



BANKETOVÁ NABÍDKA

# MERCURE HOTELS

Českoobratrská 18/1742, 702 00 OSTRAVA, Česká republika

# MERCURE

## KONFERENČNÍ MÍSTNOSTI

Hotel disponuje 5 konferenčními místnostmi, které jsou technicky vybavené především pro konference a školení.

Každou místnost je možné připravit školně, banketově či divadelně.

Nejmenší salónek Ema je vhodný pro 10 osob a do největšího sálu Karolina usadíme až 100 osob.

Naším historickým skvostem je sál Karolina.





# MERCURE

## Sál Hlubina

Rozloha	56 m <sup>2</sup>
U-tvar	20
Divadlo	50
Škola	20
Jednání	20
Banket	24



# MERCURE

## Sál Antonín

Rozloha	60 m <sup>2</sup>
U-tvar	20
Divadlo	56
Škola	30
Jednání	20
Banket	30





# MERCURE

## Sál Šalamoun

Rozloha	60 m <sup>2</sup>
U-tvar	20
Divadlo	56
Škola	30
Jednání	20
Banket	30



# MERCURE

## Sál Antonín a Šalamoun

Rozloha	127 m <sup>2</sup>
U-tvar	30
Divadlo	100
Škola	50
Jednání	40
Banket	70



# MERCURE

## Sál Ema

Rozloha	20 m <sup>2</sup>
U-tvar	8
Divadlo	10
Škola	8
Jednání	8
Banket	8





# MERCURE

## Sál Karolina

Rozloha	126 m <sup>2</sup>
U-tvar	34
Divadlo	100
Škola	50
Jednání	40
Banket	70





## MERCURE

Rádi pro Vás připravíme malý coffee break, oběd nebo večeři - stačí si jen vybrat.



### COFFEE BREAK

- Káva, čaj a voda s citrónem s neomezenou konzumací
- Mini koblížky s nugátem
- Jablečný závin s ořechy



### OBĚD

- Hovězí vývar z oháňky, játrový knedlíček s pohankou, nudle, kořenová zelenina
- Baby kuřátko, hráškové ragú, baby gem salát, nádivka s uzeným masem
- Čokoládový fondant, malinový sorbet s rozmarýnem



### VEČEŘE

- Bylinkový smažený kozí sýr, carpaccio z červené řepy, vlašské ořechy
- Polévka minestrone s tarhoňou
- Pomalu pečený vepřový bok, grenaille, zelené fazolky, černé olivy
- Vanilkové Crème Brûlée



HOTEL MERCURE  
Ostrava Center

+420 595 606 600

[h7051@accor.com](mailto:h7051@accor.com)

ANDREA SKUPIENOVÁ

Sales Coordinator | Sales & Marketing

+420 595 606 615

[andrea.skupienova@accor.com](mailto:andrea.skupienova@accor.com)