



OD **90**
PLN
OSOBA

Przyjęcia z okazji Chrztu Świętego

Serdecznie zachęcamy do organizacji przyjęcia z okazji Chrztu Świętego w hotelu Mercure Karpacz Skalny. Przestronna sala, uroczysty wystrój oraz wyśmienite menu pozwolą godnie uczcić ten wyjątkowy dzień.

»» W RAMACH PAKIETU ZAPEWNIAMY:

- › przygotowanie miejsc dla gości przy wspólnych stołach bankietowych
- › eleganckie nakrycie stołów
- › bogate menu: przekąski zimne, dania gorące
- › 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
- › kompozycje kwiatowe.

»» ZAPRASZAMY DO KONTAKTU:

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

Przyjęcia z okazji Chrztu Świętego

MENU SERWOWANE

90 PLN/OSOBA

MENU SERWOWANE I

- > Rosół z domowym makaronem
- > Tradycyjny sznyceł schabowy z kapustą i młodymi ziemniakami
- > Tarta cytrynowa na kruchym cieście z sosem waniliowym

MENU SERWOWANE II

- > Krem ze świeżych pomidorów z grzankami ziołowymi
- > Plastry pieczonej wołowiny marynowanej w ziołach z sosem chrzanowym i zieloną fasolką szparagową
- > Puchar lodów z sezonowymi owocami i sosem truskawkowym

ZIMNA PŁYTA

- > Wędzony łosoś z serkiem chrzanowym
- > Terrina drobiowa z sosem tymiankowym
- > Pieczone mięsa podane z ćwikłą
- > Melon z szynką parmeńską i prażonymi ziarnami dyni
- > Paszтет domowy z żurawiną
- > Mozzarella z pomidorami i bazyliowym pesto
- > Sałatka z wędzonej szynki, korniszonów z sosem jogurtowo-czosnkowym
- > Sałatka jarzynowa z kukurydzą i kwaszonym ogórkiem
- > Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem i grzankami
- > Pieczywo, masło

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ

- > Woda, kawa, herbata, soki

MENU

120 PLN/OSOBA

MENU W PÓŁMISKACH I

- > Rosół z domowym makaronem (serwowany)
- > Rolada wołowa z wędzonym boczkiem, ogórkiem kiszonym i cebulą
- > Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i serem feta
- > Tradycyjny schabowy w chrupkiej panierce
- > Kluski śląskie
- > Ziemniaki gotowane z świeżą zieleńką
- > Frytki
- > Surówka z białej kapusty z majonezem
- > Surówka z marchewki z pomarańczą

MENU W PÓŁMISKACH II

- > Krem pomidorowy z ziołowymi grzankami (serwowany)
- > Pierś z kurczaka panierowana w ziarnach
- > Gotowana wołowina z sosem chrzanowym
- > Roladka wieprzowa w sosie grzybowym
- > Domowe kopytka
- > Ziemniaki gotowane z koperkiem
- > Frytki
- > Surówka z kiszonej kapusty
- > Surówka z buraczków

ZIMNA PŁYTA

- > Pieczony schab nadziewany śliwkami
- > Roladki z drobiu z warzywami
- > Deska serów i wędlin
- > Pomidory z mozzarellą doprawione świeżą bazylią
- > Sałatka jarzynowa przygotowana w tradycyjny sposób
- > Sałatka z serem feta, pomidorami, ogórkiem i czarnymi oliwkami
- > Rożki z wędzonej szynki z serkiem chrzanowym i szczypiorkiem
- > Paszтет własnego wypieku z marynowaną gruszką i żurawiną
- > Wiosenna sałatka z cząstkami sera camembert i sezamem
- > Pieczywo, masło

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ

- > Woda, kawa, herbata, soki

