

MERCURE

HOTEL

JELENIA GÓRA



TWOJE WESELE 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

JELEŃ GÓRA

Szanowni Państwo

Dziękujemy za zainteresowanie hotelem Mercure Jelenia Góra.

Nasze sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji przyjęcia weselnego do 150 osób. Znajdują się na parterze hotelu i umożliwiają bezpośrednie wyjście na tereny zielone wokół hotelu.

W RAMACH PAKIETU ZAPEWNIAMY:

- degustację obiadu weselnego dla młodej pary
- wynajem sali bankietowej zaaranżowanej dla gości › eleganckie nakrycie stołów
- powitanie młodej pary chlebem weselnym i solą oraz toast winem musującym
- bogate menu: przystawki zimne, cztery dania gorące, desery oraz świeże owoce
- napoje bezalkoholowe zimne i gorące podawane bez ograniczeń
- dzieci do lat 3 – bezpłatnie, do lat 12 – 50% ceny
- dla pary młodej bezpłatny nocleg w apartamencie
- dla małżonków zaproszenie na kolację z okazji pierwszej rocznicy ślubu
- preferencyjne ceny pokoi dla gości weselnych › bezpłatny parking.

NA ŻYCZENIE:

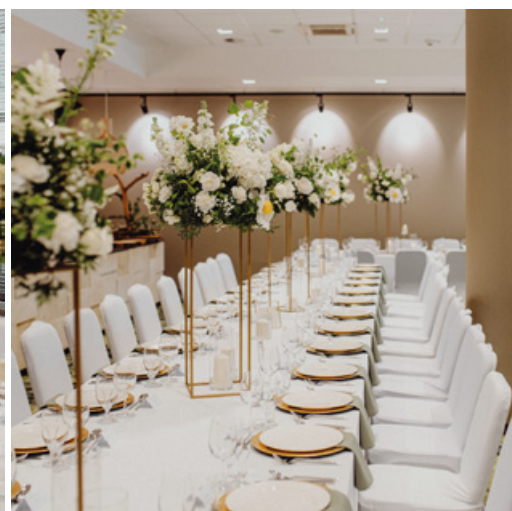
- przygotowanie dekorowanego tortu weselnego w cenie 17 PLN od osoby
- przygotowanie stołu wiejskiego w cenie 30 PLN od osoby.

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu. Ceny zawierają VAT.

Gorąco zachęcam Państwa do organizacji przyjęcia weselnego w naszym hotelu. 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 lub e-mail: H3408-FB@accor.com



MERCURE

HOTEL

JELENIA GÓRA

MENU WESELNE I - 280 PLN / os.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ, TOAST WINEM MUSUJĄCYM

OBIAD SERWOWANY

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z makaronem

Consommé z podgrzybków z kluseczkami

Danie główne (jedno do wyboru)

Karkówka pieczona w plastrach z pieczarkami i cebulą / sos rozmarynowy

kluski ziemniaczane / buraczki

Rolada z indyka z dynią, cukinią, fetą

sos curry / ziemniaki / fasolka szparagowa

BUFET ZIMNY

Sałatka Waldorf

Plastry soczystego schabu z musem chrzanowym

Szuba śledzie pod pierzynką

Półmisek mięs pieczonych (boczek, schab, karkówka, szynka)

Deska serów

Jaja faszerowane

Ryba w sosie słodko-kwaśnym

Sałatka Szopska z kozim serem, oliwkami, ziołowy winegret

Sałatka z kurczaka z sosem bazyliowym

Szynka Prosciutto z melonem, kaparami, balsamico

Pikle

Pieczywo, masło

BUFET DESEROWY

Owoce sezonowe

Ciasta z naszej cukierni (sernik, jabłecznik, muffinki, babeczki owocowe)

DANIE SERWOWANE I

Żeberka duszone w marynacie miodowo-musztardowej

kapusta z kminkiem / opiekane ziemniaki

DANIE SERWOWANE II

Tradycyjny żur z białą kiełbasą i jajkiem

NAPOJE - bez ograniczeń

Zimne bezalkoholowe: woda, soki

Gorące: kawa, herbata

MERCURE

HOTEL

JELENIA GÓRA

MENU WESELNE II - 300 PLN / os.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ, TOAST WINEM MUSUJĄCYM

OBIAD SERWOWANY

Zupa (jedna do wyboru)

Bulion wołowy z kołdunami mięsnymi

Krem szparagowy

Danie główne (jedno do wyboru)

Policzki wołowe w jarzynach / sos pieczeniowy

purée ziemniaczane / glazurowana marchewka

Stek z łososia / sos cytrynowy / pieczony ziemniak / brokuły

Deser

Szarlotka z bitą śmietaną

BUFET ZIMNY

Sałatka Waldorf

Plastry soczystego schabu z musem chrzanowym

Szuba śledzie pod pierzynką

Półmisek mięs pieczonych (boczek, schab, karkówka, szynka)

Deska serów

Jaja faszerowane

Ryba w sosie słodko-kwaśnym

Sałatka Szopska z kozim serem, oliwkami, ziołowy winegret

Sałatka z kurczaka z sosem bazyliowym

Szynka Prosciutto z melonem, kaparami, balsamico

Pikle

Pieczyno, masło

BUFET DESEROWY

Tiramisu

Owoce sezonowe

Ciasta z naszej cukierni (sernik, mini eklerki, babeczki owocowe, muffinki)

DANIE SERWOWANE I

Szynka wieprzowa pieczona w piwie i miodzie podana z sosem z musztardy francuskiej, kluskami śląskimi i fasolką szparagową

DANIE SERWOWANE II

Aromatyczny barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami

NAPOJE - bez ograniczeń

Zimne bezalkoholowe: woda, soki

Gorące: kawa, herbata

MERCURE

HOTEL

JELENIA GÓRA

MENU WESELNE III - 340 PLN / os.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ, TOAST WINEM MUSUJĄCYM

OBIAD SERWOWANY

Zupa (jedna do wyboru)

Wiejski rosół z lanymi kluskami

Krem pomidorowy z chrupiącymi plastrami chorizo

Danie główne (jedno do wyboru)

Udko z kaczki / sos tymiankowy / kopytka / modra kapusta

Rolada schabowa / sos pieczeniowy / ziemniaki / marchew z pasternakiem

Deser

Sernik z bitą śmietaną

BUFET ZIMNY

Salatka Waldorf

Plastry soczystego schabu z musem chrzanowym

Szuba śledzie pod pierzynką

Półmisek mięs pieczonych (boczek, schab, karkówka, szynka)

Deska serów

Jaja faszerowane

Ryba w sosie słodko-kwaśnym

Salatka Szopska z kozim serem, oliwkami, ziołowy winegret

Salatka z kurczaka z sosem bazyliowym

Szynka Prosciutto z melonem, kaparami, balsamico

Pikle

Pieczyno, masło

BUFET DESEROWY

Panna Cotta z musem malinowym

Galaretka z mascarpone

Owoce sezonowe

Ciasta z naszej cukierni (muffinki, mini eklerki, babeczki owocowe, jabłecznik)

DANIE SERWOWANE I (jedno do wyboru)

Pieczone żeberka / sos pieczeniowy / ziemniaki z majerankiem / kapusta zasmażana

Szynka pieczona z wiśniami i rozmarynem

sos pieczeniowy / ziemniaki pieczone / buraczki

DANIE SERWOWANE II

Strogonow wieprzowy z bagietką

NAPOJE - bez ograniczeń

Zimne bezalkoholowe: woda, soki

Gorące: kawa, herbata

MERCURE

HOTEL

JELENIA GÓRA

MENU DZIECIĘCE

MENU I - 60 PLN / os.

Rosół z makaronem i marchewką

Filet z kurczaka podane z sosem koktajlowym, frytkami i mizerią

MENU II - 60 PLN / os.

Zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów

Kotlecik schabowy z młodymi ziemniakami i glazurowaną marchewką

PAKIETY OPEN BAR

PAKIET SREBRNY

- Świeżo parzona kawa i herbata
- Woda gazowana i niegazowana
- Soki i napoje gazowane
- Piwo lane żywiec
- Wino białe i czerwona/Hiszpania/

100 PLN / os. czas trwania do 3 godzin

120 PLN / os. czas trwania do 5 godzin

Dopłata 10 PLN / os. za każdą dodatkową godzinę

PAKIET ZŁOTY

- Świeżo parzona kawa i herbata
- Woda gazowana i niegazowana
- Soki i napoje gazowane
- Piwo lane żywiec
- Wino białe i czerwona/Hiszpania/
- Wódka Sopolica Czysta

120 PLN / os. czas trwania do 3 godzin

150 PLN / os. czas trwania do 5 godzin

Dopłata 15 PLN / os. za każdą dodatkową godzinę

PAKIET PLATYNOWY

- Świeżo parzona kawa i herbata
- Woda gazowana i niegazowana
- Soki i napoje gazowane
- Piwo lane żywiec
- Wino białe i czerwona/Hiszpania/
- Wódka Sopolica Czysta
- Whisky Grant's
- Gin Beefeater

160 PLN / os. czas trwania do 3 godzin

190 PLN / os. czas trwania do 5 godzin

Dopłata 20 PLN / os. za każdą dodatkową godzinę