



OD **190**
PLN
OD OSOBY

Oferta weselna

Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą i gorąco zachęcamy do organizacji przyjęcia weselnego w hotelu Mercure Karpacz Skalny. W umówionym terminie z przyjemnością spotkamy się z Państwem w celu zaprezentowania możliwości naszego obiektu.

Nasza restauracja to wspaniałe miejsce, które ugości nawet do 150 osób. Goście weselni mogą również korzystać z bezpośredniego wyjścia na taras z widokiem na Śnieżkę. Cena za pakiet weselny już od 190 PLN od osoby. Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu. Ceny zawierają VAT.

»» 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 10 PLN od osoby
- › przygotowanie stołu wiejskiego w cenie 10 PLN od osoby
- › dekoracje z żywych kwiatów w cenie od 70 PLN za kompozycję.

Oferta weselna

MENU WESELNE I

190 PLN/OS.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ, TOAST WINEM MUSUJĄCYM

OBIAD SERWOWANY

Zupa (jedna do wyboru)

- › Consommé z dodatkiem podgrzybków podane z łożankami i kwaśną śmietaną
- › Flaki wołowe po warszawsku z pulpecikami cielęcymi

Danie główne (jedno do wyboru)

- › Pachnąca majerankiem soczysta pieczeń wieprzowa podana z kluskami ziemniaczanymi oraz buraczkami w słodkiej glazurze i polana sosem ziołowym
- › Kotleciki z kurcząt w panierce z parmezanu i chili podane z młodą marchewką i zapiekanką ziemniaczaną

BUFET ZIMNY

- › Terrina z soli i łososia z dodatkiem rodzynków sułtańskich
- › Plastry soczystego schabu z musem ze świeżo tartego chrzanu i gotowanych jaj
- › Marynowane filety matiasa z kremowymi sosami do wyboru
- › Półmiski pieczonych mięs (boczek, schab, karkówka, szynka)
- › Jaja faszerowane pstrągiem, wędzoną szynką i pieczarkami
- › Kompozycja wędzonych ryb podana na kruchej sałacie
- › Sałatka szopska z kozim serem i oliwkami polana ziołowym sosem winegret
- › Sałatka z kurczakiem i imbirem polana sosem jogurtowym
- › Sałatka z pieczonych batatów z bekonem i marynowanymi korniszonami
- › Świeże pomidory i ogórki
- › Pickle (marynowane grzybki, papryka, ogórki)
- › Wybór sosów (koperkowy, koktajlowy, czosnkowy)
- › Kosze pieczywa, masło

BUFET DESEROWY

- › Mus z białej i ciemnej czekolady
- › Owoce sezonowe
- › Ciasta z naszej cukierni (sernik, jabłecznik, trufla z wiśniami, makowiec)

DANIE SERWOWANE I

- › Żeberka duszone w marynacie miodowo-musztardowej podane na kapuście z kminkiem i z opiekаныmi ziemniakami

DANIE SERWOWANE II

- › Tradycyjny żur na razowym zakwasie z białą kiełbasą i gotowanym jajkiem

NAPOJE

- › Zimne napoje bezalkoholowe oraz napoje gorące bez ograniczeń



Oferta weselna

MENU WESELNE II

210 PLN/OS.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ, TOAST WINEM MUSUJĄCYM

OBIAD SERWOWANY

Zupa (jedna do wyboru)

- › Bulion wołowy z kołdunami mięsnymi i świeżą natką pietruszki
- › Krem ze świeżych pomidorów z oliwą bazyliową i grzankami ziołowymi

Danie główne (jedno do wyboru)

- › Polędwiczki wieprzowe marynowane w tymianku podane z sosem podgrzybkowym, kluseczkami gnocchi i smażonym szpinakiem
- › Faszzerowane kurczę po polsku podane na duszonej kapuście z ziemniakami i sosem śliwkowym przyrządzonym na winiaku

Deser (jeden do wyboru)

- › Strudel jabłkowy z sosem waniliowym
- › Ciasto czekoladowe z wiśniami

BUFET ZIMNY

- › Roladki z kurczaka z dodatkiem owoców i jarzyn
- › Pieczony rostbef wołowy po angielsku posypyany płatkami parmezanu i polany oliwą truflową
- › Śledzie po kaszubsku z pomidorami, rodzynkami i cebulą
- › Półmiski pieczonych mięs (boczek, schab, karkówka, szynka)
- › Różyczki z wędzonego łososia podane z cytryną i świeżym koperkiem
- › Paszтет własnego wyrobu zapieczony w cieście francuskim i podany z żurawiną
- › Rożki z wiejskiej wędzonej szynki wypełnione musem z jaj i świeżego szczypiorku
- › Sałatka grecka z bazyliowym sosem winegret
- › Sałatka wiejska z szynki, ogórków i marynowanej czerwonej cebuli
- › Sałatka z tuńczykiem, gotowanym jajkiem i czerwoną fasolą
- › Plastry mozzarelli i pomidorów ze świeżą bazylią polane kremem balsamicznym
- › Pikle (marynowane grzybki, papryka, ogórki)
- › Wybór sosów (koperkowy, koktajlowy, czosnkowy)
- › Kosze pieczywa, masło

BUFET DESEROWY

- › Mus waniliowy z malinami
- › Galaretki z owocami i czekoladą
- › Owoce sezonowe
- › Ciasta z naszej cukierni (sernik, jabłecznik, trufla z wiśniami, W-Z)

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 drożdżowym pasztecikiem wypełnionym kapustą i grzybami

NAPOJE

- › Zimne napoje bezalkoholowe oraz napoje gorące bez ograniczeń

Oferta weselna

MENU WESELNE III

230 PLN/OS.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ, TOAST WINEM MUSUJĄCYM

OBIAD SERWOWANY

Zupa (jedna do wyboru)

- › Zupa ze świeżych borowików z tymiankiem i łązką śmietany
- › Wiejski rosół z kury z lanymi kluskami i warzywami julienne

Danie główne (jedno do wyboru)

- › Pieczona kaczka z jabłkami podana na modrej kapuście z żurawiną duszoną w winie i pieczonymi ziemniakami z majerankiem
- › Grillowane plastry schabu podane z cukinią marynowaną w occie balsamicznym, ziemniakami rösti i bukietem warzyw gotowanych na parze

Deser (jeden do wyboru)

- › Sorbet malinowy z winem musującym
- › Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
- › Ciasto czekoladowe z wiśniami

BUFET ZIMNY

- › Faszerowany sandacz z morelą i rodzynkami
- › Tymbaliki z kurczaka z zielonym groszkiem
- › Schab po warszawsku zalany winną galaretką
- › Półmiski pieczonych mięs (boczek, schab, karkówka, szynka) podanych z chrzanem i ćwikłą
- › Trio ryb wędzonych (łosoś, pstrąg, makrela) z sałatą i cytryną
- › Deska serów
- › Ruloniki z omleta koperkowego i wędzonego łosia
- › Wybór pasztetów własnego wyrobu z marynowanymi gruszkami i sosemumberland
- › Świeże liście szpinaku z grillowanym boczkiem, jajkiem poszetowym i sosem balsamico
- › Sałatka z grillowanym kurczakiem, parmezanem i sosem Cezar
- › Sałatka z krewetek i pomidorów z dodatkiem awokado i brandy
- › Sałatka śledziowa z ziemniakami i kwaszonym ogórkiem
- › Pickle (marynowane grzybki, papryka, ogórki)
- › Wybór sosów (koperkowy, koktajlowy, czosnkowy)
- › Kosze pieczywa, masło

BUFET DESEROWY/CANDY BAR

- › Crème caramel
- › Mus truskawkowy z chili
- › Owoce sezonowe
- › Ciasta z naszej cukierni (sernik, jabłecznik, trufla z wiśniami, ciasto orzechowe)
- › M&M's, pianki, cukierki, żelki
- › Kolorowe muffinki z kremem

DANIE SERWOWANE I

- › Rolowany udziec z indyczki podany z warzywnym tagliatelle i bazyliowymi kluseczkami

DANIE SERWOWANE II

- › Tradycyjny Strogonow z drożdżowym knedlem

NAPOJE

- › Zimne napoje bezalkoholowe oraz napoje gorące bez ograniczeń

Oferta weselna

MENU DZIECIĘCE I

25 PLN/OS.

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

MENU DZIECIĘCE II

25 PLN/OS.

- > Zupa pomidorowa ze świeżych pomidorów
- > Kotlecik schabowy z młodymi ziemniakami i glazurowaną marchewką

PAKIETY OPEN BAR

PAKIET SREBRNY

- > Piwo lane Żywiec
- > Wino białe i czerwone

Cena:

Do 5 godzin – 55 PLN na osobę

Do 8 godzin – 70 PLN na osobę

Do 10 godzin – 80 PLN na osobę

PAKIET ZŁOTY

- > Piwo lane Żywiec
- > Wino białe i czerwone
- > Wódka Soplca

Cena:

Do 5 godzin – 65 PLN na osobę

Do 8 godzin – 85 PLN na osobę

Do 10 godzin – 100 PLN na osobę

PAKIET PLATYNOWY

- > Piwo lane Żywiec
- > Wino białe i czerwone
- > Martini
- > Rum Bacardi
- > Gin Finsbury
- > Whisky Grant's
- > Wódka Soplca

Cena:

Do 5 godzin – 90 PLN na osobę

Do 8 godzin – 115 PLN na osobę

Do 10 godzin – 130 PLN na osobę

KONTAKT

Zachęcamy do kontaktu. Z przyjemnością skomponujemy menu wedle Państwa życzenia.

Agnieszka Rachwalik
tel.: +48 75 75 27 344
tel. kom.: +48 502 198 007
e-mail: h3429-fb@accor.com

