



# DESILVA CATERING SERVICE

# O NAS

Hotel DeSilva Premium w Opolu oferuje usługi cateringowe na najwyższym poziomie, które są adresowane zarówno do klientów indywidualnych, jak i grupowych. Bez względu na skalę wydarzenia, dokładamy wszelkich starań, aby nasz catering opierał się zawsze na starannie wyselekcjonowanych posiłkach, spełniających oczekiwania nawet najbardziej wymagających smakoszy. Jesteśmy po to, aby wspierać Państwa nietypowe pomysły wiedzą i wieloletnim doświadczeniem, biorąc pod uwagę indywidualne wymagania i sugestie. Z myślą o zróżnicowanych potrzebach naszych klientów, Hotel DeSilva Opole oferuje catering biznesowy oraz okolicznościowy. Z największą starannością oraz dbałością o najmniejsze szczegóły jesteśmy w stanie zapewnić wysokiej jakości obsługę cateringową wszelkiego rodzaju imprez. Obsługujemy przedsięwzięcia na terenie całego miasta Opolu, jak i okolic. Organizacja cateringu nawet w najbardziej niestandardowym miejscu nie stanowi dla nas większego problemu.





**DeSilva**  
CATERING SERVICE

## SZEF KUCHNI

Krzysztof Bonk - Szef Kuchni Hotelu DeSilva Premium Opole. Charyzmatyczny i kreatywny – pasjonat w swojej dziedzinie. Uczestnik i finalista wielu konkursów kulinarnych. Od 22 lat zbiera doświadczenie w najlepszych hotelach i restauracjach w Polsce. Od 2014 r. prowadzi pierwszą w Opolu „otwartą kuchnię” w restauracji hotelu DeSilva Premium.

## PERSONEL

Nasz personel to ludzie wykonujący swoją pracę z pasją i pełnym zaangażowaniem. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom naszych gości, stale podnosimy kwalifikacje i umiejętności naszych pracowników.

Nasi kucharze to mistrzowie w swoim fachu, a menu przez nich przygotowane uświetni każde przyjęcie, nadając niepowtarzalnego charakteru całej uroczystości. Zaufaj profesjonalistom i skorzystaj z naszego wieloletniego doświadczenia.



**DeSilva**  
CATERING SERVICE



# OFERTA KULINARNA

Naszą specjalnością jest cateringowa obsługa szkoleń, konferencji, eventów, bankietów, spotkań biznesowych, a także różnego rodzaju przyjęć okolicznościowych. Hotel DeSilva Opole oferuje catering dla firm, instytucji, a także dla osób prywatnych. Klientom biznesowym Hotel DeSilva Opole proponuje profesjonalny catering na targach, konferencjach, szkoleniach, a także spotkaniach dyplomatycznych.

Catering jest także usługą, którą świadczymy na zlecenia klientów indywidualnych, zapewniając kompleksową obsługę wesel, komunii, chrzcin oraz różnego rodzaju prywatnych spotkań w domach. Jako profesjonalna firma, jesteśmy w stanie skomponować dla Państwa indywidualną kartę dań, która podkreśli wyjątkowość wydarzenia, niezależnie od tego, czy będzie to spotkanie biznesowe czy kameralne przyjęcie weselne.

Nasza oferta obejmuje m.in:

- śniadania
- przerwy kawowe
- lunche
- wykwintne kolacje
- pikniki
- grille
- live cooking
- i wiele innych.







**DeSilva**  
CATERING SERVICE

# ZAPLECZE PRODUKCYJNE

Nasza kuchnia zlokalizowana jest w samym centrum Opola. Jest to miejsce zaprojektowane i dostosowane do obsługi wszelkiego rodzaju eventów i uroczystości.

Dysponujemy nowoczesnym i wielofunkcyjnym sprzętem, który pozwala nam na realizację najbardziej nietypowych zamówień. Nasze zaplecze produkcyjne spełnia niezbędne wymogi sanitarne i bezpieczeństwa.





**DeSilva**  
CATERING SERVICE



**DeSilva**  
CATERING SERVICE



## USŁUGI DODATKOWE

W ramach kompleksowych usług cateringowych zadbamy nie tylko o wysmienite dania i obsługę na najwyższym poziomie, ale także o:

- oprawę muzyczną, nagłośnienie, oświetlenie, obsługę techniczną
- dekoracje
- meble eventowe
- integrację gości
- transport gości
- nocleg

Firmy wykonujące dla nas usługi dodatkowe to fachowcy w swoich dziedzinach, a nasza wieloletnia współpraca świadczy o pełnym profesjonalizmie i indywidualnym podejściu do każdego projektu.





**DeSilva**  
CATERING SERVICE

# DeSilva

CATERING SERVICE



## Hotel DeSilva Premium Opole

ul. Powolnego 10

45-078 Opole

tel. +48 77 540 70 00

e-mail: [opole@desilva.pl](mailto:opole@desilva.pl)

[www.desilva.pl/opole](http://www.desilva.pl/opole)

