

MERCURE

HOTEL

CIESZYN



ŚWIĄTECZNE SPOTKANIA w Hotelu Mercure Cieszyn

Wigilia firmowa to świetna okazja, aby Twoi pracownicy odczuli magię świąt również w życiu zawodowym. Spotkanie świąteczne jest również doskonałą okazją do podziękowania im za całoroczne współuczestniczenie w rozwoju firmy.

Powierz nam zorganizowanie firmowego przyjęcia wigilijnego, a my zapewnimy nie tylko wyśmienite menu, ale także nastrojowe dekoracje oraz miłą niespodziankę dla każdego uczestnika.

Zapraszam do kontaktu

Magdalena Pieczonka, tel.: +48 502 198 129 | e-mail: magdalena.pieczonka@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 - 185 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 avokado 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.