



*Przyjęcia rodzinne w Restauracji*  
hotelu Mercure Cieszyn

MERCURE  
HOTEL  
CIESZYN

# MENU I

150 PLN od osoby

## **ZUPA** [1 do wyboru]

Tradycyjny rosół z makaronem  
Krem z pomidorów z serem mozzarella  
i emulsją bazyliową  
Krem z białych warzyw z aromatem  
gałki muszkatołowej i ziołowymi grzankami

## **DANIE GŁÓWNE** [3 do wyboru]

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

## **SALATKI** [3 do wyboru]

Surówka z czerwonej kapusty  
Surówka z marchewki i pomarańczy  
Surówka z selera z bakaliami  
Surówka Coleslaw  
Kapusta zasmażana

## **DODATKI** [3 do wyboru]

Ziemniaki puree  
Ziemniaki pieczone z rozmarynem  
Kluski śląskie  
Ryż curry  
Frytki

## **DESERY** [1 do wyboru]

Panna cotta z musem malinowym  
Sernik dekorowany owocami  
Ptysie z kremem russel z sosem czekoladowym  
i owocami  
Szarlotka na kruchym spodzie  
z sosem waniliowym i bitą śmietaną  
Domowe wypieki

## **NAPOJE** – bez limitu

Kawa, herbata, soki, woda mineralna,  
napoje gazowane



# MENU II

190 PLN od osoby

## ZUPA [1 do wyboru]

Tradycyjny rosół z domowym makaronem  
Krem z pomidorów z serem mozzarella  
i emulsją bazyliową  
Krem z białych warzyw z aromatem  
gałki muszkatołowej i ziołowymi grzankami

## DANIE GŁÓWNE [3 do wyboru]

Udziec z kurczaka ze szpinakiem i serem feta  
Filet z indyka z farszem bakaliowo-dyniowym  
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

## SAŁATKI [3 do wyboru]

Kapusta czerwona aromatyzowana boczkiem  
Surówka z czerwonej kapusty  
Surówka z marchewki i pomarańczy  
Surówka z pora i selera naciowego  
Surówka z selera z bakaliami  
Surówka Coleslaw  
Kapusta zasmażana

## DODATKI [3 do wyboru]

Ziemniaki puree  
Ziemniaki pieczone z rozmarynem  
Kluski śląskie  
Ryż curry  
Frytki

## DESERY [1 do wyboru]

Beza z kremem mascarpone  
i owocami sezonowymi  
Panna cotta z musem malinowym  
Lody z owocami sezonowymi  
Fondant czekoladowy z musem z mango  
Szarlotka na kruchym spodzie  
z sosem waniliowym i bitą śmietaną  
Domowe wypieki

## NAPOJE – bez limitu

Kawa, herbata, soki, woda mineralna,  
napoje gazowane

## BUFET PRZEKĄSEK

Wrap w 3 smakach:  
z kurczakiem, tuńczykiem, łososiem  
Deska wiejskich wędlin DeSilva Natural Farm  
Mięsa pieczone tradycyjnie:  
Schab ze śliwką, boczek pieczony,  
pasztet beskidzki z sosem żurawinowym  
Pasztet wegański  
Galaretka wieprzowa i drobiowa  
Deska serów regionalnych  
Tradycyjna ćwikła z chrzanem





# MENU III

240 PLN od osoby

## ZUPA [1 do wyboru]

Tradycyjny rosół z domowym makaronem  
Krem z pomidorów z serem mozzarella  
i emulsją bazyliową  
Krem z białych warzyw z aromatem  
gałki muszkatołowej i ziołowymi grzankami  
Zupa grzybowa

## DANIE GŁÓWNE [3 do wyboru]

Udziec z kurczaka z szpinakiem i serem feta  
Filet z indyka z farszem bakaliowo-dyniowym  
Kotlet de volaille z masłem i pietruszką  
Kotlet schabowy  
Rolada wołowa z boczkiem, cebulą  
i ogórkiem kiszonym  
Sakiewka z polędwiczki wieprzowej  
z pieczarkami

## SAŁATKI [3 do wyboru]

Kapusta czerwona aromatyzowana boczkiem  
Surówka z czerwonej kapusty  
Surówka z marchewki i pomarańczy  
Surówka z pora i selera naciowego  
Surówka z selera z bakaliami  
Surówka Coleslaw  
Kapusta zasmażana

## DODATKI [3 do wyboru]

Ziemniaki puree  
Ziemniaki pieczone z rozmarynem  
Kluski śląskie  
Ryż curry  
Frytki

## DESERY [1 do wyboru]

Beza z kremem mascarpone  
i owocami sezonowymi  
Panna cotta z malinowym coulis  
Lody z owocami sezonowymi  
Fondant czekoladowy z musem z mango  
Własne wypieki  
Szarlotka na kruchym spodzie  
z sosem waniliowym i bitą śmietaną

## NAPOJE – bez limitu

Kawa, herbata, soki, woda mineralna,  
napoje gazowane

## BUFET PRZEKĄSEK

Wrap w 3 smakach:  
z kurczakiem, tuńczykiem, łososiem  
Deska wiejskich wędlin DeSilva Natural Farm  
Mięsa pieczone tradycyjnie:  
Schab ze śliwką, boczek pieczony,  
pasztet beskidzki z sosem żurawinowym  
Pasztet wegański  
Galaretka wieprzowa i drobiowa  
Deska serów regionalnych  
Śledzie w 3 smakach  
Tradycyjna ćwikła z chrzanem

## KOLACJA CIEPŁA [1 do wyboru]

Kurczak duszony w śmietanie  
z selerem naciowym i pieczarkami  
Zupa węgierska na wieprzowinie  
z dodatkiem kolędry i limonki  
Strogonow z knedlami  
Chili con carne  
Grillowany schab podany na kremowej  
kapuście z pieczonymi na maśle ziemniakami  
z rozmarynem

## DANIA WEGETARIAŃSKIE

Camembert panierowany w sezamie mix sałat  
Kasza bulgur z dynią i serem gorgonzola  
Makaron z suszonymi pomidorami i szpinakiem  
Sandacz na puree porowo-ziemniaczanym  
Łosoś pieczony na fasoli szparagowej  
z sosem winnym  
Polędwiczka z dorsza na liściu szpinaku baby  
z mango  
Zapiekany bakłażan z kaszą bulgur,  
serem i warzywami

## DANIA WEGAŃSKIE

Placki ziemniaczane z ragu warzywnym  
Curry warzywne z kalafiozem i dynią  
Makaron tagliatelle z borowikami  
w sosie śmietanowym  
Zapiekany bakłażan z serem mozzarella  
i pomidorową salsą  
Risotto z grzybami i wędzonym tofu  
Pieczony kalafior z sosem tahini, granatem  
i pistacjami

# MENU

DLA DZIECI

## **ZESTAW 1** - 39 PLN / os.

Rosół z kurczaka z makaronem i marchewką  
Sznycelki z kurczaka z frytkami  
i surówką sezonową

## **ZESTAW 2** - 39 PLN / os.

Zupa pomidorowa  
Kotlecik z mielonego indyka  
z frytkami i surówką sezonową

## **ZESTAW 3** - 39 PLN / os.

Zupa ogórkowa  
Makaron spaghetti z sosem pomidorowym  
i pulpecikami drobiowymi

# DODATKOWE

PROPOZYCJE

## **ALKOHOL – OPEN BAR / 7H**

### **Propozycja I - 115 zł / 1 os.**

Piwo, wódka, wino domowe

### **Propozycja II - 140 zł / 1 os.**

Whisky, piwo, wódka, wino domowe

### **Propozycja III - 150 zł / 1 os.**

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

**Każda kolejna rozpoczęta  
godzina 15 PLN / os.**

# POZNAJ

NASZ HOTEL NA

[hotelhalnycieszyn.pl](http://hotelhalnycieszyn.pl)

# KONTAKT

Serdecznie zachęcamy  
do skorzystania z naszej oferty.

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

Zapraszamy do kontaktu:

e-mail: [H3420@accor.com](mailto:H3420@accor.com)

tel. 33 851 69 00

kom. +48 502 198 129





**MERCURE**  
HOTEL  
CIESZYN

MERCURE CIESZYN  
ul. Motelowa 21 | 43-400 Cieszyn  
tel. +48 33 851 69 00 | e-mail: H3420@accor.com

