

MERCURE

HOTEL

CZĘSTOCHOWA CENTRUM



TWOJE WESELE
w Mercure Częstochowa Centrum

MERCURE CZĘSTOCHOWA CENTRUM | UL. KS. J. POPIEŁUSZKI 2, 42-200 CZĘSTOCHOWA
TEL.: +48 34 360 31 00 | E-MAIL: H3403@ACCOR.COM | PATRIACZESTOCHOWA.PL

MERCURE

HOTEL

CZĘSTOCHOWA CENTRUM

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie hotelem Mercure Częstochowa Centrum.

Nasza restauracja oraz sale bankietowe są doskonałym miejscem do organizacji przyjęcia weselnego.

Nietuzinkowe wnętrza, doskonała kuchnia, doświadczony i przyjazny personel zapewnią komfort i wyjątkowość tego wydarzenia.

Oferujemy:

- Doskonałą lokalizację w centrum miasta
- Apartament dla nowożeńców
- Voucher na uroczystą kolację dla Młodej Pary w pierwszą rocznicę ślubu
- z wcześniejszą rezerwacją, przy organizacji przyjęcia dla min. 50 os.
- Specjalne ceny noclegów dla gości
- Bezpłatny parking dla gości
- Wczesny check-in i późny check-out dla gości weselnych – w miarę dostępności
- Możliwość przedłużenia śniadania dla Gości weselnych
- Dzieci do lat 3 gratis, a do lat 12 – 50%
- Pokrowce na krzesła w cenie
- Możliwość skorzystania ze skrzynki depozytowej w recepcji
- Złote podtalerze w cenie

Na Państwa życzenie możemy wzbogacić każdy pakiet o:

- Możliwość aranżacji sali restauracyjnej
- Możliwość wypożyczenia ścianki
- Oprawę florystyczną
- Przygotowanie tortu weselnego
- Przygotowanie stołu wiejskiego „Natural Farm” z Olesna w cenie 25 PLN/ od osoby
- Pomoc w wyborze DJ-a

Koszt przyjęcia zależy od wybranego menu, przedstawionego poniżej.

Ceny zawierają podatek VAT.

Z przyjemnością spotkamy się z Państwem i przedstawimy możliwości naszego obiektu po wcześniejszym ustaleniu daty i godziny.

Zapraszam do kontaktu

Magdalena Witek

Telefon +48 502 198 091 | +48 34 360 33 50

E-mail: H3403-SL@accor.com

MERCURE

HOTEL

CZĘSTOCHOWA CENTRUM

PROPOZYCJA I - 270 PLN / os.

** czas trwania przyjęcia do 10 godz.*

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

Toast winem musującym,

dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino musujące

Dania główne

Carpaccio z półgęska z rukolą, oliwą truflową, bagietką korzenną i masłem

Rosół z makaronem

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym z ziemniakami i fasolką szparagową

Lody na malinowej frużelinie

Zimna płyta

Talerz mięs pieczonych (boczek pieczony, schab ze śliwką, schab z morelą, karkówka)

Pasztet z żurawiną

Galaretki wieprzowe

Roladki z kurczaka

Tymbalik z szynki

Śledź na sałatce z jabłek

Śledź w oleju

Pieczyno, masło

I gorący posiłek

Golonka po bawarsku podana z talarkami ziemniaczanymi i kapustą zasmażaną

II gorący posiłek

Barszcz z pasztecikiem

Bufet deserów, ciast i owoców

Napoje nielimitowane przez okres trwania przyjęcia

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa, herbata

MERCURE

HOTEL

CZĘSTOCHOWA CENTRUM

PROPOZYCJA II - 290 PLN / os.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

*Toast winem musującym,
dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino musujące*

Przystawki

Carpaccio z półgęska z rukolą i oliwą truflową, z bagietką korzenną i masłem
Knelki w rosole

Danie główne (serwowane w półmiskach)

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym,
Kotlet de volaille, zrazy wołowe zawijane
Frytki, kluski śląskie, ziemniaki gotowane,
Kapusta zasmażana, fasolka szparagowa, zestaw surówek

Deser

Suflet czekoladowy z gałką lodów

Zimna płyta

Mięsa pieczone: (boczek pieczony, schab ze śliwką, schab z morelą, karkówka)
Paszтет z sosem tatarskim
Galaretka z kurczaka
Galaretki z łososia
Tymbaliki z szynki
Śledź na sałatce z jabłek
Śledź w oleju
Pieczywo, masło

I gorący posiłek

Ćwiartka kaczki pieczonej z jabłkami podana z kopytkami
na kapuście czerwonej zasmażanej

II gorący posiłek

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Bufet deserów, ciast i owoców

Napoje nielimitowane przez okres trwania przyjęcia

Woda mineralna gazowana i niegazowana
Kawa, herbata

MERCURE

HOTEL

CZĘSTOCHOWA CENTRUM

PROPOZYCJA III - 320 PLN / os.

** czas trwania przyjęcia do 10 godz.*

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

Toast winem musującym,

dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino musujące

Przystawki

Roladki z kurczaka z mixem sałat z ciepłą bułeczką i masłem smakowym

Knelki w rosole

Danie główne (serwowane w półmiskach)

Cielęcina duszona w sosie kurkowym, kotlet de volaille, zrazy wołowe zawijane,

Frytki, kluski śląskie, talarki,

Kapusta zasmażana, surówka z buraków, zestaw surówek

Deser

Suflet czekoladowy z lodami

Zimna płyta

Mięsa pieczone (boczek pieczony, schab ze śliwką, schab z morelą, karkówka)

Pasztet z sosem tatarskim

Galaretka z kurczaka

Tymbaliki z szynki

Sałatka królewska

Śledź na sałatce z jabłek

Śledź w oleju

Galaretki z łososia

Pieczyno, masło

Gorący posiłek

Filet z łososia na świeżym szpinaku z sosem pomarańczowym

2 godzinny bufet

Bogracz z bagietką, żurek, golonka, szaszłyki,

kapusta zasmażana, ziemniaki opiekane, warzywa gotowane

Bufet deserów, ciast i owoców

Napoje nielimitowane przez okres trwania przyjęcia

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa, herbata

MERCURE

HOTEL

CZĘSTOCHOWA CENTRUM

PROPOZYCJA IV - 340 PLN / os.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

*Toast winem musującym,
dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino musujące*

Przystawka

Roladki z kurczaka z mixem sałat z ciepłą bułeczką i masłem smakowym

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne (serwowane w półmiskach)

Cielęcina duszona w sosie kurkowym, kotlet de volaille, filet z kurczaka po parysku
Faszerowany serem lazur i suszonymi pomidorami,
Talarki ziemniaczane, kluski śląskie
Marchewka z groszkiem zasmażana, surówka z selera z orzechami,
Surówka z buraków, surówka wielowarzywna

Deser

Lody na gorących wiśniach

Zimna płyta

Mięsa pieczone:
(boczek pieczony, schab ze śliwką,
schab z morelą, karkówka)
Pasztet z sosem tatarskim
Galaretka z kurczaka
Tymbaliki z szynki
Śledź na sałatce z jabłek
Galaretki z łososia
Pieczywo, masło

TORT

II gorący posiłek

Polędwiczki w sosie borowikowym podane z kaszą pęczak i burakami

III gorący posiłek

Strogonow z bagietką

Bufet deserów, ciast i owoców

Napoje nielimitowane przez okres trwania przyjęcia

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa, herbata

MERCURE

HOTEL

CZĘSTOCHOWA CENTRUM

PROPOZYCJA V - 400 PLN / os.

* czas trwania przyjęcia do 10 godz.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

Toast winem musującym,

dla najmłodszych Gości bezalkoholowe wino musujące

Przystawka

Gęś konfitowana na konfiturze z cebuli czerwonej w duecie z dwóch pasztetów z pistacjami i borowikami

Zupa

Knelki w rosole

Danie główne (serwowane w półmiskach)

Cielęcina duszona w sosie kurkowym, kotlet de volaille, zrazy wołowe zawijane, filet z łososia, Talarki ziemniaczane, kluski śląskie, kapusta biała zasmażana, warzywa gotowane
Surówka z selera z orzechami, surówka wielowarzywna, surówka z marchwi z jabłkami

Deser

Lody na gorących wiśniach

Zimna płyta

Mięsa pieczone

(boczek pieczony, schab ze śliwką,
schab z morelą, karkówka)

Pasztet z sosem tatarskim

Galaretka z kurczaka

Tymbaliki z szynki

Sałatka Cezar

Śledź na sałatce z jabłek

Galaretki z łososia

Pieczywo, masło

Gorący posiłek

Filet z sandacza podany na puree ziemniaczanym z gorczycą w sosie z szyjek rakowych z brokuła

Zimne przekąski

Tatar

Krewetki w sosie pomidorowym

II gorący posiłek

Policzki wołowe na kaszotto pečzakowym z lazuiowanymi burakami na miodzie z limonką

TORT

IV gorący posiłek

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Bufet deserów, ciast i owoców

Napoje nielimitowane przez okres trwania przyjęcia

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Kawa, herbata

MERCURE

HOTEL

CZĘSTOCHOWA CENTRUM

CENNIK NAPOJÓW I ALKOHOLI

Coca cola	0,2l	5 PLN
Fanta	0,2l	5 PLN
Sprite	0,2l	5 PLN
Tonic	0,2l	5 PLN
Sok pomarańczowy	1l	10 PLN
Sok grejfrutowy	1l	10 PLN
Piwo „Żywiec”	0,5l	10 PLN
Wódka Sopolica	0,5l	60 PLN
Wódka Finlandia	0,5l	80 PLN
Jack Daniels	0,7l	190 PLN
Gin Bombay	0,7l	190 PLN
Wino bankietowe białe	0,7l	35 PLN
Wino bankietowe czerwone	0,7l	35 PLN

Staramy się dbać o naszą planetę, dlatego zgodnie z naszą wizją nie używamy plastikowych opakowań.