



OD **90**  
PLN  
OD OSOBY

## Oferta przyjęć komunijnych

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

Gorąco zachęcamy Państwa do organizacji przyjęcia komunijnego w naszym hotelu. Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu. Ceny zawierają VAT. W umówionym terminie z przyjemnością spotkamy się z Państwem i przedstawimy możliwości naszego obiektu.

### »» W RAMACH PAKIETU ZAPEWNIAMY:

- › 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
- › bezpłatny parking (w miarę dostępności)

### »» NA ŻYCZENIE:

- › dodatkowy bufet deserowy z ciastami własnego wypieku w cenie 8 PLN od osoby
- › tort z naszej cukierni w cenie 60 PLN za kilogram
- › gry i zabawy dla dzieci pod opieką animatora
- › kompozycje kwiatowe

### »» ZAPRASZAMY DO KONTAKTU:

Agnieszka Rachwalik

- › tel.: +48 502 198 007 lub +48 75 75 27 344
- › e-mail: H3429-FB@accor.com

# Oferta przyjęć komunijnych

## MENU SERWOWANE I

90 PLN/OS.

### PRZEKĄSKA

- › Wędzona polędwiczka wieprzowa z naszej wędzarni z marynatami oraz sosem leśnym

### ZUPA

- › Warzywna zupa minestrone

### DANIE GŁÓWNE

- › Karmazyn z sosem krewetkowym z szafranowym risotto oraz warzywnym tagliatelle

### DESER

- › Strudel z ciasta filo z orzechami i gruszką

### NAPOJE BEZALKOHOLOWE – BEZ OGRANICZEŃ

- › Zimne: soki owocowe, woda mineralna
- › Gorące: kawa, herbata

## MENU SERWOWANE II

95 PLN/OS.

### PRZEKĄSKA

- › Mieszki z szynki parmeńskiej z serkiem i orzechami oraz grillowanym melonem

### ZUPA

- › Krem z zielonego groszku z miętą

### DANIE GŁÓWNE

- › Saltimbocca z indyka z szynką parmeńską, sosem włoskim oraz purée z selera z kardamonem

### DESER

- › Puszysty sernik z sosem malinowym oraz lodami waniliowymi

### NAPOJE BEZALKOHOLOWE – BEZ OGRANICZEŃ

- › Zimne: soki owocowe, woda mineralna
- › Gorące: kawa, herbata

## MENU SERWOWANE III

95 PLN/OS.

### PRZEKĄSKA

- › Ceviche z marynowanego łososia z sosem cytrusowym oraz sałatami

### ZUPA

- › Rosół z gęsi z pierożkami

### DANIE GŁÓWNE

- › Zapieczona z serem feta polędwiczka wieprzowa podana z kaszą pęczak z parmezanem i warzywami z patelni

### DESER

- › Deser Pavlova z serkiem mascarpone z wanilią

### NAPOJE BEZALKOHOLOWE – BEZ OGRANICZEŃ

- › Zimne: soki owocowe, woda mineralna
- › Gorące: kawa, herbata

## MENU ZIMNYCH PRZEKĄSEK I

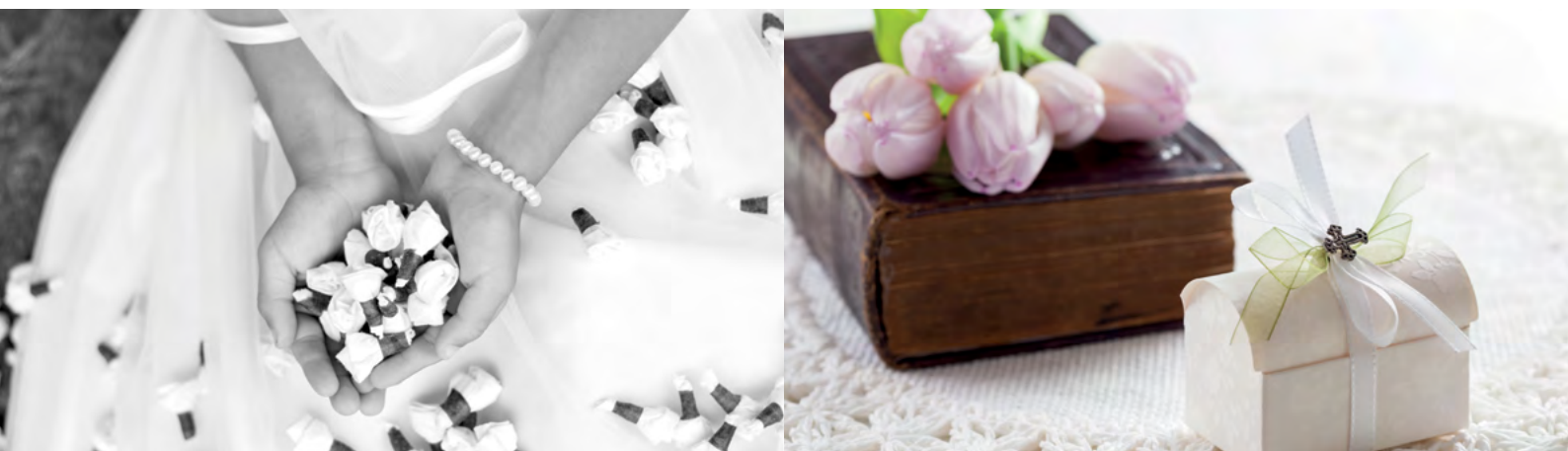
40 PLN/OS.

- › Grillowana cukinia z kozim serem i kiełkami
- › Zapieczony kozi ser na ziołowej bagietce
- › Duszona w winie wątróbka drobiowa podana na grzance
- › Tortilla z fajitas i guacamole
- › Carpaccio wołowe na razowych grzankach
- › Grecka pita z fetą i oliwkami
- › Pieczywo, masło

## MENU ZIMNYCH PRZEKĄSEK II

40 PLN/OS.

- › Mieszki z ciasta francuskiego ze szpinakiem
- › Wędzona pierś kaczki z melonem
- › Kruche babeczki z pomidorami i serem pleśniowym
- › Hiszpańskie pierożki z sosem curry
- › Fileciki drobiowe panierowane w orzechach
- › Marynowany matias z konfiturą z jabłek i czerwonej cebuli
- › Pieczywo, masło



# Oferta przyjęć komunijnych

## **MENU W PÓLMISKACH I** 100 PLN/OS.

### **ZUPA W WAZACH**

- > Wołowy rosół z makaronem

### **DANIA GORĄCE**

- > Kotlet schabowy
- > Rolada wołowa po śląsku
- > Faszerowana szpinakiem pierś z kurczaka podana z sosem włoskim
- > Bitki po góralsku w kapuście i śmietanie
- > Kluski śląskie z masłem
- > Ziemniaki gotowane z koperkiem
- > Modra kapusta
- > Surówka z marchwi

### **DESER**

- > Ciasto z naszej cukierni

### **NAPOJE BEZALKOHOLOWE – BEZ OGRANICZEŃ**

- > Zimne: soki owocowe, woda mineralna
- > Gorące: kawa, herbata

## **MENU W PÓLMISKACH II** 95 PLN/OS.

### **ZUPA W WAZACH**

- > Domowy rosół z makaronem

### **DANIA GORĄCE**

- > Smażony mintaj w zielonym cieście z sosem limonkowym
- > Bitki wołowe duszone w czerwonym winie
- > Faszerowane udka z kurczaka z sosem tymiankowym
- > Grillowana polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym
- > Zapiekanka gratin z żółtym serem
- > Świeże warzywa gotowane na parze z masłem ziołowym
- > Surówka z marchwi z pomarańczami
- > Surówka z selera z rodzynkami

### **DESER**

- > Ciasto z naszej cukierni

### **NAPOJE BEZALKOHOLOWE – BEZ OGRANICZEŃ**

- > Zimne: soki owocowe, woda mineralna
- > Gorące: kawa, herbata

## **MENU W PÓLMISKACH III** 95 PLN/OS.

### **ZUPA W WAZACH**

- > Consommé z pomidorami i wieprzowymi pulpecikami

### **DANIA GORĄCE**

- > Karmazyn smażony z pomidorami concasse i bazylią
- > Zraziki wołowe z wędzoną słoniną i chlebem razowym
- > Duszone policzki wieprzowe z warzywami
- > Grillowana pierś indyka z mozzarellą i bazylią
- > Świeże warzywa z patelni z ziołami
- > Ziemniaki gotowane
- > Mizeria ze szczypiorkiem
- > Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem

### **DESER**

- > Ciasto z naszej cukierni

### **NAPOJE BEZALKOHOLOWE – BEZ OGRANICZEŃ**

- > Zimne: soki owocowe, woda mineralna
- > Gorące: kawa, herbata

## **MENU DZIECIĘCE I** 20 PLN/OS.

- > Rosół z makaronem i marchewką
- > Nuggetsy z kurczaka podane z sosem koktajlowym, frytkami i mizerią

## **MENU DZIECIĘCE II** 20 PLN/OS.

- > Zupa ze świeżych pomidorów
- > Klopsiki w sosie koperkowym z gotowanymi ziemniakami i glazurowaną marchewką

