



MERCURE
HOTEL
SZCZYRK RESORT





Mercure Szczyrk Resort

jest jednym z najwyższej położonych hoteli na mapie Polski w samym sercu gór. Oferuje Gościom komfortowe pokoje z zapierającym dech widokiem na Szczyrk, przepiękną panoramę Beskidu Śląskiego, a także najwyższy szczyt regionu, należący do Korony Gór Polski – Skrzyczne. To tutaj, w sercu Beskidów, zorganizujemy dla Was niezapomniane wesele na najwyższym poziomie.

Z wielką przyjemnością zapraszamy Państwa do powierzenia nam organizacji jednego z najważniejszych momentów w życiu – wyjątkowego wesela w naszym hotelu, które na długo pozostanie w pamięci.

Jesteśmy dumni, że możemy zaoferować Państwu miejsce, które łączy w sobie nowoczesny luksus, elegancję i wyjątkową atmosferę, tworząc doskonałe warunki do celebrowania tak ważnego wydarzenia. Nasz hotel, malowniczo położony w otoczeniu przyrody, zapewnia nie tylko komfortowy wypoczynek, ale również romantyczną scenerię, idealną na sesje zdjęciowe i wyjątkowe chwile.

Stylowe wnętrza, zaprojektowane z myślą o detalach, harmonijnie łączą się z pięknymi widokami, tworząc wymarzoną przestrzeń dla Pary Młodej oraz ich Gości.

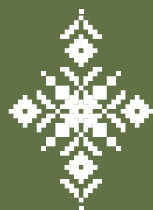
Zdajemy sobie sprawę, jak wyjątkowy jest dzień ślubu, dlatego nasz profesjonalny zespół zadba o każdy szczegół, zapewniając kompleksową obsługę i indywidualne podejście do Państwa potrzeb. Naszym celem jest stworzenie niezapomnianych wspomnień, które będą towarzyszyć Państwu przez całe życie, a nasz obiekt stanie się tłem dla tych wyjątkowych chwil.

*Mercure Szczyrk Resort to miejsce,
gdzie marzenia o idealnym weselu
stają się rzeczywistością.*

Zaufaj nam, aby stworzyć wspomnienia, które pozostaną z Wami na zawsze, w miejscu, gdzie każda chwila nabiera wyjątkowego znaczenia.

Jeżeli JESTEŚCIE GOTOWI NA PRZEŻYCIE NAJWAŻNIEJSZEGO DNIA W ŻYCIU W MIEJSCU, które POZOŚTAWI trwałe WSPOMNIENIA NA CAŁE ŻYCIE, zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą





PAKIET GALAKTYCZNE MARZENIE

390,-

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
lampka wina musującego na powitanie
(dla dzieci napój bezalkoholowy)

OBIAD

Przystawka serwowana (jedna do wyboru):

*Matias, por confi, ziemniaki, mus z szalotki, grzyby
Schab, soczewica, majonez jałowcowy
Caponata z bakłażana, focaccia* 🌿

Zupa serwowana (jedna do wyboru):

*Rosół, domowy makaron, lubczyk
Krem z selera, trufła, palone masło, grzanki
pietruszkowe* 🌿
Zupa krem pomidorowy z serem Dor blue 🌿

Danie serwowane z dodatkami (jedno do wyboru):

*Poliki wieprzowe, boczek, sos pieprzowy, szalwia
Łosoś wędzony, bazylią, yuzu, dashi
Wieprzowina duszona, sos cebulowy, żurawina
Wędzony kurczak w całości, cytryna, pieprz
Kurczak panierowany, chili, zioła, sos katsu*





DANIA CIEPŁE I ZAKĄSKI

Danie ciepłe serwowane (jedno do wyboru):

Schab smażony po parysku, pieczone ziemniaki, warzywa gotowane
Karczek w sosie pieprzowym, kluski śląskie, warzywa gotowane
Łosoś, szpinak, shimeji, gratin ziemniaczane, warzywa grillowane

Danie ciepłe jednogarnkowe (jedno do wyboru):

Zupa gulasz
Żurek z kielbasą
Kwaśnica na baraninie

Zakąski zimne w bufecie (6 do wyboru):

Sery regionalne, konfitury 🌿
Wędliny regionalne i mięsa pieczone, pikle schab, kabanos, majeranek
Pieczony kalafior, raita curry 🌿
Tarta grzybowa, ser twardy, cytryna, creme fraiche, tymianek 🌿
Rolada wieprzowa z kabanosem, majeranek
Schab z musem chrzanowym
Mięsa i kielbasy z własnej wędzarni, zimne sosy
Tartaletki z pieczarkami, tymianek 🌿
Focaccia, boczek, guacamole, calabrian sos, pomidor, sałata
Focaccia, tapenada z suszonych pomidorów, anchois 🌿

SALATKI I SŁODKOŚCI

Salatki (2 do wyboru):

Pomidory marynowane z bazylią i miodem 🌿
Cykoria, gruszka, kozi ser 🌿
Sałata, ser kozi, piklowana cebula, pistacje 🌿
Makaron soba, warzywa, sos orientalny, sezam 🌿
Sałatka z kurczakiem, sos tajski, sałata, marchew, ogórki

Słodkości (3 do wyboru):

Szarlotka z bezą i orzechami
Makowiec
Ciasto czekoladowe z wiśnią
Ciasto bananowe, serek waniliowy
Biała czekolada, marakuja, czerwony pieprz, chili
Ciasto marchewkowe, krem bananowy



PAKIET GÓRSKIE MARZENIE

470,-

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
lampa wina musującego na powitanie
(dla dzieci napój bezalkoholowy)

OBIAD

Przystawka serwowana (jedno do wyboru):

Oscypek, borowik, porzeczką 🍄

Salatka cesar, kurczak wędzony, grzanki, ser

Mix sałat, ser twardy, kompresowana gruszka, zioła 🍄

Kroket, halibut wędzony, majonez tartare

Pieczony kalafior, kuskus, garam masala 🍄

Zupa serwowana (jedna do wyboru):

Rosół, domowy makaron, lubczyk

Cebulowa, grzanki serowe 🍄

Consomme grzybowe, pierogi pietruszkowe, shimeji 🍄

Danie główne serwowane (jedno do wyboru):

Risotto pieprzowe, parmezan, wołowina, palona dymka

Dorsz confi, chorizo, por, grzyb portobello,

cipollini, bulion, puree

Pstrąg, baby jarmuż, fasola żurawinowa, sos

z palonego masła, orzechy makadamia, kapary, cytryna

Śląska rolada wołowa, kluski śląskie,

modra kapusta

Filet z kurczaka, ziemniaki confi, ogórek

grillowany z koprem mięta i bazylią, jogurt

Deser serwowany (jeden do wyboru):

Suflet karmelizowany, coulis z renety

Gruszka, ciasto francuskie, lavenda, chałwa

Strudel, jabłka, pistacje, rodzynki, lody dyniowe



DANIA CIEPŁE I ZAKĄSKI

Danie ciepłe serwowane*:

Grzyby portobello, romesco, cipollini z oliwą limonkową

Kurczak tahin, jogurt, polenta z trufła w panko, grillowany bakłażan, papryka

Schab z grilla, grillowane pieczarki, masło szalwiowe, pieczona brukselka

Dorsz, roule ziemniaczano - szafranowa, portobello, krewetki, konfitowane pory, creme fresh

Polędwiczka wieprzowa, jajko benedyktyńskie, sos holenderski 🌿

Danie ciepłe jednogarnkowe (jedno do wyboru):

Barszcz czerwony z prażuchami

Żurek, kielbasa

Zupa Tajska z kurczakiem

Ramen drobiowy, warzywa, jajko, trufła

Hiszpańska pikantna zupa z chorizo

Zakąski zimne (8 do wyboru):

Sery regionalne, konfitury 🌿

Wędliny regionalne i mięsa pieczone, pikle Quiche, ser kozi, czerwona cebula 🌿

Pieczony kalafior, raita curry 🌿

Marynowane tofu 🌿

Łosoś gravlax, sos nuta

Piklowane grzyby, orzechy nerkowca, kalafior, marchew 🌿

Arenchini z kurczaka, ostry sos, oliwki

Tarta grzybowa, ser twardy, cytryna, creme fraiche, tymianek 🌿

Rolada wieprzowa z kabanosem, majeranek

Schab z musem chrzanowym

Mięsa i kielbasy z własnej wędzarni, zimne sosy

Mięsa dojrzewające, musztardy owocowe

SALATKI I SŁODKOŚCI

Sałatki (3 do wyboru):

Pomidory marynowane z bazylią i miodem

Sałatka z boczniaków z suszonymi pomidorami i sosem balsamicznym 🌿

Sałatka z ogórka i ciecierzycy 🌿

Sałatka Cezar z kurczakiem, boczkiem i płatkami parmezanu, grzanki

Sałatka grecka z feta 🌿

Komosa ryżowa, suszone owoce, zioła 🌿

Bufet słodki (5 do wyboru):

Panna cotta, malina, popcorn

Mus bananowy, beza, słony karmel

Jabłka prażone, sos angielski, kruszonka

Szarlotka z bezą i orzechami

Makowiec

Ciasto z grillowanym ananase

Biała czekolada, marakuja, czerwony

pieprz, chili

Ciasto marchewkowe, krem bananowy



PAKIET GÓRSKIE MARZENIE



PAKIET BESKIDZKIE MARZENIE

570,-

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
lampa wina musującego na powitanie
(dla dzieci napój bezalkoholowy)

OBIAD

Przystawka serwowana (jedna do wyboru):

Wołowina marynowana, buraki, sos sojowy,
słonecznik, rukola

Taco, guacamole, łosoś, harrisa, sezam

Grzyby shiitake, szpinak, miso, parmezan 

Mix sałat, ser twardy, kompresowana gruszka, zioła 

Kroket, halibut wędzony, majonez tartare

Zupa serwowana (jedna do wyboru):

Rosół, domowy makaron, lubczyk

Krem z dyni, seler, orzechy 

Cebulowa, grzanki serowe 

Consomme grzybowe, pierogi pietruszkowe, shimeji 

Danie główne w paterach (trzy do wyboru):

Risotto pieprzowe, parmezan, wołowina, palona dymka

Dorsz confi, chorizo, por, grzyb portobello,

cipollini, bulion, puree

Pstrąg, baby jarmuż, fasola żurawinowa, sos

z palonego masła, orzechy makadamia, kapary, cytryna

Łosoś, pieczony kalafior, kuskus

Śląska rolada wołowa, kluski śląskie, modra kapusta

Filet z kurczaka, ziemniaki confi, ogórek

grillowany z koprem mięta i bazylią, jogurt





PAKIET BESKIDZKIE MARZENIE

Dodatki (4 do wyboru) w stół w paterach:

Ziemniaki pieczone, masło, ser
Pieczone marchewki, creme fraiche, orzechy, imbir
Buraczki zasmażane
Kapusta biała w pomidorach
Pieczony kalafior, curry, soczewica
Ryż, sezam, glony
Kluski śląskie, masło

Deser serwowany (jeden do wyboru):

Panna cotta, malina, popcorn
Mus bananowy, beza, słony karmel
Jabłka prażone, sos angielski, kruszonka
Ciasto z grillowanym ananasem
Biała czekolada, marakuja, czerwony pieprz, chili

Danie ciepłe (jedno do wyboru):

Indyk skrzydło confit, marchew w sosie agridulce, ziemniaki w palonym maśle
Grzyby portobello, romesco, cipollini z oliwą limonkową 
Marynowana wieprzowina w stylu gyros, krokiety z polenty, kukurydza z koprem włoskim
Dorsz, roule ziemniaczano szafranowa, portobello, krewetki, konfitowane pory, creme fraiche
Sandacz, bisque, puree ziołowe, pomidory
Poliki wołowe, karmelizowana cebula, risotto pieprzowe, torchon z foie gras

Danie ciepłe jednogarnkowe (jedno do wyboru):

Barszcz czerwony z prażuchami
Żurek, kielbasa
Zupa Tajska z kurczakiem
Ramen drobiowy, warzywa, jajko, trufła
Hiszpańska pikantna zupa z chorizo
Soljanka Rosyjska, mięso, cytryna, kapary

ZAKĄSKI

Danie ciepłe serwowane (jedno do wyboru):

*Schab smażony po parysku, Pieczone ziemniaki, warzywa gotowane
Karczek w sosie pieprzowym, Kluski śląskie, warzywa gotowane*

Zakąski zimne (10 do wyboru):

*Sery regionalne, konfitury 🍃
Wędliny regionalne i mięsa pieczone, pikle
Gęś wędzona, wiśnie, rozmaryn
Quiche, ser kozi, czerwona cebula 🍃
Ser kozi podwędzany, figi, musztarda 🍃
Węgorz, razowe pieczywo, czarnuszka, kwaśna śmietana
Schab z dzika, soczewica, jałowiec
Sery wędzone, marmolady, crostini 🍃
Pieczony kalafior, raita curry 🍃
Marynowane tofu 🍃
Łosoś gravlax, sos nuta
Piklowane grzyby, orzechy nerkowca, kalafior, marchew 🍃
Arenchini z kurczaka, ostry sos, oliwki
Arenchini szpinakowe, calabrian aioli 🍃
Tarta grzybowa, ser twardy, cytryna, creme fraiche, tymianek 🍃
Mięsa i kielbasy z własnej wędzarni, zimne sosy
Mięsa dojrzewające, musztardy owocowe*

Salatki (4 do wyboru):

*Pomidory marynowane z bazylią i miodem
Cykoria, gruszka, kozi serem 🍃
Sałatka z wędzonym łososiem, oliwki, ser, winegret, koper
Makaron z chorizo, seler naciowy, koperek, chili, oliwki
Sałatka z ogórka i ciecierzycy 🍃
Sałatka Cezar z kurczakiem, boczkiem i płatkami parmezanu, grzanki
Sałatka grecka z feta 🍃
Komosa ryżowa, suszone owoce, zioła 🍃*



PAKIET BESKIDZKIE MARZENIE

SŁODKOŚCI

Słodkości (5 do wyboru):

Pana cotta, malina, popcorn

Mus bananowy, beza, słony karmel

Jabłka prażone, sos angielski, kruszonką

Szarlotka z bezą i orzechami

Makowiec

Ciasto z grillowanym ananase

Biała czekolada, marakuja, czerwony pieprz, chili

Ciasto marchewkowe, krem bananowy



PAKIET BESKIDZKIE MARZENIE

❖ OPEN BAR

PAKIET PODSTAWOWY – 80,-

Napoje gazowane, soki owocowe

PAKIET OPEN BAR - 340,-

Wódka biała, wino domu białe/czerwone, piwo z beczki, napoje gazowane, soki owocowe,

PAKIET OPEN BAR VIP - 470,-

Wino musujące, tequila, gin, rum, whisky, aperol, wódka biała, wino białe/czerwone, piwo z beczki, napoje gazowane, soki owocowe,

Kawa, herbata, woda jest częścią menu
- w każdym pakiecie.

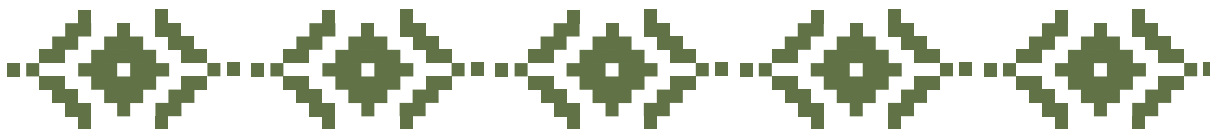
Podane ceny to brutto za osobę.

W przypadku zamówienia pakietu podstawowego
- soft drinki - możliwe jest wniesienie własnego
alkoholu - korkowe 40 PLN / osoba.



W pakiecie otrzymujecie:

- ekskluzywna degustacja menu dla Pary Młodej w dogodnie ustalonym terminie.
 - komfortowy pokój dla nowożeńców z zachwycającym widokiem na Skrzyczne oraz z możliwością przedłużenia pobytu do godziny 16:00
 - profesjonalna i dyskretna obsługa, w tym dedykowany opiekun weselny dbający o każdy detal
- przestronna sala bankietowa dostępna do godziny 4:00, z pełną obsługą.
 - elegancka dekoracja stołów, obejmująca białe lub czarne obrusy oraz pokrowce na krzesła
 - stylowe serwetki do wyboru spośród trzech kolorów
 - parkiet taneczny na sali, idealny do zabawy
 - prezent od hotelu dla Pary Młodej
 - dostępny parking dla Gości hotelowych
- malownicza lokalizacja, doskonała na niezapomniane sesje zdjęciowe

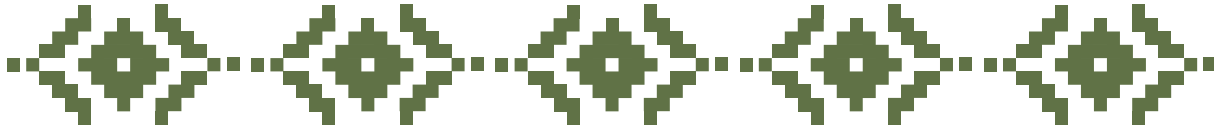


Dodatkowo oferujemy kompleksową organizację przyjęcia weselnego z bogatym pakietem atrakcji i udogodnień:

- komfortowe pokoje z malowniczym widokiem na Skrzyczne, w atrakcyjnych cenach
 - tort weselny - klasyczny lub wykonany na specjalne zamówienie
 - profesjonalna aranżacja oświetlenia i dekoracja kwiatowa sali weselnej
 - bajkowa dekoracja balonowa tworząca wyjątkową atmosferę
 - usługi profesjonalnego fotografa i kamerzysty ślubnego
- oprawa muzyczna: DJ lub zespół na żywo, zgodnie z preferencjami Pary Młodej
 - góralska kapela, która doda wydarzeniu regionalnego charakteru
 - fotobudka 360° - doskonała atrakcja dla Gości
 - animator zabaw dla dzieci, który zadba o najmłodszych uczestników
 - ekskluzywna obsługa barmańska z wykwintnymi koktajlami
 - fontanna czekoladowa - słodka przyjemność dla miłośników deserów
- finger food z szampanem na powitanie Gości (przekąski ciepłe i zimne)

Dla miłośników kulinarnych doznań:

- stół włoski z szeroką gamą serów, wędlin, oliwek i sałatek
- stół regionalny z tradycyjnymi specjałami, jak mięsa pieczone, pasztety czy ciasta drożdżowe
 - stół azjatycki z marynowanymi rybami, makaronami i warzywami
 - stół deserowy z bogatym wyborem 15 rodzajów słodkości
 - stół z mini tortami (10 rodzajów)
 - stół cukierkowy – słodki kącik pełen różnorodnych cukierków
 - regionalne ciasta serwowane w brytfannach
 - wędzone ryby (5 rodzajów) oraz sałatki rybne
 - finger food - stół z 9 rodzajami przekąsek na zimno
 - raw bar – ostrygi, krewetki, tatar i inne specjały na lodzie



Dodatkowe atrakcje:

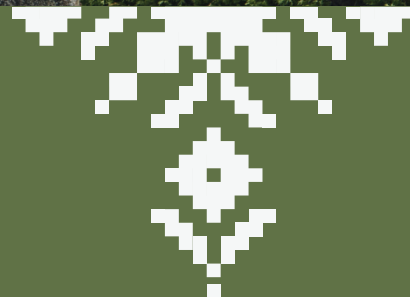
- prezenty powitalne dla Gości hotelowych
- spektakularny pokaz tańca towarzyskiego
- księga gości do zapisywania wspomnień z tego wyjątkowego dnia
 - wynajem luksusowej limuzyny dla Pary Młodej
 - organizacja transportu dla Gości weselnych
- PURE SPA – relaksacyjne pakiety dla Nowożeńców i Gości
- wieczór panieński lub kawalerski w naszym hotelowym spa



MERCURE

HOTEL

SZCZYRK RESORT



*Każdy element przyjęcia jest starannie zaplanowany,
aby zapewnić niezapomniane chwile
dla Młodej Pary i ich Gości.*

Serdecznie zapraszamy do kontaktu z naszym doradcą weselnym,
który z przyjemnością spotka się z Państwem i zaprezentuje
wyjątkowe wnętrza Mercure Szczyrk Resort.



przyjecia@mercureszczyrk.pl
695 379 818