

NAJBARDZIEJ PRZYJAZNA
OFERTA KOMUNIJNA W OPOLU



Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie ofertą komunijną w Hotelu **DeSilva Premium** Opole. Nasza restauracja oraz sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji przyjęcia komunijnego. Nietuzinkowe wnętrza, doskonała kuchnia, doświadczony i przyjazny personel zapewnią komfort i wyjątkowość tego wydarzenia.

W ramach OFERTY KOMUNIJNEJ zapewniamy:

- wynajem Sali restauracyjnej
- przygotowanie miejsc dla gości przy wspólnych stołach bankietowych
- eleganckie nakrycie stołów
- bogate menu: przekąski zimne, dania gorące, desery, świeże owoce
- napoje bezalkoholowe zimne i gorące wliczone w cenę
- bezpłatny parking w ramach dostępności
- gry i zabawy z animatorem oraz Candy bar dla dzieci

Na Państwa życzenie możemy wzbogacić każdy pakiet o:

- dodatkowy bufet z ciastami w cenie 10 zł od osoby
- tort w cenie 10 zł/osobę
- kompozycje kwiatowe

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.

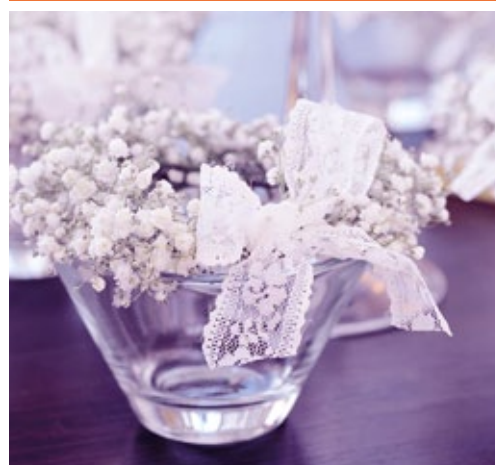
Zapraszam do kontaktu

Natalia Danylczuk

tel.: +48 668 873 714

e-mail: n.danylczuk@desilva.pl

DeSilva
PREMIUM
— Opole —



Hotel DeSilva Premium Opole
ul. Powolnego 10, 45-078 Opole
tel.: +48 77 540 70 00
e-mail: opole@desilva.pl

MENU SERWOWANE

dzieci do lat 12 – 50 % zniżki

MENU I - 90 PLN od osoby

Przekąska

Wędzona polędwiczka wieprzowa z naszej wędzarni z marynatami oraz sosem leśnym

Zupa

Warzywna zupa minestrone

Drugie danie

Karmazyn z sosem krewetkowym z szafranowym risotto oraz tagliatellą warzywną

Ciasto

Ptyś z kremem czekoladowym oraz waniliowym i owocami

Napoje bezalkoholowe – bez ograniczeń

Zimne: soki owocowe, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata

MENU II - 95 PLN od osoby

Przekąska

Mieszki z szynki parmeńskiej z serkiem i orzechami oraz grillowanym melonem

Zupa

Krem z zielonego groszku z miętą

Drugie danie

Saltimbocca z indyka z szynką parmeńską, sosem włoskim oraz puree z selera z kardamonem

Deser

Mini Pavlova z owocami i kremem śmietankowym

Napoje bezalkoholowe – bez ograniczeń

Zimne: soki owocowe, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata



MENU III - 95 PLN od osoby

Przekąska

Caviche z marynowanego łososia z sosem cytrusowym oraz sałatkami

Zupa

Rosół z gęsi z pierożkami

Drugie danie

Polędwiczka wieprzowa zapieczona z serem feta oraz kaszą pęczak z parmezanem i warzywami z patelni

Deser

Ciastko cappuccino z sosem toffi

Napoje bezalkoholowe – bez ograniczeń

Zimne: soki owocowe, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata

MENU ZIMNYCH PRZEKĄSEK

PROPOZYCJA I - 40 PLN od osoby

Grillowana cukinia z serkiem kozim i kiełkami

Zapieczony kozi ser na ziołowej bagietce

Wątróbka drobiowa duszona w winie na grzance

Tortilla z fajitas i guacamole

Carpaccio wołowe na razowych grzankach

Grecka pita z fetą i oliwkami

Pieczyno, masło

PROPOZYCJA II - 40 PLN od osoby

Mieszki z ciasta francuskiego ze szpinakiem

Wędzona pierś z kaczki z melonem

Krucze babeczki z pomidorami i serem pleśniowym

Hiszpańskie pierożki z sosem curry

Fileciki drobiowe panierowane w orzechach

Marynowany matias z konfiturą z jabłek i czerwonej cebuli

Pieczyno masło

DeSilva
PREMIUM
— Opole —



MENU W STOŁACH

PROPOZYCJA I - 110 PLN od osoby

Sałatki

Mizeria

Sałatka wiosenna

Zupa w wazach

Rosół z makaronem

Dania gorące

Kotlet schabowy

Rolada wołowa po Śląsku

Smażony filet z pstrąga z masłem cytrynowym

Kluski śląskie z masłem

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Modra kapusta

Deser

Ciasta z naszej cukierni

Napoje bezalkoholowe – bez ograniczeń

Zimne: soki owocowe, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata

PROPOZYCJA II - 105 PLN od osoby

Sałatki

Sałatka cesar z kurczakiem

Sałatka nicejska z tuńczykiem i jajkiem gotowanym

Zupa w wazach

Włoska minestrone

Dania gorące

Grillowana polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym

Filet z pstrąga z pomidorami concasse i selerem naciowym

Saltimbocca z piersi indyka z szalwią oraz sosem włoskim

Warzywna ratatuja

Placuszki ziemniaczane z cukinią

Ziemniaki puree muślinowe

Deser

Ciasta z naszej cukierni

Napoje bezalkoholowe – bez ograniczeń

Zimne: soki owocowe, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata



PROPOZYCJA III - 105 PLN od osoby

Sałatki

Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem
i octem balsamicznym
Surówka z marchwi z pomarańczami

Zupa w wazach

Consomme wołowe z pulpecikami ze szpondra

Drugie danie

Zrazy wołowe ze słoniną i chlebem
Kaczka pieczona z jabłkami
Pierś z kurczaka faszerowana szparagami
Zraziki ze schabu z mozzarellą i szynką parmeńską
Zapiekanka graten z żółtym serem
Fasolka szparagowa z pomidorami

Deser

Ciasta z naszej cukierni

Napoje bezalkoholowe – bez ograniczeń

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

MENU DZIECIĘCE

Zestaw 1

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

Zestaw 2

Zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów
Klopsiki w sosie koperkowym z gotowymi ziemniakami
i glazurowaną marchewką

Gorąco polecamy Państwu organizację przyjęcia komunijnego
w naszym hotelu.

Natalia Danylczyk

tel.: +48 668 873 714

e-mail: n.danylczyk@desilva.pl

DeSilva
PREMIUM
— Opole —

