

MENU OKOLICZNOŚCIOWE



Hotel Mercure Raławice Dosłońce Conference & SPA posiada eleganckie sale, piękny i przestronny lobby bar, restaurację Planeta Smaków oraz chatę grillową, a więc znakomite warunki do zorganizowania przyjęcia na dowolną liczbę gości. Nasz profesjonalny zespół z przyjemnością kompleksowo zorganizuje wspaniałe przyjęcie, które na długie lata pozostanie w Państwa pamięci.

PAKIET PODSTAWOWY: 125 zł./os

APERITIF

ZUPA

(1 do wyboru)

Rosół staropolski z makaronem,
Zupa grzybowa z łazankami,
Consomme kalafiorowe z grzankami,
Krem z zielonych warzyw z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

(1 do wyboru)

Półdzwiczki drobiowe faszerowane szparagami
w sosie maślano- ziołowym z ziemniakami i zestawem
surówek
schab pieczony w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i
zestawem surówek
eskalopki z indyka w sosie z grzybów leśnych
z ziemniakami i zieloną sałata
Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami i zasmażaną
kapustą

DESER

(1 do wyboru)

Puchar lodowy,
Panna Cotta z sosem owocowym,
Torcik bezowy z owocami

Zimna płyta:

2 rodzaje sałatek, półmisek wędlin,
śledzie, galaretki, wybór pikli
pieczywo, masło

Ciasta i owoce na paterach

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Kawa, herbata, woda-bez limitu
Soki owocowe (1/os.)



MENU OKOLICZNOŚCIOWE



Danie gorące:

Udka po królewsku z ziemniakami opiekаныmi i zestawem surówek

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym z kluskami śląskimi i modrą kapustą

Limanda na szpinaku podane z pappardelle w sosie paprykowym,

Indyk glazurowany na gratin warzywnym i z sałatką ze świeżych warzyw z vinaigrette cytrusów

W cenie pakietu otrzymują Państwo:

Salę o powierzchni dopasowanej do planowanej liczby uczestników

Uroczyste nakrycie stołu

Podstawową dekorację kwiatową

Profesjonalną obsługę kelnerską

Bezpłatny parking i szatnię dla Gości

Pokrowce na krzesła

Dodatkowo polecamy:

Półmisek mięs: 15 PLN/ osoba

Grillowany filet z kurczaka w szynce parmeńskiej, klasyczny kotlet schabowy z kością, rolada wołowa w sosie własnym

Danie gorące 12 PLN/ osoba

Żurek staropolski, kwaśnica na żeberku, zupa, bogracz, Minestrone z kluseczkami

Danie gorące 17 PLN/ osoba

Wieprzowina po bułgarsku, kurczak po Neapolitańsku, wołowina w grzybach z warzywami w demiglas tymiankowym

Prosiak pieczony podawany z kaszą i kapusta modrą

1500 PLN

Tort 70 PLN/ kg

Napoje gazowane 0,25 l. – 3 zł/ szt

Wódka housowa 40PLN/ 0,5L

Wino housowe 35PLN/ 0,75L

„Opłata korkowa” 10PLN/ butelka

Dzieci do lat 4 posiłek gratis, dzieci w wieku 4-7 lat 75% wartości menu