



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.

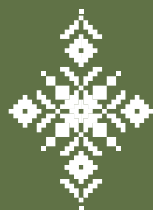
Zdajemy sobie sprawę, jak wyjątkowy jest dzień ślubu, dlatego nasz profesjonalny zespół zadba o każdy szczegół, zapewniając kompleksową obsługę i indywidualne podejście do Państwa potrzeb. Naszym celem jest stworzenie niezapomnianych wspomnień, które będą towarzyszyć Państwu przez całe życie, a nasz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

320,-

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 jałowiec
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, bazylija, 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

390,-

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

OBIAD

Przystawka serwowana (jedno do wyboru):

Oscypek, borowik, porzeczka 🍄

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

PAKIET GÓRSKIE MARZENIE

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

480,-

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 confit, 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 confit, 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 confi, 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 – 65,-

Napoje gazowane, soki owocowe

PAKIET OPEN BAR – 285,-

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

PAKIET OPEN BAR VIP – 395,-

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.

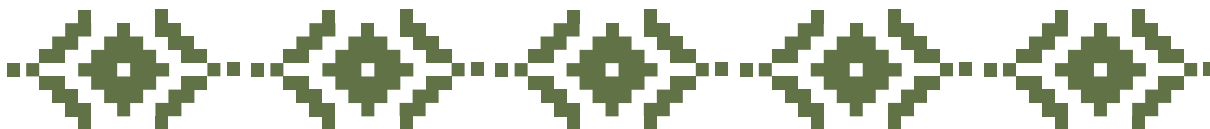
Podane ceny to brutto za osobę.

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

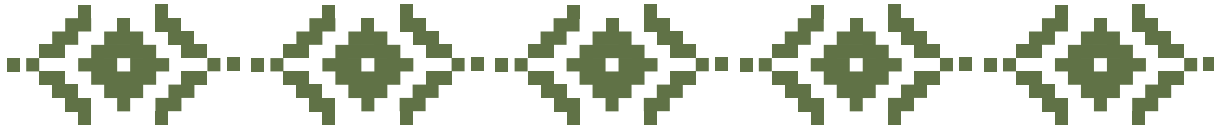


Dodatkowo oferujemy kompleksową organizację przyjęcia weselnego z bogatym pakietem atrakcji i udogodnień:

- 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:

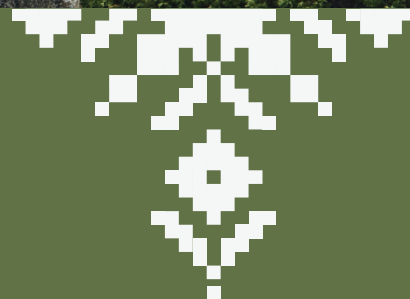
- prezenty powitalne dla Gości hotelowych
- spektakularny pokaz tańca towarzyskiego
- księga gości do zapisywania wspomnień z tego wyjątkowego dnia
 - wynajem luksusowej limuzyny dla Pary Młodej
 - organizacja transportu dla Gości weselnych
- PURE SPA – relaksacyjne pakiety dla Nowożeńców i Gości
- wieczór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