



**Mercure Christmas**

**MERCURE**

**HOTEL**

**SZCZYRK RESORT**





# BUFET - I

## BUFET ZIMNY

- Ryba po grecku
- Trzy rodzaje śledzi
- Terina z łososia, zielony pieprz, warzywa
- Schab ze śliwką w bekonie
- Pieczona karkówka, sos tatarski
- Galantyna z kurczaka z jajkiem
- Rostbef z marnowanymi szparagami

## SAŁATKI

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z bakaliami i wędzonym kurczakiem
- Sałatka z jarmuzem, rukolą, marynowanymi śliwkami i prażonymi pestkami słonecznika

## ZUPA

- Barszcz czerwony, kołduny, śliwka wędzona
- Zupa z suszonych grzybów, kluski pietruszkowe

## DANIE GŁÓWNE

- Filet z karpia smażony
- Filet z sandacza, sos szyjek rakowych, koper, pomidory
- Wieprzowina confit w sosie z czerwonego wina, jajko benedyktyńskie, sos holenderski
- Confit noga z kaczki pieczona w niskiej temperaturze podana na puree z szarej renety
- Kasza pęczak z grzybami
- Łazanki z kapustą i pieczarkami

## DESERY

- Makowiec staropolski z rodzynkami
- Piernik świąteczny z marmoladą pomarańczową
- Karpatka z bananami
- Sernik domowy z rodzynkami
- Makiełki z bakaliami
- Kompot z suszonych owoców

**CENA: 190 ZŁ DO 4H/OS**



# BUFET - II

## BUFET ZIMNY

---

- Rostbef, bisque, piklowany ogórek
- Wędzony pstrąg, mus chrzanowy
- Galantyna z kaczki, dynia
- Pstrąg faszerowany z koprem
- Tatar ze śledzia
- Mięsa z naszej wędzarni
- Warzywa grillowane

## SALATKI

---

- Sałatka ziemniaczana z wędzoną rybą
- Sałatka ze świeżego szpinaku z gorgonzolą, malinowy winegret
- Sałatka z pieczarkami, groszkiem, pietruszką

## ZUPA

---

- Zupa rybna z papryką, koprem włoskim, soczewicą
- Krem z pieczonego selera z grzybami, prażona cebula

## DANIE GŁÓWNE

---

- Polędwica z dorsza duszona w śmietanie podana na porach z chrustem warzywnym
- Filet z sandacza z czerwoną soczewicą, oliwa tymiankowa
- Wołowina w sosie grzybowym
- Ziemniaki pieczone
- Kapusta z grochem
- Pieczone warzywa korzenne w miodzie i tymianku

## DESERY

---

- Kompot wigilijny
- Ciasto marchewkowe z musem bananowym
- Makowiec
- Makiełki z bakaliami
- Ciasto marcepanowe
- Mus czekoladowy z bakaliami

**CENA: 215 ZŁ DO 4H/OS**



# KOLACJA WIGILIJNA SERWOWANA

## PRZYSTAWKA

---

- Opcja 1 - Łosoś marynowany, dashi, grzyby, yuzu
- Opcja 2 - Wędzony halibut, buraki, słonecznik
- Opcja 3 - Pierogi z kapustą i grzybami, palony pieprz, wędzony twaróg

## ZUPA

---

- Opcja 1 - Barszcz czerwony, porzeczka, wędzony półgęsek
- Opcja 2 - Krem z borowików, pieczona cebula, razowy chleb
- Opcja 3 - Krem z selera z grzybami, cebula karmelizowana

## DANIA GŁÓWNE

---

- Opcja 1 - Filet z karpia, kaszotto grzybowe, kapusta z grochem
- Opcja 2 - Łosoś pieczony, café de paris, purée selerowe, dzikie brokuły, trufła
- Opcja 3 - Udko z kaczki confit, wiśnie, piklowany ogórek, dynia

## DESERY

---

- Opcja 1 - Suflet czekoladowy, owocowe compote
- Opcja 2 - Strudel z jabłkami, lody z kaszy manny
- Opcja 3 - Ciasto marchewkowe z musem bananowym

**KOLACJA SERWOWANA 3 DANIA: 160 ZŁ / OS**  
**KOLACJA SERWOWANA 4 DANIA: 190 ZŁ / OS**



# **LIFE COOKING**

**Opcja 1 – 27zł/os**

**Pieczone indyki,  
kasztany smażone  
z pietruszką**

**Opcja 2 – 31zł/os**

**Pieczone szynki  
wieprzowe, kaszotto  
z grzybami, ćwikła**

**Opcja 3 – 31zł/os**

**Smażone pierogi z kapustą  
i grzybami**

**Wszystkie ceny są cenami netto  
Bufety kolacyjne obowiązują od 25 osób  
Live cooking dostępny od 50 osób**





## **ATRAKCJE DODATKOWO PŁATNE**

- **świąteczna fotobudka**
- **sesja zabiegowa w PURE SPA**
- **nocna wyprawa górską**
- **zimowa olimpiada**
- **warsztaty rzeźb lodowych**

## **USŁUGI DODATKOWE**

- **transport z dworca, lotniska**
- **świąteczna dekoracja**
- **wypożyczalnia narciarska**

Oferta ważna od 25.11.2024 do 20.12.2024