

# MERCURE

HOTEL

CIESZYN



## *ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA w Hotelu Mercure Cieszyn*

Zapraszam do kontaktu

Anna Klejczyk, tel.: +48 502 198 129 | e-mail: [anna.klejczyk@accor.com](mailto:anna.klejczyk@accor.com)

# MERCURE

HOTEL

CIESZYN

## MENU WIGILIJNE SERWOWANE

### **PROPOZYCJA I - 98 PLN / os.**

*Opłatek (z miodem i orzechami)*

Tymbalik rybny z sosem remoulade  
Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami  
Świąteczny karp w dzwonku w złocistej panierce  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Makowiec z bakaliami dekorowany bitą śmietaną  
Kawa lub herbata  
Woda mineralna z cytryną w karafkach  
Kompot z suszu

### **PROPOZYCJA II - 128 PLN / os.**

*Opłatek (z miodem i orzechami)*

Łosoś z grilla na delikatnym sosie pomarańczowym  
dekorowany mixem sałat  
Zupa z leśnych grzybów z łazankami  
Polędwiczka wieprzowa na delikatnym  
sosie serowym z dodatkiem czerwonej kapusty  
z jabłkiem oraz puree ziemniaczanym z koperkiem  
Makowiec z syropem migdałowym z bitą śmietaną  
Kawa lub herbata  
Soki owocowe w karafkach  
Kompot z suszu

### **PROPOZYCJA III - 154 PLN / os.**

*Opłatek (z miodem i orzechami)*

Tatar ze śledzia z dodatkiem rodzynek  
i majonezem cytrynowym  
Aromatyczny krem z grzybów z oliwą truflową  
i grzankami ziołowymi  
Sandacz duszony w porach na carpaccio  
z czerwonego buraka z dodatkiem aromatycznej  
kaszy z grzybami  
Deser wiśniowy na czerwonym winie z bitą śmietaną  
i przyprawami korzennymi  
Kawa lub herbata  
Soki owocowe w karafkach  
Kompot z suszu



# MERCURE

HOTEL

CIESZYN

## MENU WIGILIJNE BUFETOWE

### **PROPOZYCJA I - 164 PLN /os.**

*Opłatek (z miodem i orzechami)*

Śledź w trzech smakach  
Sałatka jarzynowa z majonezem  
Delikatna sałatka z grillowanym łososiem  
z jogurtowym sosem  
Francuska zupa cebulowa na białym winie  
z grzankami z bagietki korzennej  
Karp w dzwonku smażony na maśle  
w otoczce chrupiącej panierki  
Duszony dorsz w ziołach  
Pieczone ziemniaki z koperkiem  
Kapusta z leśnymi grzybami  
Makowiec  
Drobne ciasteczka  
Deser wiśniowy na czerwonym winie  
z przyprawami korzennymi  
Kawa lub herbata  
Soki owocowe w karafkach  
Kompot z suszu



### **PROPOZYCJA II - 198 PLN / os.**

*Opłatek (z miodem i orzechami)*

Śledzie w korzennym aromacie  
Marynowany łosoś w burakach  
z majonezem cytrynowym  
i awokado z lekką sałatą,  
warzywami i grzanką ziołową  
Sałatka jarzynowa z majonezem  
Sałatka z wędzonym łososiem burakami,  
serem feta i orzechami  
z kremem balsamicznym  
Krem z leśnych grzybów z grzankami  
Karp w dzwonku smażony na maśle  
w otoczce chrupiącej panierki  
Duszony dorsz w aromacie ziół  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Aromatyczny ryż z warzywami  
Pieczone ziemniaki z koperkiem  
Kapusta z leśnymi grzybami  
Strudel jabłkowy  
Krucze Ciasteczka  
Makowiec  
Mus czekoladowy dekorowany  
skórką pomarańczy  
Kawa lub herbata  
Soki owocowe w karafkach  
Kompot z suszu

### **POZOSTAŁE NAPOJE**

*płatne dodatkowo:*

Napoje gazowane but. 25cl – 10 PLN  
Wino grzane w dzbanku - 52 PLN / 4 os.  
Grog (herbata z rumem)  
w dzbanku - 52 PLN / 4 os.