

MERCURE

HOTEL

BIAŁYSTOK

# WESELE JAK ZE SNU

MERCURE BIAŁYSTOK

2024



STYLOWE WNĘTRZA | ZNAKOMITE MENU  
PROFESJONALNA OBSŁUGA

TEL.+48 603 230 360  
E-MAIL: HB635-SM@ACCOR.COM

# GRATULACJE

Serdecznie gratulujemy podjęcia decyzji o wejściu na nową drogę życia.

Dziękujemy za zainteresowanie ofertą hotelu Mercure Białystok.

Zdajemy sobie sprawę, jak czasochłonnym procesem jest organizacja tego najważniejszego dnia w życiu. Z tego powodu oferujemy wsparcie naszych specjalistów, którzy doradzą w podjęciu poszczególnych decyzji, wyborze usługodawców oraz elementów wystroju.

Z przyjemnością zaopiekujemy się Państwem i zadbamy o każdy szczegół, aby spełnić marzenia o idealnym przyjęciu i dostarczyć Państwu niezapomnianych wrażeń.

Z poważaniem,  
Zespół Mercure Białystok

# HOTEL MERCURE BIAŁYSTOK

to obiekt zainspirowany okoliczną fauną i florą urokliwej Puszczy Białowieskiej oraz okolicznych rezerwatów przyrody otaczających Białystok. Wnętrza nawiązują do zieleni sąsiednich lasów, widocznych w dekoracjach i na fototapetach ukazujących puszcę i rzekę Biebrzę. Jednak głównym elementem wystroju, który przykuje uwagę każdego gościa jest żubr, umieszczony nad stołem restauracyjnym – znak rozpoznawczy regionu.

Sala bankietowa hotelu Mercure Białystok powstała aby spełniać wymagania Par Młodych zwracających uwagę na każdy detal. Jej powierzchnia pozwala na organizację przyjęć weselnych do 150 osób.

Obiekt zlokalizowany jest przy ulicy Hetmańskiej 46, w pobliżu centrum Białegostoku. Do dyspozycji naszych gości przygotowaliśmy 92 nowocześnie urządzone pokoje w różnym standardzie – apartament, pokoje typu privilege, superior oraz standard.



# PAKIET BIEBRZAŃSKI

## WŁASNA KOMPOZYCJA MENU

CENA: 310 ZŁ / OSOBA

### ZUPA SERWOWANA (jedna do wyboru):

Krem z pietruszki i jabłka z tymiankiem i oliwą ziołową  
Bulion drobiowy z kluskami ziołowymi i warzywami korzennymi  
Krem z pieczonej papryki i pomidora z parmezanem

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (jedno do wyboru):

Schab duszony w białym winie, ziołach i warzywach, ziołowe ziemniaki puree, warzywa julienne z rukolą, w sosie winegret

Rolada z kaczki z bakaliami, z sosem wiśniowo-cynamonowym na babce ziemniaczanej, z pieczoną gruszką w majeranku

Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami, sosem tymiankowym, ziemniaki gratin, fasolka szparagowa w maśle

### DANIE GORĄCE SERWOWANE NA PÓLMISKACH (dwa do wyboru):

Karkówka pieczona w majeranku  
Policzki wołowe w czerwonym winie, w sosie własnym  
Pieczone podudzia kurczaka w ziołach  
Dorsz pieczony w tymianku

### DODATKI:

Kopytka w maśle  
Warzywa grillowane marynowane w oliwie z oliwek, ziołach i czosnku





# PAKIET BIEBRZAŃSKI

## WŁASNA KOMPOZYCJA MENU

### CENA: 310 ZŁ / OSOBA

#### ZUPA SERWOWANA PO PÓŁNOCY (jedna do wyboru):

- Strogonow na czerwonym winie
- Barszcz czerwony z krokietem z grzybami
- Zupa gulaszowa z warzywami korzennymi i pomidorami

#### PRZEKĄSKI ZIMNE:

- Tatar wołowy z marynatami
- Mięsa pieczone i wędzone
- Pasztet wieprzowy z sosem tatarskim
- Półmisek rolad (z kaczki oraz z kurczaka z suszonym pomidorem)
- Terrina z kurczaka w liściu nori
- Tatar z wędzonego łososia z żubrówką i kaparami
- Śledź marynowany w ziołach
- Indyk z brzoskwinią w galaretkie z czerwonego wina
- Sałata z polędwicą wołową i serem camembert
- Deska serów regionalnych z owocami
- Sałata z kurczakiem i pomarańczami
- Warzywa / marynaty
- Wybór pieczywa

#### STÓŁ SŁODKI:

- Wybór ciast
- Mini desery czekoladowe i owocowe
- Owoce filetowane
- Kawa, herbata

#### W PAKIECIE RÓWNIEŻ:

- Woda
- Soki owocowe
- Napoje gazowane



# PAKIET NARWIAŃSKI

WŁASNA KOMPOZYCJA MENU

CENA: 340 ZŁ / OSOBA

## ZUPA SERWOWANA (jedna do wyboru):

Krem z pomidorów z oliwą ziołową i parmezanem

Zupa rybna na białym winie z warzywami korzennymi i tymiankiem

Esencjonalny bulion z kaczki z rozmarynem, warzywami korzennymi i kołdunami

Krem z kalarepy z siekanym szczypiorem

## DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (jedno do wyboru):

Confitowana noga kaczki w pomarańczach, z sosem śliwkowo-piernikowym, z puree z marchwi i pigwy na babce ziemniaczanej z pieczonym jabłkiem

Pieczony łosoś w tymianku i oliwie z czarną soczewicą, puree z selera, brokułem w maśle i mango

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z suszonymi śliwkami, sosem własnym, ziołowe ziemniaki puree i fasolka szparagowa w maśle i czosnku

## DANIE GORĄCE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH (dwa do wyboru):

Schab pieczony z warzywami w białym winie

Roladki z kurczaka z suszonym pomidorem

Policzki wieprzowe duszone w winie ze śliwką

Dorsz pieczony w tymianku z sosem kaparowym

## Dodatki:

Ziemniaki faszerowane warzywami i serem korycińskim

Kopytka w maśle

Warzywa grillowane



# PAKIET NARWIAŃSKI

## WŁASNA KOMPOZYCJA MENU

### CENA: 340 ZŁ / OSOBA

#### ZUPA SERWOWANA PO PÓŁNOCY (jedna do wyboru):

Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem

Zupa z bocznikami, warzywami korzennymi i rozmarynem

Barszcz czerwony z krokietem

#### PRZEKĄSKI ZIMNE:

Tatar wołowy z marynatami

Wybór pasztetów z sosem tatarskim

Mięsa wędzone i pieczone

Tatar z tuńczyka na musie z awokado

Pstrąg faszerowany

Półmisek rolad z kaczki i kurczaka

Śledź marynowany w kawie

Sałata z krewetkami, oliwkami i mango

Sałata z piersią kaczki i jagodami goji

Sałata z serem korycińskim, marynowaną gruszką i orzechami

Indyk z brzoskwinią w galaretkę z czerwonego wina

Schab sous-vide ze śliwką

Warzywa/marynaty

Wybór pieczywa

#### STÓŁ SŁODKI:

Wybór ciast

Desery owocowe i czekoladowe

Owoce filetowane

Kawa, herbata

#### W PAKIECIE RÓWNIEŻ:

Woda, Soki owocowe

Napoje gazowane





# PAKIET BIAŁOWIESKI

## WŁASNA KOMPOZYCJA MENU

CENA: 400 ZŁ / OSOBA

### PRZYSTAWKA SERWOWANA (jedna do wyboru):

Łosoś gravlax na grzance z avocado i mango

Plastry polędwicy wołowej z konfiturą z czerwonej cebuli na szlachetnych sałatach

Szynka parmeńska z melonem, rukolą, parmezanem i oliwą

### ZUPA SERWOWANA (jedna do wyboru):

Esencjonalna zupa z borowików i warzyw korzennych z rozmarynem i koprem

Krem z cukinii i zielonych warzyw z tymiankiem i oliwą truflową

Zupa rybna z pomidorami i tymiankiem

Krem z kalafiora z kruszonym chlebem i oliwą

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (jedno do wyboru)

Pierś kaczki sous-vide z sosem śliwkowym na puree z pietruszki i pieczonego jabłka z babką ziemniaczaną

Confitowana noga perliczki z sosem piernikowym na puree z marchwi i pigwy, confitowanym ziemniakiem i śliwkami w cydrze

Polędwica z dorsza w ziołach i cytrusach na puree z selera i czosnku z czarną soczewicą, pieczonymi pomidorkami w oliwie i brokułem w maśle

Cielęcina duszona w białym winie, ziemniaki gratin, borowiki w śmietanie i rozmarynie, fasolka szparagowa





# PAKIET BIAŁOWIESKI

## WŁASNA KOMPOZYCJA MENU

CENA: 400 ZŁ / OSOBA

### DANIE CIEPŁE SERWOWANE (jedno do wyboru):

Policzki wołowe w sosie własnym, kremowy pęczak i cukinia w maśle z czarnuszką

Schab pieczony w białym winie, ziemniaki puree z boczkiem i ziołami, karmelizowana marchewka

Pieczony okoń nilowy w sosie maślano-ziołowym z pieczonymi ziemniakami i warzywami julienne z rukolą i sosem winegret

### DANIE CIEPŁE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH (dwa do wyboru):

Polędwiczka faszerowana suszonym pomidorem i serem mozzarella

Pieczone podudzia z kurczaka w ziołach

Pieczona szynka wieprzowa w sosie własnym

Tradycyjne zrazy wołowe w sosie własnym

### DODATKI:

Kluski śląskie

Kasza bulgur

Warzywa grillowane w ziołach i oliwie z oliwek

### ZUPA SERWOWANA PO PÓŁNOCY (jedna do wyboru):

Strogonow na czerwonym winie

Borgacz węgierski

Żurek z białą kiełbasą, chrzanem i jajkiem

Barszcz czerwony z pasztecikiem



# PAKIET BIAŁOWIESKI

WŁASNA KOMPOZYCJA MENU

CENA: 400 ZŁ / OSOBA

## PRZEKĄSKI ZIMNE:

Mięsa pieczone i wędzone

Półmisek rolad (z kaczki / z indyka / z kurczaka)

Tatar wołowy z marynatami

Tatar z tuńczyka na grzance z awokado

Łosoś gravlax na bagietce z concasse z pomidora

Śledź w żubrówce

Deska serów regionalnych z owocami

Sałata z krewetkami, oliwkami i mango

Sałata z pieczonym burakiem, kozim serem i orzechami

Sałata z kurczakiem, pomarańczami, jagodami goji i pestkami słonecznika

Pstrąg faszerowany z majonezem limonkowym

Schab po warszawsku

Warzywa / marynaty

Wybór pieczywa

## STÓŁ SŁODKI:

Wybór ciast

Musy owocowe

Mini desery w szkle

Owoce filetowe

Kawa, herbata

## W PAKIECIE RÓWNIEŻ:

Woda

Soki owocowe

Napoje gazowane



# DODATKOWO:

---

## **STÓŁ WIEJSKI NA ZIMNO (+45 zł/osoba):**

Mięsa wędzone  
Mięsa pieczone  
Rolada z karkówki  
Rolady drobiowe  
Sery regionalne  
Smalczyk  
Kiełbasy wędzone  
Palcówka suszona  
Ogórki kiszone/małosolne  
Marynaty  
Salceson  
Paszтет z dziczyzny  
Chleb własnego wypieku

## **DO STOŁU WIEJSKIEGO:**

Szczupak faszerowany w całości - 150 zł  
Kaczka faszerowana w całości - 120 zł

## **STÓŁ WIEJSKI NA GORĄCO (+40 zł/osoba):**

Kartacze z okrasą  
Pierogi z mięsem i pierogi ruskie  
Biała kiełbasa pieczona z cebulką  
Babka ziemniaczana  
Bigos staropolski  
Pieczone żeberka w miodzie i piwie



# OPCJE WEGETARIAŃSKIE:

---

## ZUPY:

Krem z marchwi, jabłka i cynamonu

Krem z pieczonego buraka z czarnuszką

Minestrone z czarną soczewicą

Krem z pomidorów z oliwą ziołową

## DANIA GŁÓWNE:

Makaron z suszonymi pomidorami, czarnuszką i cukinią

Cukinia faszerowana kaszą bulgur i warzywami

Warzywa gotowane i pieczone z czarną soczewicą

Gnocchi w sosie pesto

Gołąbki z kapusty pekińskiej z kaszą jaglaną i kalarepą





MERCURE

HOTEL

BIAŁYSTOK

DZIĘKUJEMY

ZA ZAINTERESOWANIE  
OFERTĄ NASZEGO  
OBIEKTU

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU:  
TEL.+48 603 230 360  
E-MAIL: HB635-SM@ACCOR.COM