ze świeżą bazylią polane kremem balsamicznym

Świeże warzywa sezonowe

Pikle: marynowane grzybki, papryka, ogórki

Wybór sosów: koperkowy, koktajlowy, czosnkowy

Kosze pieczywa, masło

Danie podawane przez kelnerów

Szynka wieprzowa pieczona w piwie i miodzie podawana z sosem z musztardy francuskiej, z kluskami śląskimi i duetem fasolki szparagowej

Bufet deserowy

Mini desery: mus waniliowy i mus czekoladowy z owocami

Owoce sezonowe i owoce filetowane

Wybór ciast: marchewkowe z mascarpone, czekoladowe z wiśniami, sernik krakowski, jabłecznik, makowiec

Nad ranem

Aromatyczny barszcz czerwony na zakwasie buraczanym podany z drożdżowym pasztecikiem wypełnionym kapustą i grzybami

Napoje

Zimne napoje bezalkoholowe oraz napoje gorące bez ograniczeń

OBIAD WESELNY 1 - 210 PLN od osoby

Powitanie chlebem i solą, toast winem musującym

Dania podawane przez kelnerów

Zupa

Aksamitny krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową, grzankami maślanymi i czarnuszką

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe faszerowane podgrzybkami i kaszą podane z konfitowanymi ziemniakami i sosem pieczeniowym oraz pieczonymi z miodem warzywami korzeniowymi

Deser

Kremowe tiramisu z biszkoptem kawowym, gorzką czekoladą i owocami sezonowymi

Dania ustawione na stole

Półmiski pieczonych mięs podawanych z ćwikłą i chrzanem (schab, schab karkowy, boczek, pasztet)

Rożki z wędzonej szynki z musem jajecznym i świeżym szczypiorkiem

Marynowane filety śledziowe z trzema sosami

Tymbaliki z łososia z jajkiem przepiórczym, brokułami i sosem tatarskim

Grillowane warzywa marynowane z oliwą, octem balsamicznym oraz kruszonym słonym serem

Salatka z gotowanym jajkiem, szynką i świeżym ananasem

Bukiet sałat z grillowanym kurczakiem i francuskim winogret

Pikle: marynowane grzybki, papryka, ogórki

Wybór sosów: koperkowy, koktajlowy, czosnkowy

Kosze pieczywa, masło

Napoje

Zimne napoje bezalkoholowe oraz napoje gorące bez ograniczeń

OBIAD WESELNY 2 - 230 PLN od osoby

Powitanie chlebem i solą, toast winem musującym

Dania podawane przez kelnerów

Zupa

Bulion wołowy podany z pierożkami Chinkali, mielonym pieprzem i siekaną natką pietruszki

Danie główne

Policzki wołowe Sous Vide z ciemnym sosem winnym podane na puree z ciecierzycy z majerankiem i glazurowanymi buraczkami, rozmarynem i kardamonem

Deser

Waniliowy Crème brûlée z opalonym cukrem trzcinowym podany ze świeżymi truskawkami

Dania ustawione na stole

Półmiski pieczonych mięs podawanych z ćwikłą i chrzanem (schab, schab karkowy, boczek, pasztet)

Tatar z wędzonego łososia podawany na tostach z jajkiem przepiórczym i szalotką

Pasztet zapiekany w cieście francuskim z konfiturą żurawinową

Talerz jaj faszerowanym tuńczykiem, szynką i pietruszką oraz pieczarkami i pieprzem

Śledź marynowany z imbirem, redukcją z pomarańczy i mango

Sałatka szopska z czarnymi oliwkami, serem Feta i miodowym winegretem

Sałatka makaronowa z tuńczykiem, warzywami i szczypiorkiem

Pikle: marynowane grzybki, papryka, ogórki

Sosy: koperkowy, koktajlowy, czosnkowy

Kosze pieczywa, masło

Napoje

Zimne napoje bezalkoholowe oraz napoje gorące bez ograniczeń

MENU DZIECIĘCE

Zestaw 1

Rosół z makaronem i marchewką
Nugetsy z kurczaka podane z sosem koktajlowym,
frytkami i mizerią

Zestaw 2

Zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów
Kotlecik schabowy 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 6 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 Sopolica Czysta Szlachetna	0,5 L	75 PLN
Wódka Żubrówka Czarna	0,7 L	85 PLN
Wódka Sopolica 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