

MERCURE

HOTEL

JELENIA GÓRA



OFERTA PRZYJĘĆ KOMUNIJNYCH *w hotelu Mercure Jelenia Góra*

MERCURE JELENIA GÓRA | UL. SUDECKA 63, 58-500 JELENIA GÓRA
TEL.: +48 75 75 49 148 | E-MAIL: H3408-RE@ACCOR.COM | WWW.JELENIAGORAHOTEL.PL

MERCURE

HOTEL

J E L E N I A G Ó R A

Szanowni Państwo

Dziękujemy za zainteresowanie hotelem Mercure Jelenia Góra. Nasza restauracja oraz sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji przyjęcia komunijnego. Nietuzinkowe wnętrza, doskonała kuchnia oraz doświadczony i przyjazny personel zapewnią Państwu komfort podczas tego wyjątkowego wydarzenia.

W RAMACH PAKIETU ZAPEWNIAMY:

- › wynajem sali restauracyjnej
- › przygotowanie miejsc dla gości przy wspólnych stołach bankietowych
- › eleganckie nakrycie stołów
- › bogate menu: przekąski zimne, dania gorące, desery, świeże owoce
- › napoje bezalkoholowe zimne i gorące wliczone w cenę.

NA ŻYCZENIE:

- › dodatkowy bufet deserowy z ciastami własnego wypieku w cenie 25 PLN od osoby
- › tort z naszej cukierni w cenie 120 PLN za kilogram
- › kompozycje kwiatowe.

Gorąco zachęcam Państwa do organizacji przyjęcia komunijnego w naszym hotelu.

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu. Ceny zawierają VAT.

W umówionym terminie z przyjemnością spotkam się z Państwem i przedstawimy możliwości naszego obiektu oraz skomponujemy menu wedle Państwa życzenia.

Beata Kowalska

tel.: +48 75 754 91 48

e-mail: H3408-FB@accor.com

MERCURE

HOTEL

JELENIA GÓRA

MENU SERWOWANE

PROPOZYCJA I - 150 PLN / os.

PRZEKĄSKA

Wędzona polędwiczka z gruszką i sosem leśnym

ZUPA

Krem pomidorowy z bazylią
lub krem szparagowy z migdałami

DANIE GŁÓWNE

Halibut, sos cytrynowo-krewetkowy, rosti, młoda marchew

DESER

Szarlotka na ciepło z lodami mlecznymi

NAPOJE BEZALKOHOLOWE – BEZ OGRANICZEŃ

Zimne: soki owocowe, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata

PROPOZYCJA II - 140 PLN / os.

ZUPA

Krem z pasternaku z wędzonym boczkiem

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym,
ziemniaczane puree, fasolka szparagowa

DESER

Sernik wiedeński z polewą toffi

NAPOJE BEZALKOHOLOWE – BEZ OGRANICZEŃ

Zimne: soki owocowe, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata

PROPOZYCJA III - 140 PLN / os.

ZUPA

Domowy rosół z pierożkami mięsnymi
lub wiosenna zupa z młodej kapusty

DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki, gnocchi, czerwona kapusta z jabłkiem, sos tymiankowy

DESER

Krem sułtański lub deser chałwowy

NAPOJE BEZALKOHOLOWE – BEZ OGRANICZEŃ

Zimne: soki owocowe, woda mineralna

Gorące: kawa, herbata

MERCURE

HOTEL

JELENIA GÓRA

MENU ZIMNYCH PRZEKĄSEK

PROPOZYCJA I - 70 PLN /os.

Grillowana cukinia z kozim serem i kiełkami

Deska serów

Salatka z kurczaka

Schab pieczony ze śliwką

Polędwiczka wieprzowa na miksie sałat

PROPOZYCJA II - 60 PLN /os.

Salatka hawajska z kurczaka

Rollsy z ciasta francuskiego szpinaku i fety

Carpaccio z buraka

Pieczony schab z kremem chrzanowym



MERCURE

HOTEL

JELENIA GÓRA

MENU NA PÓLMISKACH

PROPOZYCJA I - 160 PLN / os.

ZUPA (1 pozycja do wyboru)

Rosół z makaronem

Krem szparagowy/prażone migdały

Kartoflanka z borowikami

MIĘSO/RyBA (3 pozycje do wyboru)

Schabowy panierowany

Pieczeń wieprzowa/sos

Bitki wołowe/sos

Udko pieczone z kurczaka

Dorsz w chrupiącej panierce

SURÓWKI SEZONOWE - dwa rodzaje

DODATKI (2 pozycje do wyboru)

Ziemniaki

Frytki

Kluski śląskie

DESER (1 pozycja do wyboru)

Lody z bitą śmietaną i owocami

Deser chałwowy z musem truskawkowym

Rolada biszkoptowa z lodami i truskawkami



MENU DZIECIĘCE

MENU I - 80 PLN / os.

Rosół z makaronem i marchewką

lub

Pomidorowa

Filet drobiowy panierowany

lub

Polędwiczki drobiowe w panierce

sos koktajlowy, frytki i mizeria

Lody z bitą śmietaną i owocami

MENU II - 80 PLN / os.

Rosół z makaronem i marchewką

lub

Krem brokułowy

Klopsiki w sosie koperkowym

z gotowymi ziemniakami

i glazurowaną marchewką

lub

Makaron tagliatelle, sos pomidorowy,

klopsiki drobiowe

Lody z bitą śmietaną i owocami