RESTAURACJA HOTELU DESILVA W OPOLU

DeSilva Premium to czterogwiazdkowy hotel zlokalizowany w zabytkowym centrum Opola, nad brzegiem malowniczego kanału Młynówka. Ta wyjątkowa lokalizacja sprawia, że w zasięgu kilkunastominutowego spaceru znajduje się wiele godnych uwagi atrakcji regionu, zwłaszcza piękna Starówka oraz urokliwa Opolska Wenecja.
Hotel zapewnia noclegi w wygodnych pokojach, połączone z najwyższym standardem obsługi. Na jego terenie działa restauracja oferująca 74 miejsca w nowoczesnym i stylowym wnętrzu. Nowością jest tu otwarta kuchnia, w której wszystkie potrawy przygotowywane są na oczach gości.
W karcie menu znajdują się wyśmienite dania kuchni śródziemnomorskiej i polskiej, uzupełnione o dania oparte na sezonowych produktach, jak i specjałach kuchni śląskiej. Miłośnicy win znajdą tu ciekawą selekcję win europejskich, a także pochodzących z nowego świata.
W trosce o jak najwyższą jakość serwowanych dań Restauracja Hotelu DeSilva wprowadziła do swojego menu mięsa pochodzące z własnej, ekologicznej hodowli. Wołowina, wieprzowina oraz przetwory takie jak pasztety, kiełbasy, polędwiczki nie zawierają sztucznych dodatków oraz chemii.
DeSilva Premium dysponuje także barem z kominkiem, oferującym duży wybór drinków, koktajli, piwa i lekkich przekąsek oraz cukiernią la Crème, oferującą szeroki wybór ciast, deserów, tortów, a także słodką oprawę każdego przyjęcia, także w formie cateringu.

Source URL: *https://www.visitopolskie.pl/strona/planuj/1037-restauracja-hotelu-desilva-w-opolu*