



**Przyjęcia rodzinne w Restauracji  
hotelu Mercure Cieszyn**

MERCURE

HOTEL

CIESZYN

# MENU I

130 PLN od osoby

## ZUPA [1 do wyboru]

Aromatyczny rosół z domowym makaronem  
Krem grzybowy z nutą tymianku z grzankami  
Krem z pomidorów z mozzarellą  
Krem z białej pietruszki z czarnuszką

## DANIE GŁÓWNE [3 do wyboru]

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką  
Rolada wołowa faszerowana boczkiem, cebulą i ogórkiem  
Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i fetą  
Konfitowane udko z kaczki  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie  
Pieczona polędwica dorsza w cytrynowej emulsji

## SAŁATKI [3 do wyboru]

Modra kapusta  
Kapusta zasmażana  
Buraczki z jabłkiem  
Surówka z młodej kapusty z koperkiem  
Surówka z marchewki z pomarańczą

## DODATKI [3 do wyboru]

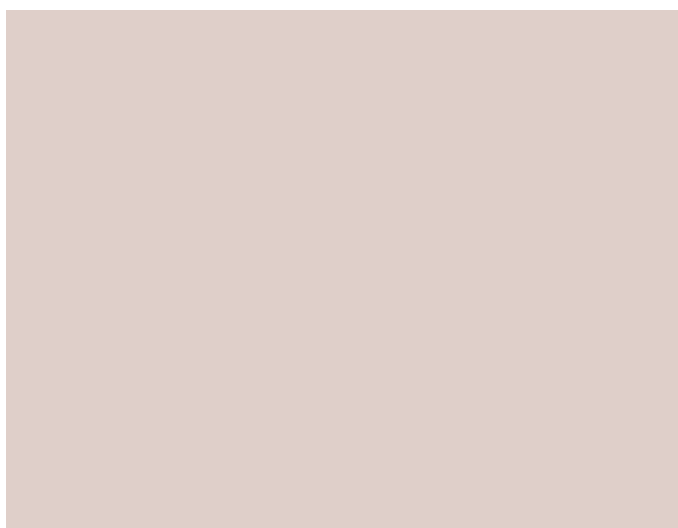
Ziemniaki z koperkiem  
Kluski śląskie  
Opiekane ziemniaki z tymiankiem  
Frytki  
Ryż

## DESERY [1 do wyboru]

Lody waniliowe z gorącymi malinami  
Szarlotka na kruchym spodzie z sosem waniliowym i bitą śmietaną  
Mus czekoladowy z wiśniami i świeżą miętą  
Zapiekane owoce pod chrupiącą kruszonką

## NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane



# MENU II

190 PLN od osoby

## ZUPA [1 do wyboru]

Aromatyczny rosół z domowym makaronem  
Krem grzybowy z nutą tymianku z grzankami  
Krem z pomidorów z mozzarellą  
Krem z białej pietruszki z czarnuszką

## DANIE GŁÓWNE [3 do wyboru]

Kotlet de volaille z masłem i pietruszką  
Rolada wołowa faszerowana boczkiem, cebulą i ogórkiem  
Pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i fetą  
Konfitowane udko z kaczki  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie  
Pieczona polędwica dorsza w cytrynowej emulsji

## SAŁATKI [3 do wyboru]

Modra kapusta  
Kapusta zasmażana  
Buraczki z jabłkiem  
Surówka z młodej kapusty z koperkiem  
Surówka z marchewki z pomarańczą

## DODATKI [3 do wyboru]

Ziemniaki z koperkiem  
Kluski śląskie  
Opiekane ziemniaki z tymiankiem  
Frytki  
Ryż

## DESERY [1 do wyboru]

Lody waniliowe z gorącymi malinami  
Szarlotka na kruchym spodzie z sosem waniliowym i bitą śmietaną  
Mus czekoladowy z wiśniami i świeżą miętą  
Zapiekanne owoce pod chrupiącą kruszonką

## NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

## KOLACJA [1 do wyboru]

Kurczak duszony w śmietanie z selerem naciowymi pieczarkami  
Boeuf Strogonow z drożdżowym knedlem  
Risotto z grzybami i wędzonym tofu

## ZIMNA PŁYTA

Sałatka z fenkułu i mango z grillowanym boczkiem  
Sałatka z pieczonych warzyw z dressingiem jeżynowo-bazyliowym  
Sałatka Caprese ze świeżą bazylią  
Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem  
Sałatka z wędzonym łososiem, kaparami, suszonymi pomidorami z dressingiem limonkowym  
Kozi ser z konfiturą figową  
Hummus ze świeżymi warzywami  
Rostbef wolno pieczony z rukolą i marynatami  
Roladka szynkowa w galarecie  
Śledź norweski z sałatką z jabłka i kompresowanym ogórkiem  
Tarta z wędzonym łososiem  
Deska serów regionalnych  
Deska wędlin DeSilva Natural Farm  
Pieczywo  
Masło  
Sos remoulade

## MENU DLA DZIECI

### ZESTAW 1 - 25 PLN / os

Rosół z kurczaka z makaronem i marchewką  
Sznycelki z kurczaka z maślanym puree ziemniaczanym i zielonym groszkiem

### ZESTAW 2 - 25 PLN / os

Krem z warzyw z grzankami i serem  
Makaron spaghetti z sosem pomidorowym i pulpecikami

### ZESTAW 3 - 25 PLN / os

Kotlecik z mielonego indyka z glazurowaną marchewką i frytkami

## DODATKOWE PROPOZYCJE

### PRZYSTAWKA [1 do wyboru] - 15 PLN / os.

Marynowany w sosie sojowym rostbef wędzony ser / rydze  
Gravlax z łososia /pikle/emulsja limonkowo- koperkowa / grzanki ziołowe  
Ceviche / sałatka z owoców morza  
drożdżowy paluch

### DANIA SPECJALNE - 10 PLN / os.

[dopłata w ramach jednego z głównych dań]  
Zrazy z dzika w sosie myśliwskim / szare kluski  
czerwona kapusta z porzeczką  
Ossobuco z cielęciny z gremolată  
domowe kopytka / bukiet warzyw  
Duszony królik w białym winie z szafranem  
puree ziemniaczane / buraki

### OWOCE - 6 PLN / os.

[w zależności od dostępności , 250 gram]

### FONTANNA CZEKOLADOWA

z owocami i piankami - 400 PLN  
- 2,5 kg czekolady (ok. 4h)

### TORT- od 15 PLN / os.

[w zależności od wyboru rodzaju]

### ALKOHOL

#### OPEN BAR - 40 PLN / os.

piwo lane, wódka, wino białe i czerwone

Wino białe / czerwone - 59 PLN / 75cl

Wino musujące PROSECCO - 70 PLN / 75cl

## KONTAKT

Serdecznie zachęcamy  
do skorzystania z naszej oferty.

Jesteśmy otwarci na wszelkie  
sugestie i życzenia z Państwa strony.  
Z przyjemnością udzielimy  
dodatkowych informacji.

Joanna Rutkowska

tel. +48 502 198 129

e-mail: joanna.rutkowska@accor.com

Małgorzata Bagniak

tel. + 48 502 198 318

e-mail: H3420-fb@accor.com





**MERCURE**  
HOTEL  
CIESZYN

MERCURE CIESZYN  
ul. Motelowa 21 | 43-400 Cieszyn  
tel. +48 33 851 69 00 | e-mail: [h3420@accor.com](mailto:h3420@accor.com)

