

Bufety all you can eat - śniadania hotelowe



W ostatnich latach obserwujemy ogromny wzrost zainteresowania ofertą śniadaniową. Małe, butikowe, architektoniczne dopieszczone perełki oferujące tosty z awokado i kawę z dripą długo skupiały na sobie całą uwagę osób poszukujących śniadań "na mieście". Hotelowe bufety uznano za przeżytek i gastronomiczny symbol minionej epoki. Niewiele osób zauważyło, że w hotelach czas wcale nie stanął w miejscu, a restauracje hotelowe zrobiły ogromny krok naprzód.

Skala zmian, jaką przeszły restauracje hotelowe porównywalna jest do tego co działo się z całym rynkiem gastronomicznym. Nie tylko w Poznaniu, ale i w całej Polsce. Zmieniły się wnętrza restauracji, menu i przede wszystkim ceny. Bezkonkurencyjne pozostaje zaplecze w postaci parkingów, możliwość obsłużenia dużych grup oraz godziny otwarcia restauracji hotelowych. Każda ze wspomnianych ofert znajdzie swoich zwolenników i nie jest naszą intencją namawiać kogokolwiek do zmiany przyzwyczajeń i gustów. Tym którzy doceniają ofertę kuchni hotelowych podpowiadamy gdzie można smacznie i obficie zjeść.

Restauracja hotelu Mercure w Poznaniu

ul. Roosevelta 20, 60-829 Poznań
tel.: +48 61 855 80 00



#Kuchnia Regionalna #WłasneWypieki #RogaleŚwiętomarcińskie #DomoweLemoniady

#LiveCooking #Parking #Centrum #ElastyczneCenyDlaGrup

Hotel Mercure w Poznaniu to 50 lat tradycji, dobrze rozumiana sieciowa jakość oraz powtarzalność. Przestronne wnętrza restauracji przeszło generalny remont i wiele osób będzie zaskoczonych jak nowoczesnym i urokliwym miejscem stała się dawna restauracja hotelu Mercure. Obfite zastawiony bufety śniadaniowe wyróżnia kącik z regionalnymi elementami i wypieki z własnej cukierni. Mini drożdżówki i rogale świętomarcińskie z cukierni Mercure otoczone są miejscowo legendą. Na bufecie regionalnym czeka na Was pasztetowa, wątrobianka, smalec oraz czarny i biały salceson. Ciekawym rozwiązaniem jest także pyra z gzikiem podana w sposób przypominający drobno posiekaną sałatkę. Ziemniaki pokrojone w drobną kostkę możemy wymieszać w dowolny sposób z tradycyjnymi dodatkami czyli szczypiorkiem, cebulką i gzikiem (twaróg). Pytajcie o ogórki małosolne przygotowane na miejscu! Obok tak oczywistych elementów jak wybór kaw herbat i soków

znajdziecie także domowe sezonowe lemoniady. Mniej więcej co dwa dni goście mogą liczyć na live cooking. Niezależnie od obecności kucharza na sali na bieżąco przyjmowane są zamówienia na omlety jajecznicę jajka sadzone jajko po wiedeńsku czy jajka benedyktyńskie. Stali goście i grupy mają szansę negocjacji cen.