

Mercure
HOTELS
CIESZYN



Bielsko-Biała



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

**WYBIERZ JEDEN Z NASZYCH HOTELI
I POZWÓL NAM ZORGANIZOWAĆ PRZYJĘCIE KOMUNIJNE.**

Sprawimy aby to wydarzenie było dla Państwa dziecka niezapomnianym przeżyciem, a także przyjemnym i radosnym spotkaniem rodzinnym.

HOTEL MERCURE CIESZYN
ul. Motelowa 21, 43-400 Cieszyn
tel. +48 33 85 16 900 | H3420@accor.com

HOTEL IBIS SYTLES BIELSKO-BIAŁA
ul. Żywiecka 93, 43-300 Bielsko-Biała
tel. +48 33 819 91 99 | H3423@accor.com

MENU

165 PLN od osoby

Dzieci do lat 6 – bezpłatnie
Dzieci do lat 14 – 50% ceny

ZUPA [w wazach]

Rosół wołowo-drobiowy z makaronem domowym

DANIA GŁÓWNE [na półmiskach]

Rolada wołowa faszerowana boczkiem, cebulą i ogórkiem

Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i fetą

Udko z kaczki

Tradycyjny kotlet schabowy

DODATKI [na półmiskach]

Ziemniaki z wody

Kluski śląskie

Frytki

SURÓWKI | SAŁATKI [na półmiskach]

Buraczki z jabłkiem

Sałátka z czerwonej kapusty

Surówka z młodej kapusty z koperkiem

Surówka z marchewki z pomarańczą

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

[uzupełniany przez cały czas trwania spotkania]

Sałátka z fenkułu i mango z grillowanym bekonem

Sałátka z pieczonych warzyw z dressingiem

jeżynowo-bazyliowym

Krewetki w cieście piwnym

Kozi ser z konfiturą figową

Hummus ze świeżymi warzywami

Roladki z rostbefu wolno pieczonego i rukoli

Marynowany łosoś w limoncy i kolendrze

Polędwiczka marynowana w koniaku

z truskawkami i rozponką

Wybór tapas

Wybór serów regionalnych

Deska wędlin Desilva Natural Farm

Roladka szynkowa w galarecie

Pieczyczo mieszane, masło, sos remoulade

SAŁATKI

Lekka sałátka ze szparagami, kurczakiem,

truskawkami z dressingiem ziołowym

Sałátka z wędzonym łososiem, kaparami,

suszonymi pomidorami z dressingiem limonkowym

Tradycyjna sałátka jarzynowa z majonezem

Sałátka z krewetkami, awokado i filetami

pomarańczy z dipem jogurtowo-czosnkowym

Sałátka Caprese ze świeżą bazylią

DESER w formie CANDY BAR

[uzupełniany przez cały czas trwania spotkania]

Fontanna z owocami i piankami

Panna cotta z musem malinowym

Mini babeczki z owocami

Mini ptysie z musami

Beziki

NAPOJE

[uzupełniane przez cały czas trwania spotkania]

Woda mineralna z cytryną i miętą

Soki owocowe

Napoje gazowane

Kawa, wybór herbat

KOLACJA BUFET

Bogracz wieprzowy z kluseczkami

DODATKOWO

za dopłatą

TORT KOMUNIJNY - 15 PLN od osoby

Tort komunijny [napis do uzgodnienia]

Smaki do wyboru :

Śmietanowo-truskawkowy

Owocowo-śmietanowy

Mus mango czekolada wiśnie

Tiramisu z musem truskawkowym

Czekoladowo-karmelowy

* Istnieje możliwość przyniesienia własnego tortu, pobierana jest wówczas opłata w wysokości 35 PLN za serwis.

WYBÓR CIAST DOMOWYCH - 15 PLN od osoby

[do wyboru 3 ciasta po 250g na osobę]

Puszasty sernik z likierem pomarańczowym

Makowiec

Jabłecznik

Czekoladowe z wiśniami

Wiśniowo-migdałowe z bitą śmietaną

KOLACJA SERWOWANA - 30 PLN od osoby

Pstrąg podany z pieca z dodatkiem grillowanych warzyw i ziemniaków Gratin lub

Filet z indyka podany z kremowym sosem

Carbonara, pieczone ziemniaki w ziołach ,

wiosenny mix kolorowych sałat

NAPOJE ALKOHOLOWE

Wino musujące PROSECCO - 70 PLN / 75 cl

Wino białe / czerwone - 59 PLN / 75 cl

OSOBNA SALA

z indywidualną obsługą i menu serwowanym

- do 20 os. - 300 PLN

- powyżej 20 os. - 400 PLN