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 - 110 PLN / os.

Opłatek (z miodem i orzechami)

Ryba w galarecie na musie chrzanowym

Barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami

Świąteczny karp w dzwonku w złocistej panierce podany na tradycyjnej sałatce jarzynowej z cytrynową pianką

Makowiec z bakaliami dekorowany bitą śmietaną

Kawa lub herbata

Woda mineralna z cytryną w karafkach

Kompot z suszu

PROPOZYCJA II - 140 PLN / os.

Opłatek (z miodem i orzechami)

Łosoś z grilla na gratenie ziemniaczanym z musem pomarańczowym dekorowany mixem sałat

Zupa z leśnych grzybów z łazankami

Polędwiczka wieprzowa w sosie z podgrzybków z dodatkiem czerwonej kapusty na puree ziemniaczanym

Ciasta Świąteczne: 3 rodzaje

Kawa lub herbata

Soki owocowe w karafkach

Kompot z suszu

PROPOZYCJA III – 160 PLN / os.

Opłatek (z miodem i orzechami)

Tatar ze śledzia z majonezem cytrynowym

Aromatyczny krem z grzybów z oliwą truflową

Sandacz duszony w porach na carpaccio z czerwonego burak z dodatkiem aromatycznej kaszy z grzybami podany z kalafiorem romanesco

Gruszka gotowana w czerwonym winie z serem gongonzola

Kawa lub herbata

Soki owocowe w karafkach

Kompot z suszu



MERCURE

HOTEL

CIESZYN

MENU WIGILIJNE BUFETOWE

PROPOZYCJA I - 190 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 rozmarynem

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 - 210 PLN / os.

Opłatek (z miodem i orzechami)

Śledź w trzech smakach

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 curry z warzywami

Pieczone ziemniaki z rozmarynem

Kapusta z leśnymi grzybami

Kapusta z grochem

Strudel jabłkowy

Kruche 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 – 12 PLN

Wino grzane 200ml – 24 PLN

Wino grzane w dzbanku - 72 PLN / 4 os.

Herbata rozgrzewająca 200ml – 19 PLN

Grog (herbata z rumem) w dzbanku - 52 PLN / 4 os.

*Dostępny jest również szeroki wybór napojów alkoholowych i bezalkoholowych oferowanych w naszym Barze.