



**Przyjęcia rodzinne w Restauracji
hotelu Mercure Cieszyn**

MERCURE

HOTEL

CIESZYN

MENU I

105 PLN od osoby

ZUPA [1 do wyboru]

Aromatyczny rosół z domowym makaronem
Krem grzybowy z nutą tymianku z grzankami
Krem z pomidorów z mozzarellą
Krem z białej pietruszki z czarnuszką

DANIE GŁÓWNE [3 do wyboru]

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Rolada wołowa faszerowana boczkiem, cebulą i ogórkiem
Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i fetą
Konfitowane udko z kaczki
Tradycyjny kotlet schabowy
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie
Pieczona polędwica dorsza w cytrynowej emulsji

SAŁATKI [3 do wyboru]

Modra kapusta
Kapusta zasmażana
Buraczki z jabłkiem
Surówka z młodej kapusty z koperkiem
Surówka z marchewki z pomarańczą

DODATKI [3 do wyboru]

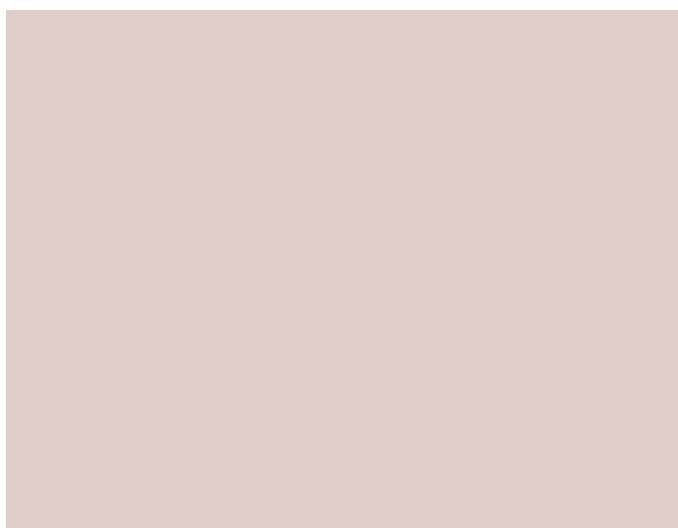
Ziemniaki z koperkiem
Kluski śląskie
Opiekane ziemniaki z tymiankiem
Frytki
Ryż

DESERY [1 do wyboru]

Lody waniliowe z gorącymi malinami
Szarlotka na kruchym spodzie z sosem waniliowym i bitą śmietaną
Mus czekoladowy z wiśniami i świeżą miętą
Zapiekane owoce pod chrupiącą kruszonką

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane



MENU II

145 PLN od osoby

ZUPA [1 do wyboru]

Aromatyczny rosół z domowym makaronem
Krem grzybowy z nutą tymianku z grzankami
Krem z pomidorów z mozzarellą
Krem z białej pietruszki z czarnuszką

DANIE GŁÓWNE [3 do wyboru]

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Rolada wołowa faszerowana boczkiem, cebulą i ogórkiem
Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i fetą
Konfitowane udko z kaczką
Tradycyjny kotlet schabowy
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie
Pieczona polędwica dorsza w cytrynowej emulsji

SAŁATKI [3 do wyboru]

Modra kapusta
Kapusta zasmażana
Buraczki z jabłkiem
Surówka z młodej kapusty z koperkiem
Surówka z marchewki z pomarańczą

DODATKI [3 do wyboru]

Ziemniaki z koperkiem
Kluski śląskie
Opiekane ziemniaki z tymiankiem
Frytki
Ryż

DESERY [1 do wyboru]

Lody waniliowe z gorącymi malinami
Szarlotka na kruchym spodzie z sosem waniliowym i bitą śmietaną
Mus czekoladowy z wiśniami i świeżą miętą
Zapiekanne owoce pod chrupiącą kruszonką

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

KOLACJA [1 do wyboru]

Kurczak duszony w śmietanie z selerem naciowymi pieczarkami
Boeuf Strogonow z drożdżowym knedlem
Risotto z grzybami i wędzonym tofu

ZIMNA PŁYTA

Sałatka z fenkułu i mango z grillowanym boczkiem
Sałatka z pieczonych warzyw z dressingiem jeżynowo-bazyliowym
Sałatka Caprese ze świeżą bazylią
Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
Sałatka z wędzonym łososiem, kaparami, suszonymi pomidorami z dressingiem limonkowym
Kozi ser z konfiturą figową
Hummus ze świeżymi warzywami
Rostbef wolno pieczony z rukolą i marynatami
Roladka szynkowa w galarecie
Śledź norweski z sałatką z jabłka i kompresowanym ogórkiem
Tarta z wędzonym łososiem
Deska serów regionalnych
Deska wędlin DeSilva Natural Farm
Pieczywo
Masło
Sos remoulade

MENU III

175 PLN od osoby

ZUPA [1 do wyboru]

Aromatyczny rosół z domowym makaronem
Krem grzybowy z nutą tymianku z grzankami
Krem z pomidorów z mozzarellą
Krem z białej pietruszki z czarnuszką

DANIE GŁÓWNE [3 do wyboru]

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Rolada wołowa faszerowana boczkiem, cebulą i ogórkiem
Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i fetą
Konfitowane udko z kaczki
Tradycyjny kotlet schabowy
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie
Pieczona polędwica dorsza w cytrynowej emulsji

SAŁATKI [3 do wyboru]

Modra kapusta
Kapusta zasmażana
Buraczki z jabłkiem
Surówka z młodej kapusty z koperkiem
Surówka z marchewki z pomarańczą

DODATKI [3 do wyboru]

Ziemniaki z koperkiem
Kluski śląskie
Opiekane ziemniaki z tymiankiem
Frytki
Ryż

DESERY [1 do wyboru]

Lody waniliowe z gorącymi malinami
Szarlotka na kruchym spodzie z sosem waniliowym i bitą śmietaną
Mus czekoladowy z wiśniami i świeżą miętą
Zapiekanne owoce pod chrupiącą kruszonką

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

KOLACJA [1 do wyboru]

Kurczak duszony w śmietanie z selerem naciowymi pieczarkami
Boeuf Strogonow z drożdżowym knedlem
Risotto z grzybami i wędzonym tofu

KOLACJA [1 do wyboru]

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym z gnocchi i fasolką szparagową
Rolowany udziec z indyka podany z warzywnym tagliatelle i bazyliowymi kluseczkami
Zapiekanany bakłażan z kaszą bulgur, serem i warzywami

ZIMNA PŁYTA

Sałatka z fenkułu i mango z grillowanym boczkiem
Sałatka z pieczonych warzyw z dressingiem jeżynowo-bazyliowym
Sałatka Caprese ze świeżą bazylią
Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
Sałatka z wędzonym łososiem, kaparami, s uszonymi pomidorami z dressingiem limonkowym
Kozi ser z konfiturą figową
Hummus ze świeżymi warzywami
Rostbef wolno pieczony z rukolą i marynatami
Roladka szynkowa w galarecie
Śledź norweski z sałatką z jabłką i kompresowanym ogórkiem
Tarta z wędzonym łososiem
Deska serów regionalnych
Deska wędlin DeSilva Natural Farm
Pieczywo
Masło
Sos remoulade

MENU DLA DZIECI

ZESTAW 1

Rosół z kurczaka z makaronem i marchewką
Sznycelki z kurczaka z maślanym puree ziemniaczanym i zielonym groszkiem

ZESTAW 2

Krem z warzyw z grzankami i serem
Makaron spaghetti z sosem pomidorowym i pulpecikami

ZESTAW 3

Kotlecik z mielonego indyka z glazurowaną marchewką i frytkami

DODATKOWE PROPOZYCJE

PRZYSTAWKA [1 do wyboru] - 15 PLN / os.

Marynowany w sosie sojowym rostbef
wędzony ser / rydze
Gravlax z łososia /pikle/emulsja
limonkowo- koperkowa / grzanki ziołowe
Ceviche / sałatka z owoców morza
drożdżowy paluch

DANIA SPECJALNE - 10 PLN / os.

[dopłata w ramach jednego z głównych dań]
Zrazy z dzika w sosie myśliwskim / szare kluski
czerwona kapusta z porzeczką
Ossobuco z cielęciny z gremolată
domowe kopytka / bukiet warzyw
Duszony królik w białym winie z szafranem
puree ziemniaczane / buraki

OWOCE - 6 PLN / os.

[w zależności od dostępności , 250 gram]

FONTANNA CZEKOLADOWA

z owocami i piankami - 400 PLN
- 2,5 kg czekolady (ok. 4h)

TORT- od 15 PLN / os.

[w zależności od wyboru rodzaju]

ALKOHOL

OPEN BAR - 40 PLN / os.

piwo lane, wódka, wino białe i czerwone

Wino białe / czerwone - 59 PLN / 75cl

Wino musujące PROSECCO - 70 PLN / 75cl

KONTAKT

Serdecznie zachęcamy
do skorzystania z naszej oferty.

Jesteśmy otwarci na wszelkie
sugestie i życzenia z Państwa strony.
Z przyjemnością udzielimy
dodatkowych informacji.

Ewa Malarz

tel. +48 502 198 129

e-mail: ewa.malarz@accor.com

Małgorzata Bagniak

tel. + 48 502 198 318

e-mail: H3420-fb@accor.com





MERCURE
HOTEL
CIESZYN

MERCURE CIESZYN
ul. Motelowa 21 | 43-400 Cieszyn
tel. +48 33 851 69 00 | e-mail: h3420@accor.com

