

MERCURE

HOTEL

CZĘSTOCHOWA CENTRUM



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE ***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 bankietu, przyjęcia rodzinnego, czy uroczystej kolacji. Nietuzinkowe wnętrza, doskonała kuchnia, doświadczony i przyjazny personel zapewnią komfort i wyjątkowość tego wydarzenia.

W ramach pakietu zapewniamy:

- wynajem sali restauracyjnej lub bankietowej
- przygotowanie miejsc dla gości przy wspólnych stołach bankietowych

Na Państwa życzenie możemy wzbogacić każdy pakiet o:

- dodatkowy bufet deserowy z ciastami własnego wypieku w cenie 25 PLN od osoby
- tort z polecanej cukierni w cenie od 15 zł od osoby
- kompozycje kwiatowe
- 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

Marta Mrozik

Telefon +48 502 198 091 | +48 34 360 33 32

E-mail: H3403-FB@accor.com

MERCURE

HOTEL

CZĘSTOCHOWA CENTRUM

PROPOZYCJE MENU

**czas trwania przyjęcia do 5 godz.*

Propozycja I - 175 PLN / os.

Carpaccio z półgęska z rukolą i oliwą truflową podane z bagietką korzenną
Polędwiczka wieprzowa podana z ziemniakami i fasolką szparagową z bekonem
Sorbet owocowy podany na glazurowanych pomarańczach

Zimna płyta

Półmisek mięs pieczonych (boczek pieczony, schab ze śliwką, schab z morelą, karkówka)
Roladki z kurczaka

Deska serów

Śledź w oleju

Salatka Cezar

Pieczyno, masło

Napoje

Woda mineralna gazowana i niegazowana, soki

Kawa, herbata

Propozycja II - 195 PLN / os.

Krem z dyni

Kaczka pieczona z jabłkami podana z kopytkami
na kapuście czerwonej zasmażanej

Lody na fruzelinie malinowej

Zimna płyta

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

Roladki z kurczaka

Deska serów

Galaretki z kurczaka

Salatka z grillowanym kurczakiem

Śledź w oleju

Pieczyno, masło

Napoje

Woda mineralna gazowana i niegazowana, soki

Kawa, herbata

MERCURE

HOTEL

CZĘSTOCHOWA CENTRUM

PROPOZYCJE MENU

**czas trwania przyjęcia do 6 godz*

Propozycja III - 210 PLN / os.

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

Krem z grzybów leśnych z grzankami

Kaczka pieczona z jabłkami podana z kopytkami na kapuście czerwonej zasmażanej

Suflet czekoladowy z gałką lodów

Zimna płyta

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

Tymbaliki z szynki

Galaretki z kurczaka

Śledź w oleju

Sałatka Caprese

Sałatka Cezar

Pieczyno, masło

Posiłek gorący

Strogonow z ciepłą bagietką

Napoje

Woda mineralna gazowana i niegazowana, soki

Kawa, herbata

Propozycja IV - 220 PLN / os.

Schab faszerowany w galarecie z bagietką i masłem smakowym

Krem z borowików

Kaczka pieczona z jabłkami z żurawiną na kopytkach podana z czerwoną kapustą

Lody na fruzelinie malinowej

Zimna płyta

Półmisek mięs pieczonych (schab z morelą, schab ze śliwką, karkówka, boczek faszerowany)

Tymbalik z kurczaka

Śledź w oleju

Śledź na sałatce z jabłek

Sałatka grecka

Pieczyno, masło

Posiłek gorący

Łosoś na świeżym szpinaku w sosie pomarańczowym

Napoje

Woda mineralna gazowana i niegazowana, soki

Kawa, herbata