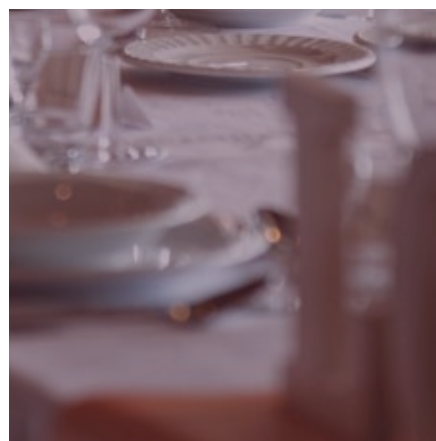


Najbardziej przyjazna oferta bankietowa w Opolu



Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie Hotelem **DeSilva Premium Opole**. Nasza restauracja oraz sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji bankietu, przyjęcia rodzinnego, czy uroczystej kolacji. Nietuzinkowe wnętrza, doskonała kuchnia, doświadczony i przyjazny personel zapewnią komfort i wyjątkowość tego wydarzenia.

W ramach pakietu zapewniamy:

- wynajem sali restauracyjnej lub bankietowej
- przygotowanie miejsc dla gości przy wspólnych stołach bankietowych
- eleganckie nakrycie stołów
- bogate menu: przekąski zimne, dania gorące, desery, świeże owoce
- bezpłatny parking (w ramach dostępności)

Na Państwa życzenie możemy wzbogacić każdy pakiet o:

- dodatkowy bufet deserowy z ciastami własnego wypieku w cenie 8 PLN od osoby
- tort z naszej cukierni w cenie 50 zł / kg
- gry i zabawy z animatorem dla dzieci
- 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

Aleksandra Brodziak

tel.: +48 668 873 733

e-mail: a.brodziak@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

www.desilva.pl
www.facebook.com/HoteleDeSilva

MENU BUFETOWE

Ceny zaczynają się od 85 zł od osoby

DeSilva
PREMIUM
— Opole —

MENU I

Zakąski

Pasztet z gęsich wątróbek z galaretką wiśniową

Quiche Lorraine – tarta z serem i szynką

Terrina z ryb morskich

Sałata zielona z emulsją balsamiczną i prażonymi ziarnami

Sałatka z buraczków i pomarańczy

Fest salat

Zupa

Krem z brokuł i prażonych migdałów

Dania główne

Troć pieczona z sosem szodonowym

Wołowina po burgundzku z kluseczkami półfrancuskimi

Kurczak w czerwonym winie z szalotkami i pieczarkami

Fasolka po prowansalsku

Rattatuja warzywna

Deser

Ciasta z własnego wypieku

Owoce sezonowe

Dodatkowo do każdego zestawu proponujemy napoje (kawa, herbata, soki, woda mineralna) bez ograniczeń w cenie 15 zł/os.



MENU BUFETOWE

Ceny zaczynają się od 85 zł od osoby

MENU II

Zakąski

Salatka grecka z serem feta
Panierowana feta w tymianku na plastrach pomidorów
Dolmadakia - gołąbki greckie w liściach winogron
Carpaccio z kalmarów z oliwkami i kaparami
Pasta z pieczonego bakłażana na chlebie pita
Ogórki z serem feta tymiankiem i prażonym kminkiem
Zielona sałata z prażonymi ziarnami i sosem balsamicznym
Tza- tziki

Zupa

Zupa z soczewicy

Dania główne

Karmazyn pieczony z pomidorami i oliwkami
Wołowo- wieprzowe suvlaki z sosem tza- tziki
Musaka z wołowiną
Greckie pulpeciki z serem feta
Bukiet warzyw z ziarnami słonecznika i pestkami dyni
Ziemniaki pieczone z ziołami

Deser

Ciasta z własnego wypieku
Owoce sezonowe

Dodatkowo do każdego zestawu proponujemy napoje
(kawa, herbata, soki, woda mineralna) bez ograniczeń
w cenie 15 zł/os.



MENU SERWOWANE

Ceny zaczynają się od 80 zł od osoby

DeSilva
PREMIUM
— Opole —

MENU I

Przekąska zimna

Salatka z grillowanym serem halloumi rukoli, gruszką, prażonymi orzechami oraz sosem malinowym

Przekąska ciepła

Sandacz smażony z grzybowym ragu i rukolą

Zupa

Aksamitny krem z mazurskich raków z razową grzanką i śmietaną

Danie główne

Pieczona kaczka w Polskim stylu z jabłkami i konfiturą z buraków oraz ziemniakami smażonymi z majerankiem

Deser

Sernik z sera ricotta z sosem malinowym

MENU II

Przekąska zimna

Troć marynowana w koniaku i koprze z sałatkami oraz ziołową grzanką

Przekąska ciepła

Pieczony ser wolno dojrzewający z grillowanym melonem, sałatką z rukoli oraz sosem z mango

Zupa

Zupa grzybowa z pierożkami z lotnej kaczki

Danie główne

Pieczony rostbef na sposób angielski z ziemniakami o posmaku jałowca oraz puree z pietruszki z truflami

Deser

Strudel z gruszkami, karmelizowanymi orzechami oraz lodami waniliowymi

Dodatkowo do każdego zestawu proponujemy napoje (kawa, herbata, soki, woda mineralna) bez ograniczeń w cenie 15 zł/os.



MENU SERWOWANE

Ceny zaczynają się od 80 zł od osoby

MENU III

Przekąska zimna

Carpaccio z wędzonej kaczki z sosem jagodowym oraz prażonymi migdałami

Przekąska ciepła

Pierogi z młodego prosięcia z masłem szałwiowym

Zupa

Bulion wołowy z szpondra z makaronem soba

Danie główne

Halibut pieczony pod ziołową chrustą na szpinaku z kurkami oraz włoskim risottem szafranowym

Deser

Delicja czekoladowa z konfiturą z czarnej porzeczki

Dodatkowo do każdego zestawu proponujemy napoje (kawa, herbata, soki, woda mineralna) bez ograniczeń w cenie 15 zł/os.

Gorąco polecamy Państwu organizację bankietu w naszym hotelu. Zapraszam do kontaktu.

Aleksandra Brodziak

Koordynator ds. sprzedaży

tel. kom. + 48 668 873 733

tel. +48 77 540 71 13

e-mail: a.brodziak@desilva.pl

Hotel DeSilva Premium Opole

ul. Powolnego 10, 45-078 Opole

tel.: +48 77 540 70 00

e-mail: opole@desilva.pl

DeSilva
PREMIUM
— Opole —



www.desilva.pl

www.facebook.com/HoteleDeSilva