

**Najbardziej przyjazna
oferta weselna w Opolu**



Szanowni Państwo

Dziękujemy za zainteresowanie Hotelem DeSilva Premium Opole. Nasza restauracja oraz sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji przyjęcia weselnego do 120 osób. Nietuzinkowe wnętrza, doskonała kuchnia, doświadczony i przyjazny personel zapewnią komfort i wyjątkowość tego wydarzenia.

Cena za pakiet weselny **od 190 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 – 50% ceny
- bezpłatny nocleg dla Pary Młodej w komfortowym apartamencie,
- preferencyjne ceny pokoi dla gości weselnych.

Na Państwa życzenie pomożemy wzbogacić każdy pakiet o:

- przygotowanie dekorowanego tortu weselnego w cenie 10 PLN od osoby,
- przygotowanie stołu wiejskiego w cenie 10 PLN od osoby,
- dekoracje z żywych kwiatów w cenie od 70 PLN za kompozycję.

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu.

Cena zawiera podatek VAT.

Gorąco polecamy Państwu organizację wesela w naszym hotelu.



MENU WESELNE 1

Powitanie chlebem i solą, toast winem musującym

190 PLN za osobę

Dania serwowane

Przystawka

Caviche z łososia z limonkowym winegret oraz chrupiącymi sałatkami w stylu włoskim

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe w otulinie z grzybów, ziemniakami puree, sosem żurawinowym oraz warzywną tagliatellą

Deser

Strudel z ciasta filo z gruszami, karmelizowanymi orzechami oraz lodami waniliowymi

Dania w bufecie

Bufet przekąsek

Mięsa wędzone z naszej wędzarni z dipami

Rolada z peklowanej golonki z musztardą dijon

Śledzie na trzy sposoby:

kaszubsku, z gorczyca w oleju, śmietanie z jabłkiem

Terrina z ryb morskich z owocami morza

Pasztet z cielęciny z borowikami oraz grasicą

Pieczona rolada z kaczki z bakaliami

Sałatka z pieczonych buraków, pomarańczy oraz serem greckim

Sałatka z wędzonym łososiem oraz grzankami

Łosoś wędzony na blinach z kawiozem

Carpaccio z marynowanej słoniny z gorczycą

Zimne sosy cocktailowe

Pieczyno, masło

Zupa

Żurek z jajkiem

Dania gorące

Wołowina po Burgundzku duszona z warzywami i czerwonym winem

Lin w śmietanie z świeżo ciętymi warzywami

Pieczone pałki z kurczaka w stylu greckim z oliwkami

Bitki ze schabu po góralsku duszone w kapuście ze śmietaną

Puree muślinowe z grzybami oraz grzankami

Brukselka z palonym masłem i migdałami

Ciasto z własnej cukierni

Napoje – bez ograniczeń

woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane (cola, fanta, sprite), kawa, herbata



MENU WESELNE 2

Powitanie chlebem i solą, toast winem musującym
200 PLN za osobę

Dania serwowane

Przystawka

Carpaccio z wędzonej kaczki z sosem jagodowym oraz prażonymi migdałami

Zupa

Krem toskański z mozzarellą oraz grzanką pszenna

Danie główne

Ossobuco wołowe z warzywną tagliatellą oraz ziemniakami puree z grzybami

Deser

Krem brulee z sosem malinowym oraz wanilinową gałką loda

Dania w bufecie

Bufet przekąsek

Łosoś wędzony faszerowanym musem ze szpinaku oraz serka mascarpone

Carpaccio z halibuta, oliwkami oraz mini sałatką

Szponder wołowy sous vide z musem z francuskiej musztardy

Sałata zielona z emulsją balsamiczną i prażonymi ziarnami

Terrina z sera koziego i grillowanych warzyw

Wątróbka drobiowa na bagietkach z czosnkiem i rozmarynem

Carpaccio di manzo z rukolą i parmezanem

Sałatka z grillowaną wołowiną, warzywami i prażonym czarnym sezamem

Zimne sosy cocktailowe

Pieczyno, masło

Dania gorące

Eskalopki z indyka z szparagowym veloute

Polędwiczki wieprzowe faszerowane musem z wątróbki z wiśniami

Troć wędrowną marynowaną w jogurcie greckim z garam masala

Sandacz saute z sosem na świeżych ogórkach

Kaczka pieczona confit w sosie pomarańczowym

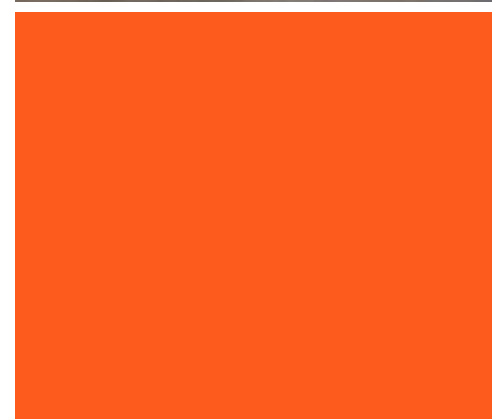
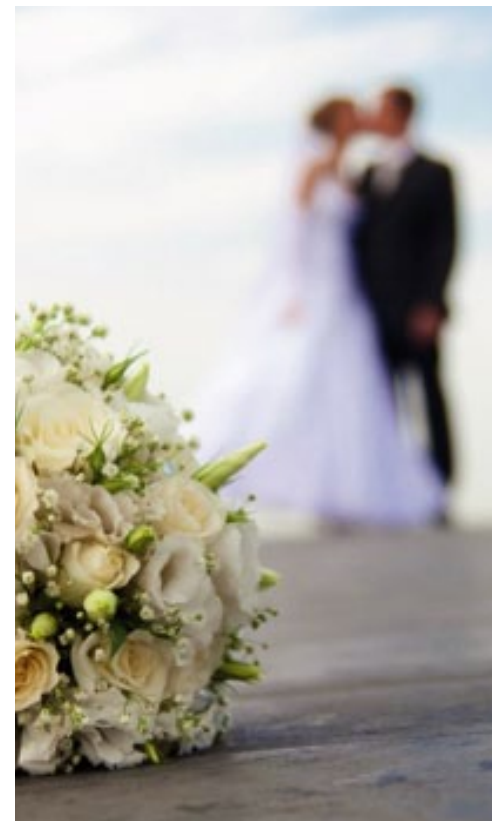
Risotto mediolańskie z pomidorami oraz parmezanem

Fasolka szparagowa duszona z pomidorami

Ciasto z własnej cukierni

Napoje – bez ograniczeń

woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane (cola, fanta, sprite), kawa, herbata



MENU WESELNE 3

Powitanie chlebem i solą, toast winem musującym

210 PLN za osobę

Dania serwowane

Przystawka

Szynka serrano z musem z sera koziego oraz sosem z mango i smażonym melonem

Danie główne

Halibut pieczony pod ziołową chrustą na szpinaku z kurkami, włoskim risottem szafranowym oraz sosem na krewetkach i

Deser

Delicja czekoladowa z konfiturą z czarnej porzeczki

Dania w bufecie

Bufet przekąsek

Carpaccio z kalmarów marynowanych oraz sosem virgin
Rozbeł pieczony po angielsku z parmezanem i oliwą truflową
Polędwiczka wieprzowa faszerowana serem feta oraz zielonym pieprzem

Łosoś marynowany w koniaku oraz cebuli

Marynowany matias z konfiturą z jabłek i czerwonej cebuli

Kruche babeczki pieczone z pomidorami oraz mozzarellą

Pierozki z ciasta filo ze szpinakiem i serem ricotta

Terrina z sera koziego i grillowanych warzyw

Sałatka nicejska z owocami morza oraz tuńczykiem

Sałatka Amelii z świeżych warzyw z sosem na sardynkach

Zimne sosy cocktailowe

Pieczycwo, masło

Zupa

Bogracz

Dania gorące

Ossobuco cielęce z warzywami duszonymi na białym winie

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie

Karmazyn pieczony z pomidorami i oliwkami

Kotleciki ze schabu z kostką duszone w sosie kaparowym

Pieczone ziemniaki w stylu włoskim ze szpinakiem

Świeże warzywa smażone z ziołami

Ciasto z własnej cukierni

Napoje – bez ograniczeń

woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane (cola, fanta, sprite), kawa, herbata



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 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

Zapraszamy do kontaktu, chętnie skomponujemy menu
wg. Państwa życzeń i sugestii.

Łukasz Skibiński

tel. kom. +48 668 873 712

e-mail: l.skibinski@desilva.pl

Natalia Danylczuk

tel. kom. +48 668 873 713

e-mail: n.danylczuk@desilva.pl

Aleksandra Brodziak

tel. kom. +48 668 873 733

e-mail: a.brodziak@desilva.pl



CENNIK ALKOHOLI BANKIETOWYCH

OPEN BAR - CZAS TRWANIA DO 4 GODZIN
(z możliwością przedłużenia)

opcja A **60 PLN**

wino musujące, wino bankietowe, piwo

opcja B **70 PLN**

wino musujące, wino bankietowe, piwo, wódka krajowa

opcja C **90 PLN**

wino musujące, wino bankietowe, piwo, wódka krajowa,
gin, rum, Campari, Martini, whisky Johnnie Walker red label, Ballantine's

Cena dotyczy 1 osoby i zawiera VAT.

ALKOHOLE (rozliczenie według spożycia)

wino musujące	0,75L	75 PLN
wino bankietowe (białe/czerwone)	0,57L	45 PLN
Piwo <i>Stara Zajezdnia Kraków</i> (jasne, ciemne, miodowe)	30L	500 PLN
Piwo <i>Stara Zajezdnia Kraków</i>	0,33L	6 PLN
Piwo <i>Stara Zajezdnia Kraków</i>	0,5L	9 PLN
Piwo Carlsberg	0,33 L	6 PLN
Piwo Kasztelan	0,5 L	6 PLN
Piwo Pszeniczne	0,5 L	6 PLN
Wódka Absolut	0,7 L	80 PLN
Wódka Wyborowa	0,7 L	60 PLN
Wódka Żubrówka	0,7 L	60 PLN
Whisky Johnnie Walker red label, Ballantine's	0,7 L	120 PLN
Jack Daniels Bourbon	0,7 L	180 PLN
Jim Beam Bourbon, Jameson Whiskey	0,7 L	120 PLN
Tequilla Olmeca gold	0,7 L	180 PLN
Tequilla Sausa gold, silver	0,7 L	160 PLN
Cachaca	0,7 L	120 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
Martell VS	0,7 L	330 PLN
Metaxa ***** Brandy	0,7 L	160 PLN
Amaretto, Cointreau, Baileys	0,7 L	180 PLN
Bols Liqueurs	0,7 L	180 PLN

