



PIOTRKÓW TRYBUNALSKI VESTIL




OFERTA WESELNA

Każda Para Młoda inaczej wyobraża sobie ten wyjątkowy dzień.

KLASYCZNIE czy **NOWOCZEŚNIE**,
Z POMPĄ lub **BEZPRETENSJONALNIE...**

Dokładamy wszelkich starań, aby przyjęcia ślubne organizowane w naszym obiekcie były spełnieniem marzeń Nowożeńców. Hotel Mercure Piotrków Trybunalski Vestil*** to **GWARANCJA NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI** usług oraz Twoich wspaniałych wspomnień.



Elegancka i klimatyzowana
sala bankietowa Hotelu Mercure
pozwala zorganizować
PRZYJĘCIE NA 130 OSÓB.

Profesjonalna obsługa oraz doskonała oferta kulinarna
sprawia, że Ten Dzień będzie wyjątkowy.

Specjalnie dla Państwa
Szef Kuchni Hotelu Mercure przygotował
**WYBÓR RÓŻNORODNYCH PROPOZYCJI
MENU WESELNEGO.**

Pozostajemy również otwarci na wszelkie Państwa propozycje
indywidualnych kompozycji dań.

KOSZT ORGANIZACJI PRZYJĘCIA WESELNEGO:
od 200 zł/os. (przy min. 50 osobach)

OFERTA OBEJMUJE:

- Salę bankietową
- Pokrowce na krzesła
- Nakrycie stołów
- Obsługę kelnerską
- Menu weselne
- Dania gorące
- Zimne przekąski
- Napoje zimne i gorące
- Ciasta i owoce
- Chlebek powitalny
- Toast winem musującym

DODATKOWO DLA PAŃSTWA MŁODYCH W CENIE PRZYJĘCIA ZAPEWNIAMY:

- Specjalnie przygotowany apartament dla Nowożeńców
- Śniadanie podane do pokoju
- Późny check-out (ok. 16.00)
- Parking dla Gości weselnych
- Konsultację oraz fachową pomoc

ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ MOŻLIWOŚĆ:

- Zorganizowania POPRAWIN
- Zorganizowania GRILLA NA TARASIE z widokiem na panoramę miasta
- Zamówienia TORTU WESELNEGO
- ZAKUPU ALKOHOLI w atrakcyjnych cenach
- Wynajęcia profesjonalnej FIRMY DEKORATORSKIEJ
- OBSŁUGI BARMAŃSKIEJ

**JEŚLI SĄ PAŃSTWO ZAINTERESOWANI
NASZĄ OFERTĄ PROSIMY O KONTAKT:**

DZIAŁ SPRZEDAŻY

tel. +48 44 616 00 45

mobile: 505 695 031

marketing@vestil.pl



Propozycja 1

PRZYWITANIE

CHLEB DLA MŁODEJ PARY

WINO MUSUJĄCE

ZUPA

TRADYCYJNY ROSÓŁ Z MAKARONEM

DANIE GŁÓWNE

TRADYCYJNY POLSKI SCHABOWY Z SEREM

FILET Z KURCZAKA Z SUSZONYMI
POMIDORAMI I MOZZARELLĄ

DORSZ ZE SZPINAKIEM

DODATKI

ZIEMNIAKI Z MASŁEM I KOPREM

ZIEMNIAKI OPIEKANE

FRYTKI

SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY

SURÓWKA Z MARCHEWKI

MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRET

DESER

WANILIOWE LODY Z MUSEM

TRUSKAWKOWYM Z ZIELONYM AKCENTEM

II DANIE CIEPŁE

ZUPA GULASZOWA

III DANIE CIEPŁE

ESKALOPKI WIEPRZOWE W SOSIE
PIECZARKOWYM

UDKA PIECZONE

KLUSKI GNOCCHI Z WARZYWAMI

ZIEMNIAKI OPIEKANE

BURACZKI ZASMAŻANE

IV DANIE CIEPŁE

BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM
MIĘSNYM



ZIMNA PŁYTA

SAŁATKA CAPRESE

SAŁATKA Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI

SAŁATKA FARMERSKA

ROLADA Z KURCZAKA Z PAPRYKĄ I SZPINAKIEM

SCHAB PIECZONY

SCHAB ZE ŚLIWKĄ

SZYNKA WIEJSKA

ŚLEDŹ W SOSIE ŚMIETANOWYM

ŚLEDŹ W OLEJU

STAROPOLSKI PASZTET Z ŻURAWINĄ

ROLADA SZPINAKOWA Z ŁOSOSIEM

TORTILLE Z SZYNKĄ

SOS CZOSNKOWY

SOS ŻURAWINOWO-CHRZANOWY

PIECZYWO

CIASTO

OWOCE

NAPOJE

SOKI OWOCOWE W DZBANKACH

WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ W DZBANKACH

NAPOJE GAZOWANE: PEPSI, MIRINDA, 7 UP

KAWA, HERBATA

200,00 zł / os.

Propozycja 2

PRZYWITANIE

CHLEB DLA MŁODEJ PARY

WINO MUSUJĄCE

ZUPA

KREM POMIDOROWY

DANIE GŁÓWNE

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z SEREM

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z BOCZKIEM

FILET Z KURCZAKA ZE SZPINAKIEM
I ROCPOLEM

DODATKI

ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM

ZIEMNIAKI PIECZONE

FRYTKI

SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY

SURÓWKA Z MARCHEWKI

MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRET

DESER

GORĄCE OWOCE LEŚNE Z GAŁKĄ LODÓW
WANILIOWYCH

II DANIE CIEPŁE

WĘGIERSKA ZUPA GULASZOWA

III DANIE CIEPŁE

ŁOSOŚ W POMARAŃCZOWEJ GLAZURZE NA
CHRUPIĄCYCH SAŁATACH

IV DANIE CIEPŁE

BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIEM
MIĘSNYM



ZIMNA PŁYTA

SAŁATKA CAPRESE

SAŁATKA Z GRILLOWANEGO KURCZAKA
Z PRAZONYMI PESTKAMI SŁONECZNIKA

SAŁATKA Z ANANASEM

ROLADA Z KURCZAKA Z PAPRYKĄ I SZPINAKIEM

SCHAB ZE ŚLIWKĄ

SZYNKA WIEJSKA

SZYNKA DROBIOWA

ŚLEDŹ W SOSIE Tatarskim

ŚLEDŹ W OLEJU

STAROPOLSKI PASZTET Z ZURAWINĄ

PSTRĄGI FASZEROWANE

ROLADA SZPINAKOWA Z ŁOSOSIEM

TYMBALIKI DROBIOWE

SOS CZOSNKOWY

SOS ŻURAWINOWO-CHRZANOWY

PIECZYWO

CIASTO

OWOCE

NAPOJE

SOKI OWOCOWE W DZBANKACH

WODA Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ W DZBANKACH

NAPOJE GAZOWANE: PEPSI, MIRINDA, 7 UP

KAWA, HERBATA



215,00 zł / os.

**JEŚLI SĄ PAŃSTWO ZAINTERESOWANI
NASZĄ OFERTĄ PROSIMY O KONTAKT:**

DZIAŁ SPRZEDAŻY

tel. +48 44 616 00 45

mobile: 505 695 031

marketing@vestil.pl



PIOTRKÓW TRYBUNALSKI VESTIL

**HOTEL MERCURE
PIOTRKÓW TRYBUNALSKI VESTIL**

ul. Armii Krajowej 22 C
97-300 Piotrków Trybunalski
Tel. +48 44 684 00 00

www.mercure-piotrkow-trybunalski-vestil.com