



TWOJE WESELE
w Restauracji hotelu Mercure Cieszyn

MERCURE
HOTEL
CIESZYN

TWOJE WESELE w Cieszynie

Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą weselną w hotelu Mercure Cieszyn.

W naszym obiekcie dysponujemy 78 pokojami, przestronną salą bankietową oraz dużym ogrodem, w którym udostępniamy miejsce na organizację ślubu w plenerze.

W ramach pakietu weselnego zapewniamy:

- możliwość organizacji ceremonii ślubu w ogrodzie w cenie wesela (miejsca siedzące, stół, czerwony dywan)
- wynajem sali bankietowej do 130 osób
- eleganckie nakrycie stołów (okrągłe lub prostokątne)
- drobne dekoracje kwiatowe i serwetki
- pokrowce na krzesła
- powitanie Młodej Pary chlebem i solą (na życzenie)
- toast winem musującym
- czerwony dywan na wejście Młodej Pary
- owoce i ciasta (4 rodzaje)
- bogate menu
- soki owocowe i woda mineralna - bez limitu
- napoje gazowane - 4 butelki/os (250 ml/butelka), każda kolejna butelka (250 ml) 7 zł.
- pokrojenie tortu
- dzieci do lat 12 – 50% ceny, dzieci do lat 3 – bezpłatnie
- apartament dla Nowożeńców
- preferencyjne ceny pokoi dla gości weselnych
- przedłużone śniadanie do godziny 11.30 dla gości weselnych
- bezpłatny parking
- prezent dla Młodej Pary – voucher na kolację w rocznicę ślubu

Możliwość wynajęcia namiotu weselnego.

Zapraszamy do kontaktu

e-mail: h3420-re@accor.com



PREZENT
dla Młodej Pary

VOUCHER
na kolację w rocznicę ślubu

MENU I

329 PLN od osoby

Opcja wyserwowana dla każdego z Gości

ZUPA (1 do wyboru)

Bulion z kaczki z kluseczkami drobiowymi
Krem z pomidorów z mozzarellą
i emulsją bazyliową
Krem z pieczonego selera i gruszek
z oliwą cytrynową

DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Filet z kurczaka kukurydzianego podany
na szpinaku i puree ziemniaczanym
Schab pieczony podany z kluseczkami
z sosem pieczeniowym i modrą kapustą

DESERY (1 do wyboru)

Ciasto czekoladowe na konfiturze malinowej
Beza z kremem waniliowym, musem
porzeczkowym i świeżymi owocami
Leśny mech z malinami, mascarpone
i owocami granatu
Lody z owocami sezonowymi

BUFET PRZEKĄSEK

Deska wiejskich wędlin DeSilva Natural Farm
Mięsa pieczone tradycyjnie :
• schab ze śliwką, • boczek pieczony,
• pasztet beskidzki z sosem żurawinowym
Paszтет wegański
Galaretka wieprzowa i terinna drobiowa
na marynowanej, czerwonej cebuli
Deska serów regionalnych
Śledzie w 2 smakach
Tradycyjna ćwikła z chrzanem

SAŁATKI (3 do wyboru)

Sałatka z fenkułu i mango
z grillowanym boczkiem
Sałata rzymska z serem feta, cytrusami,
granatem i pomidorkami koktajlowymi
Sałatka z ananasem, kurczakiem
oraz miodowym dresingiem
Sałatka Caprese ze świeżą bazylią
Sałatka z pieczonych warzyw
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka grecka z serem feta
Sałatka typu „gyros”
Sałatka ziemniaczana z młotkowanym
pieprzem
Sałatka ryżowa z tuńczykiem

KOLACJA I (1 do wyboru)

Łosoś w sosie kaparowym
na tagliatelle warzywnym
Polędwiczka wieprzowa z sosem
z grzybów leśnych i gratin
Pierś z kaczki otulona szynką dojrzewającą
z dyniowo-gruszkowym puree
Płonący udziec z ziemniakami,
boczkiem, cebulą i kapustą

KOLACJA II (1 do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Bogracz wieprzowy
Żurek na maślanie ze smażoną białą kielbasą
Flaczki cielęce

NAPOJE

Kawa, herbata, soki,
woda mineralna – bez limitu
Napoje gazowane:
- 4 butelki/os (250 ml/butelka),
każda kolejna butelka (250 ml) 7 zł

W OGRODZIE
CEREMONIA ŚLUBU

W CENIE MENU

MENU II

359 PLN od osoby

ZUPA

(1 do wyboru serwowana lub podana w wazie)

Tradycyjny rosół wołowy
z domowym makaronem
Krem z pomidorów z mozzarellą
i emulsją bazyliową
Krem z białych warzyw aromatyzowany
gałką muszkatołową i ziołami

DANIE GŁÓWNE

(3 do wyboru podane na półmiskach)

Udziec z kurczaka ze szpinakiem
i serem feta
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Rolada wołowa z boczkiem
i ogórkiem kiszonym w sosie własnym
Sakiewka z polędwiczki wieprzowej
z pieczarkami

SURÓWKI

(3 do wyboru)

Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z marchwi i pomarańczy
Surówka z selera z bakaliami i jogurtem
Surówka Colesław
Kapusta zasmażana okraszona boczkiem

DODATKI

(2 do wyboru)

Ziemniaki puree
Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Kluski śląskie
Ryż curry
Frytki
Frytki belgijskie

DESERY

(1 do wyboru serwowany)

Panna cotta z musem malinowym
Sernik dekorowany z owocami sezonowymi
Mus czekoladowy z wiśniami i świeżą miętą
Tiramisu

BUFET PRZEKĄSEK

Deska wiejskich wędlin DeSilva Natural Farm
Mięsa pieczone tradycyjnie:

- schab ze śliwką, • boczek pieczony,
- pasztet beskidzki z sosem żurawinowym

Pasztet wegański

Galaretki wieprzowa i terinna drobiowa
na marynowanej, czerwonej cebuli

Deska serów regionalnych

Tradycyjna ćwikła z chrzanem

SAŁATKI

(3 do wyboru)

Salatka z grillowanych warzyw
z makaronem penne
Salatka z kurczaka, kukurydzy, selera,
ananasa i aromatycznych ziół
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Salatka grecka z serem feta
Salatka ziemniaczana z młotkowanym
pieprzem
Salatka meksykańska z ryżem

KOLACJA I

(1 do wyboru serwowana)

Grillowany schab podany na duszonej
kapuście z pieczonymi na maśle ziemniakami
i rozmarynem
Rolada z uda drobiowego podana z kopytkami
i buraczkami na ciepło
Polędwiczka wieprzowa sous-vide na sosie
z zielonego pieprzu z pieczonymi warzywami

KOLACJA II

(1 do wyboru serwowana)

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Bogracz wieprzowy
Żurek na maślanie ze smażoną białą kiełbasą

NAPOJE

Kawa, herbata, soki,
woda mineralna – bez limitu
Napoje gazowane:
- 4 butelki/os (250 ml/butelka),
każda kolejna butelka (250 ml) 7 zł

MENU III

399 PLN od osoby

PRZYSTAWKA (1 do wyboru)

Carpaccio z kaczki marynowane
w winie i młotkowanym pieprzu serwowane
na miodowym sosie z rukolą i dziką borówką
Paszтет z gęsi na toście z konfiturą owocową
Kremowy camembert ze szkarłatnym
sosem z granatu
Łosoś marynowany z tatarskim
z warzyw i kaparami

ZUPA

(1 do wyboru serwowana lub podana w wazie)

Tradycyjny rosół wołowy
z domowym makaronem
Krem z pomidorów z mozzarellą
i emulsją bazyliową
Krem z białych warzyw aromatyzowany
gałką muszkatołową i ziołami

DANIE GŁÓWNE

(4 do wyboru podane na półmiskach)

Udziec z kurczaka ze szpinakiem i serem feta
Filet z indyka z farszem bakaliowo-dyniowym
Roladka z indyka z serem mozzarella
i suszonymi pomidorami
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
Kotlet schabowy
Rolada wołowa z boczkiem, cebulą
i ogórkiem kiszonym w sosie własnym
Sakiewka z polędwiczki wieprzowej
z pieczarkami

SURÓWKI (3 do wyboru)

Kapusta czerwona aromatyzowana boczkiem
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z marchwi i pomarańczy
Surówka z pora i selera naciowego
Surówka z selera z bakaliami
Surówka Colesław
Kapusta zasmażana okraszona boczkiem

DODATKI (3 do wyboru)

Ziemniaki puree
Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Kluski śląskie
Ryż curry
Frytki
Frytki belgijskie

NAPOJE

Kawa, herbata, soki,
woda mineralna – bez limitu
Napoje gazowane:
- 4 butelki/os (250 ml/butelka),
każda kolejna butelka (250 ml) 7 zł

DESERY (1 do wyboru serwowany)

Beza z kremem mascarpone
i owocami sezonowymi
Krem kataloński
Lody z owocami sezonowymi
Fondant czekoladowy z musem mango

BUFET PRZEKĄSEK

Deska wiejskich wędlin DeSilva Natural Farm
Mięsa pieczone tradycyjnie:
• schab ze śliwką, • boczek pieczony,
• paszтет beskidzki z sosem żurawinowym
Galaretką wieprzową i terrina drobiową
na marynowanej, czerwonej cebuli
Paszтет wegański
Deska serów regionalnych
Śledzie w 3 smakach
Tradycyjna ćwikła z chrzanem

SAŁATKI (3 do wyboru)

Salatka z fenkułu i mango z grillowanym
boczkiem
Salata rzymska z serem feta, cytrusami,
granatem i pomidorkami koktajlowymi
Salatka z ananasem, kurczakiem
oraz miodowym dresingiem
Salatka Caprese ze świeżą bazylią
Salatka z pieczonych warzyw
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Salatka grecka z serem feta
Salatka typu „gyros”
Salatka ziemniaczana z młotkowanym pieprzem
Salatka ryżowa z tuńczykiem

KOLACJA I (1 do wyboru serwowana)

Pierś z kurczaka z pieczonymi batatami,
sosem miodowym i nutą chilli
Udko z kaczki konfitowane w pomarańczy
z musem z białych warzyw
Medaliony z indyka zapiekane mozzarellą
i pomidorami z nutą bazylii, ryżem curry
i mixem sałat

KOLACJA II (1 do wyboru serwowana)

Żeberka z grzybami leśnymi po staropolsku
serwowane na kapuście
Filet z sandacza z grillowaną cytryną podany
na pęczaku z warzywami
Grillowany schab z pieczonymi warzywami
(bakłażan, cukinia, papryka)
i ziemniakami z sosem ziołowym

KOLACJA III (1 do wyboru)

Ragout z wołowiny i borowików
Zupa węgierska na wieprzowinie
z dodatkiem kolendry i limonki
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Strogonow z drożdżowym knedlem
Żurek na maśle ze smażoną białą kiełbasą

DODATKOWE

PROPOZYCJE

MENU WEGAŃSKIE

(dla każdej opcji menu możliwość wyboru odpowiedniej liczby dań)

PRZYSTAWKA

dotyczy menu nr 3

Carpaccio z buraka z sosem orzechowym i tofu
Sałatka z grillowanym serem halloumi i ziarenkami granatu

ZUPA

Krem z pomidorów i pieczonej papryki
Krem z białych warzyw z nutą oliwną

DANIE GŁÓWNE I

Kotlecik z ciecierzycy i kaszy jaglanej podany na rukoli ze smażonym szpinakiem
Pierogi ze szpinakiem i serem feta okraszone masłem

DANIE GŁÓWNE II

Papryka nadziewana komosą ryżową z warzywami
Gołąbki z kaszą jaglaną i grzybami w sosie pomidorowym

DANIE GŁÓWNE III

Kaszotto ze szparagami i skórą z cytryny
Placuszki z cukinii z dipem jogurtowo-ziółowym

DESERY

Pudding z nasion chia z sosem mango
Wegański budyń z kaszy jaglanej z mango
Jabłko pieczone z bakaliami z sosem toffi

KOLACJA I

Ragout warzywne
Rissotto z pieczarkami i pieczoną dynią

KOLACJA II

Makaron z pesto pietruszkowym i suszonymi pomidorami
Curry warzywne z kalafiozem, ciecierzycą
Wegański burger z buraka

PRZYSTAWKA NA ZIMNO - 29zł / os. (1 do wyboru)

Carpaccio z kaczki marynowane w winie i młotkowanym pieprzu serwowane na miodowym sosie z rukolą i dziką borówką
Pasztet z gęsi na toście z konfiturą owocową
Łosoś marynowany z tatarskim z warzyw i kaparami

PRZYSTAWKI CIEPŁE - 29zł / os. (1 do wyboru)

Roladki ze szparagów zawijane w boczku
Oscypek grillowany z boczkiem i żurawiną
Kremowy camembert ze szkarłatnym sosem z granatu

BESKIDZKI BUFET

NA CIEPŁO - 79 zł / os.

Beskidzki bigos
Żeberka duszone w kapuście
Golonko w piwie (np. cieszyńskim)
Kita beskidzka
Pierogi z mięsem
Pierogi z kapustą i grzybami
Kluski ziemniaczane okraszone słoniną
Sałatka ziemniaczana z młotkowanym pieprzem

BESKIDZKA KOLACJA

Z GRILLA - 89 zł / os.

Karczek
Biała kielbasa
Pstrąg
Udziec drobiowy
Żeberko w miodzie
Szaszłyki warzywne
Szaszłyki mięsne
Oscypek
Ziemniaki pieczone
Beskidzki bigos
Kompozycja sałat
Pieczywo, ketchup, musztarda, żurawina, sos czosnkowy

POZNAJ
NASZ HOTEL NA

www.hotelhalnycieszyn.pl

DODATKOWE

PROPOZYCJE

FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI

– 30 zł/1 os. (4 h)

TORTY WESELNE – 35 zł / 1 os.

Mascarpone z owocami sezonowymi
(jasny biszkopt, bita śmietana,
serek mascarpone, owoce sezonowe)

Malinowa chmurka

(jasny biszkopt, bita śmietana,
želka malinowa)

Cherry

(czekoladowy biszkopt, jasny biszkopt,
krem śmietankowy, krem czekoladowy,
wiśnie w żelu)

Royal

(orzechowy biszkopt, krem kawowy,
bita śmietana, chrupanka czekoladowa)

Marakuja z bezą

(jasny biszkopt, bita śmietana,
želka marakuja, beza)

Oreo

(czekoladowy biszkopt, bita śmietana,
serek mascarpone, beza, ciasteczka oreo)

Śmietankowo-czekoladowy

(czekoladowy biszkopt, jasny biszkopt,
krem czekoladowy, krem śmietankowy)

Orzechowo-czekoladowy

(czekoladowy biszkopt, orzechowy biszkopt,
krem czekoladowy, krem orzechowy)

Tiramisu

(czekoladowy biszkopt, jasny biszkopt
nasączany kawą, bita śmietana,
serek mascarpone, amaretto)

COCTAIL BAR

Obsługa barmańska - 1000 zł / 7 h

każda kolejna rozpoczęta godzina 150 zł

Drinki (wszystkie rodzaje) - 25 zł / 1 szt.
dostępnych jest 6 rodzajów drinków
do wyboru z listy poniżej

Propozycje drinków

Mojito

(rum, mięta, limonka, syrop cukrowy,
woda gazowana, kruszony lód)

Sex on the beach

(wódka, syrop brzoskwiinowy, sok pomarańczowy,
sok żurawinowy)

Gin Fizz

(gin, syrop cukrowy, woda gazowana,
cytryna, limonka)

Cuba Libre

(rum, limonka, pepsi)

Pina Colada

(rum, syrop kokosowy, sok ananasowy)

Aperol Spritz

(aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza)

Bloody Mary

(wódka, sok pomidorowy, sos Worcestershire,
seler naciowy, przyprawy)

Passion Lemonade

(wódka, syrop z marakui, 7-up, limonka)

Unicorn (0 % alcohol)

magiczna mikstura owoców, soków

i syropów o różnych smakach

(magiczna mikstura owoców, soków
i syropów o różnych smakach)

ALKOHOL – OPEN BAR / 7H

Propozycja I - 119 zł / 1 os.

Piwo Żywiec, wódka, wino domowe

Propozycja II - 149 zł / 1 os.

Whisky, piwo, wódka, wino domowe

Propozycja III - 155 zł / 1 os.

Whisky, piwo, alkohole regionalne
w bufecie, wino domowe, wódka

PREZENT DLA RODZICÓW

PODZIĘKUJ SWOIM RODZICOM

Do wyboru m. in. weekendowy pobyt
w pokoju 2-osobowym ze śniadaniem
lub kolacja w naszej Restauracji.



MERCURE
HOTEL
CIESZYN

MERCURE CIESZYN
ul. Motelowa 21
43-400 Cieszyn

