DeSilva PREMIUM — Opole —

Spotkania świąteczne w DESILVA PREMIUM

Zapraszamy do organizacji firmowego przyjęcia wigilijnego w naszym hotelu DeSilva Premium Opole. To wyjątkowa okazja, aby w eleganckiej atmosferze podsumować mijający rok, podziękować współpracownikom i partnerom biznesowym oraz wspólnie celebrować magię Świąt Bożego Narodzenia.

Przygotowaliśmy kompleksową ofertę, która łączy wyśmienitą kuchnię, profesjonalną obsługę oraz stylowe wnętrza, tworząc idealne warunki do organizacji niezapomnianego spotkania.

Więcej na WWW.DESILVA.PL/OPOLE

ul. Powolnego 10
45-078 Opole

+48 77 540 70 00

opole@desilva.pl

W ramach oferty zapewniamy:

• uroczystą kolację wigilijną lub świąteczny bufet,
• elegancko udekorowaną salę w świątecznej aranżacji,
• profesjonalną obsługę kelnerską,
• możliwość organizacji części oficjalnej z nagłośnieniem i projektorem,
• oprawę muzyczną

Menu wigilijne serwowane

PROPOZYCJA I - 150 PLN OD OSOBY
opłatek

Zupa
Krem z pieczonego korzenia pietruszki z olejem ziołowym *250ml*

Drugie danie
Filet z dorsza w sosie cytrynowo-koperkowym, puree ziemniaczano-chrzanowe oraz buraczki z jabłkiem *130/100/100g*

Deser
Piernik z sosem waniliowym *120g*

Napoje *250ml*
Woda, kompot z suszu

PAKIET NnapoI BEZ OGRANICZEŃ
dla przyjęć trwających do 2h – 30 PLN
dla przyjęć trwających powyżej 2h – 40 PLN
Kawa, herbata, woda, soki

PROPOZYCJA II – 180 PLN OD OSOBY
opłatek

Przekąska
Terrina z wędzonego pstrąga z koperkiem i piklowanym ogórkiem *150g*

Zupa
Krem z pieczonego buraka z chrzanem i pestkami dyni *250ml*

Drugie dania
Pierś z indyka faszerowana żurawiną i serem wędzonym,
kluski śląskie oraz modra kapusta *130/100/100g*

Deser
Makowiec z pomarańczą *120g*

Napoje *250ml*
Woda, kompot z suszu

PROPOZYCJA III - 200 PLN OD OSOBY
opłatek

Przekąska na ciepło
Leśne grzyby w cieście filo z sosem tymiankowym *100g*

Zupa
Barszcz wigilijny z uszkami *250ml*

Danie główne
Pieczony filet z sandacza z gratin ziemniaczanym,
warzywami korzeniowymi i masłem ziołowym *130/100/100g*

Deser
Sernik pomarańczowy z korzenną kruszonką *120g*

Napoje *250ml*
Woda, kompot z suszu

PAKIET NAPOI BEZ OGRANICZEŃ
dla przyjęć trwających do 2h – 30 PLN
dla przyjęć trwających powyżej 2h – 40 PLN
Kawa, herbata, woda, soki

DeSilva PREMIUM Opole

Menu wigilijne bufetowe

PROPOZYCJA I - 210 PLN OD OSOBY
opłatek

Przekąska
Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem *50g*
Pasztet z białej fasoli z żurawiną *50g*
Sałatka z pieczonych buraków, fety i orzechów *50g*
Tatar ze śledzia na grzance *50g*
Polędwiczka wędzona na musie grzybowym *50g*
Pieczywo, masło *50g*

Zupa *250ml*
Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową *250g*

Drugie dania
Ravioli ze szpinakiem i ricottą *100g (3szt.)*
Karp smażony *100g*
Filet z tilapii pod cytrynową kruszonką *100g*
Łazanki z kapustą i grzybami *100g*
Puree ziemniaczane *80g*

Deser *100g*
Brownie, miodownik, mus pomarańczowy

Napoje *250ml*
Woda, kompot z suszu

PAKIET NnapoI BEZ OGRANICZEŃ
dla przyjęć trwających do 2h – 30 PLN
dla przyjęć trwających powyżej 2h – 40 PLN
Kawa, herbata, woda, soki

PROPOZYCJA II – 240 PLN OD OSOBY
opłatek

Przekąska
Tartaletka z grzybami i serem pleśniowym *50g*
Mus z wędzonej makreli z chrzanem *50g*
Pstrąg w galarecie cytrynowej z warzywami *50g*
Roladki z grillowanej cukinii z serem i żurawiną *50g*
Sałatka z buraka, jabłka i wędzonego twarogu *50g*
Sałatka jarzynowa *50g*
Pieczywo, masło *50g*

Zupy *250ml*
Krem z pieczonego pasternaku z gruszką
Barszcz z uszkami

Dania główne
Filet z sandacza w sosie koperkowym *100g*
Pierogi z kapustą i grzybami *100g (3szt.)*
Pstrąg łososiowy z masłem cytrynowym *100g*
Gnocchi w sosie z leśnych grzybów *80g*
Bigos staropolski *80g*

Deser *100g*
Strudel, miodownik, sernik z żurawiną

Napoje *250ml*
Woda, kompot z suszu

PAKIET NAPOI BEZ OGRANICZEŃ
dla przyjęć trwających do 2h – 30 PLN
dla przyjęć trwających powyżej 2h – 40 PLN
Kawa, herbata, woda, soki

PROPOZYCJA III – 260 PLN OD OSOBY
opłatek

Przekąska
Gravlax z łososia z koperkiem i sosem musztardowym *50g*
Mus z wędzonego pstrąga na pumperniklu *50g*
Terrina z karpia z ziołami *50g*
Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami *50g*
Sałatka z selera, jabłka i orzechów laskowych *50g*
Tartaletka z grzybami i serem pleśniowym *50g*
Pieczony rostbef z musem chrzanowym *50g*
Miruna w panko w zalewie octowej *50g*
Pieczywo, masło *50g*

Zupy *250ml*
Zupa rybna
Barszcz wigilijny z uszkami

Drugie dania
Polędwica z dorsza z masłem cytrynowo-ziołowym *100g*
Tradycyjny karp panierowany *100g*
Krokiety z kapustą i grzybami *100g*
Pierogi ruskie *100g (3szt.)*
Pierogi z łososiem i serkiem philadelphia *80g (2szt.)*
Łazanki *80g*

Deser *100g*
Jabłecznik, panna cotta piernikowa,
sernik pomarańczowy

Napoje *250ml*
Woda, kompot z suszu

PAKIET NAPOI BEZ OGRANICZEŃ
dla przyjęć trwających do 2h – 30 PLN
dla przyjęć trwających powyżej 2h – 40 PLN
Kawa, herbata, woda, soki