



NAJBARDZIEJ PRZYJAZNA OFERTA
WESELNA W PYRZOWICACH

WWW.DESILVA.PL/KATOWICE

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie Hotelem DeSilva Inn Katowice Airport. Nasza restauracja jest doskonałym miejscem do organizacji przyjęcia weselnego do 110 osób.

Część restauracyjna jest położona na parterze hotelu i posiada bezpośrednie połączenie z salą bankietową, w której znajduje się drewniany parkiet oraz otwarta przestrzeń barowa.

W ramach pakietu zapewniamy:

- wynajem sali restauracyjnej i bankietowej
- parkiet taneczny
- przygotowanie miejsc dla gości weselnych przy wspólnych stołach bankietowych
- eleganckie nakrycie stołów
- powitanie Młodej Pary chlebem weselnym i solą
- bogate menu: zakąski zimne, dania gorące, desery
- napoje bezalkoholowe zimne i gorące podawane bez ograniczeń
- możliwość wykorzystania własnego alkoholu bez dodatkowych opłat
- bezpłatny nocleg dla Młodej Pary w komfortowym pokoju
- preferencyjne ceny pokoi dla gości weselnych

Na Państwa życzenie pomożemy wzbogacić każdy pakiet o:

- atrakcyjną weselną dekorację sali
- dekorację z żywych kwiatów
- oprawę muzyczną – program prowadzony przez profesjonalny zespół muzyczny lub DJ'a
- zawodowy serwis fotograficzny (kościół, plener, przyjęcie)
- wynajem limuzyny dla Młodej Pary, autokaru dla gości weselnych

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu.

Ceny zawierają podatek VAT i obowiązują 31.12.2022r.

Gorąco polecamy Państwu organizację wesela w naszym hotelu.

Zapraszam do kontaktu

Justyna Mróz - Konieczko

tel. kom. +48 664 322 249

e-mail: sales.katowice@desilva.pl

MENU WESELNE 1 - 195 PLN od osoby

Gorący obiad podawany na półmiskach

Tradycyjny rosół z domowym makaronem i pietruszką [250ml]

Rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem, cebulą i musztardą [150g 100%]

Grillowany stek wieprzowy z kostką podany z konfiturą z czerwonej cebuli [100g 50%]

Pieczona karkówka szpikowana czosnkiem niedźwiedzim [100g 50%]

Kluski śląskie [150g 100%]

Ziemniaki gotowane z koperkiem [100g 50%]

Ryż curry z warzywami smażonymi [100g 50%]

Kapusta czerwona duszona z winem,

zasmażana z wędzonym boczkiem i cebulą [100g 100%]

Surówka z marchewki z jabłkiem i ananasem [100g 50%]

Surówka colesław z majonezem i kukurydzą [100g 50%]

Zimna płyta

Mięsa pieczone: [50g / os.]

-marynowany w rozmarynie karczek

-rolada z boczku faszerowana mięsem mielonym i pieczarkami

-schab z śliwką

Mieszki z ciasta francuskiego z musem szpinakowym i serkiem mascarpone [50g]

Galaretki drobiowa z jajkiem i warzywami [50g]

Quiche z pikantnym salami i suszonym pomidorem [50g]

Jaja faszerowane pstrągiem wędzonym i pieczarkami [50g]

Śledź matias w trzech odsłonach: [50g / os.]

-z cebulą i wędzoną śliwką

-z jabłkiem i śmietaną

-w pomidorach z papryczką chilli

Pieczony pasztet z marynowaną gruszką i sosem cumberland [50g]

Salatka szopska z serem feta i oliwkami [50g]

Salatka z brokuł z czerwoną fasolą i dipem czosnkowym [50g]

Masło, pieczywo

Napoje bezalkoholowe - bez ograniczeń

Zimne: sok pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata

MENU WESELNE 2 - 205 PLN od osoby

Gorący obiad podawany na półmiskach:

Tradycyjny rosół z domowym makaronem i pietruszką [250ml]

Rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem, cebulą i musztardą [100g 50%]

Kotlet wieprzowy faszerowany pieczarkami i serem żółtym [100g 50%]

Grillowane zrazy z schabu z pieczonym pomidorem [100g 50%]

Pierś z indyka faszerowana szpinakiem i serem kozim [100g 50%]

Kluski śląskie [500g 100%]

Ziemniaki opiekane z czosnkiem i rozmarynem [100g 50%]

Ryż curry z warzywami smażonymi [100g 50%]

Bukiet warzyw blanszowanych z klarowanym masłem [100g 50%]

Kapusta czerwona duszona z winem,
zasmażana z wędzonym boczkiem i cebulą [100g 50%]

Kapusta kiszona zasmażana z pieczarkami [100g 50%]

Surówka z kapusty pekińskiej z warzywami [100g 50%]

Salatka z buraków z jabłkiem [100g 50%]

Zimna płyta

Mięsa pieczone : [50g / os.]

-marynowany w rozmarynie karczek

-rolada z boczku faszerowana mięsem mielonym i pieczarkami

-schab z śliwką

Wątróbka drobiowa flambirowana krupnikiem na toście pszennym [50g]

Galełka drobiowa z jajkiem i warzywami [50g]

Ciasto francuskie z cukinią zieloną i wędzonym boczkiem [50g]

Rożki z wędzonej szynki z chrzanowym musem i szczypiorkiem [50g]

Koreczki z serem mozzarella i pomidorem cherry [50g]

Panierowana tilapia w octowej zalewie z warzywami i papryką chilli [50g]

Paprykowy omlet z kremowym serkiem i rzodkiewką [50g]

Camambert w sezamie z sałatką z rucoli i suszonej żurawiny [50g]

Salatka cesar z kurczakiem i grzanką pszenną [50g]

Salatka nicejska z tuńczykiem i karczochami [50g]

Masło, pieczywo

Napoje bezalkoholowe - bez ograniczeń

Zimne: sok pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata

MENU WESELNE 3 - 220 PLN od osoby

Gorący obiad podawany na półmiskach:

Tradycyjny rosół z domowym makaronem i pietruszką [250ml]

Rolada wołowa faszerowana wędzonym boczkiem, kiszonym ogórkiem ,
cebulą i musztardą [100g 50%]

Bitki wieprzowe w sosie myśliwskim [100g 50%]

Duszone roladki faszerowane pomidorem suszonym i mozzarellą [100g 50%]

Saltimbocca z piersi indyka z boczkiem wędzonym i świeżą szalwią [100g 50%]

Grillowana polędwiczka wieprzowa sous vide w cydrowej glazurze [100g 50%]

Kluski śląskie [150g 100%]

Ziemniaki opiekane z czosnkiem i rozmarynem [100g 50%]

Ryż curry z warzywami smażonymi [100g 50%]

Bukiet warzyw blanszowanych z klarowanym masłem [100g 50%]

Kapusta czerwona duszona z winem,
zasmażana z wędzonym boczkiem i cebulą [100g 50%]

Kapusta kiszona zasmażana z pieczarkami [100g 50%]

Surówka z marchewki z jabłkiem i ananasem [100g 25%]

Surówka colesław z majonezem i kukurydzą [100g 25%]

Salatka z buraka z jabłkiem [100g 25%]

Zimna płyta

Mięsa pieczone: [50g / os.]

-marynowany w rozmarynie karczek

-rolada z boczku faszerowana mięsem mielonym i pieczarkami

-schab z śliwką

Łosoś wędzony z musem szpinakowym i serkiem mascarpone [50g]

Galaretki drobiowa z jajkiem i warzywami [50g]

Jaja faszerowane pstrągiem wędzonym i pieczarkami [50g]

Grillowana tortilla z szpinakiem, suszonym pomidorem i serem feta [50g]

Terrina z sandacza z łososiem i rodzynkami [50g]

Bruschetta z pomidorem i parmezanem [50g]

Rożki z wędzonej szynki z chrzanowym musem i szczypiorkiem [50g]

Carpaccio z pieczonego buraka z serem feta i rukolą [50g]

Quiche z pikantnym salami i suszonym pomidorem [50g]

Salatka z ciecierzycą, pieczonym burakiem i kaszą bulgur [50g]

Salatka włoska z makaronem fusilli i mozzarellą [50g]

Masło, pieczywo

Napoje bezalkoholowe - bez ograniczeń

Zimne: sok pomarańczowy, jabłkowy, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata

DODATKOWE PROPOZYCJE - KOLACJE

Kolacja serwowana 1 – 15 zł / os.

Barszczyk czerwony na zakwasie z pasztecikiem z ciasta francuskiego z mięsem i kapustą kiszoną

Kolacja serwowana 2 – 15 zł / os.

Żurek na naturalnym zakwasie z kielbasą swojską i gotowanym jajkiem

Kolacja serwowana 3 – 35 zł / os.

Ragout z indyka z pieczarkami

Kolacja serwowana 4 – 40 zł / os.

Szaszłyk z piersi kurczaka z wędzonym boczkiem i papryką
Frytki
Surówka z selera

Kolacja serwowana 5 – 50 zł / os.

Boeuf strogonow z wołowiny z papryką i pieczarkami

DESERY

Mix ciast własnego wypieku podany na paterach [100g 15 zł / os.]

- Sernik z skórą pomarańczową
- Szarlotka z kruszonką
- Ciasto czekoladowe

Duet serowo makowy z sosem czekoladowym [100g 15 zł / porcja]

Sorbet z mango z sałatka z arbuza i miętą [110/50g 15 zł / porcja]

Strudel jabłkowy z ciasta francuskiego z gałką lodów waniliowych [120g/35g 15 zł / porcja]

Sernik z skórą pomarańczową z musem z owoców leśnych [140g 15 zł / porcja]

Szarlotka na kruchym ciście z gałką lodów waniliowych [140g /35g 15 zł / porcja]

Puchar lodów z sezonowymi owocami i bitą śmietaną [15 zł / porcja]

Panna cotta z musem z owoców leśnych [120g/50g 20 zł / porcja]

Torcik czekoladowy z wiśnią „delicjusz” [150g 20 zł / porcja]



DeSilva Inn
Katowice Airport



ul. Równoległa 2
42-625 Pyrzowice



+48 32 393 88 88



katowice@desilva.pl