



HOTEL GNIECKI
☆☆☆

MENU WESELNE ZESTAW I

POWITANIE PARY MŁODEJ

Chleb, sól
Wino musujące

OBIAD (jedna pozycja do wyboru)

Rosół z makaronem i kawałkami kurczaka	250 ml.
Krem z warzyw	250 ml.
Krem z pieczarek	250 ml.

II DANIE (dwie pozycje mięsa do wyboru)

Pieczeń wieprzowa w sosie	130 / 40 gr.
Udko faszerowane warzywami	150 gr.
De volaille	130 gr.
Kotlet słowiański faszerowany pieczarkami, serem, pietruszką	130 gr.
Ziemniaki opiekane w ziołach	200 gr.
Zestaw dwóch surówek	40 / 40 gr.
Dwa rodzaje ciast :	
Sernik	50 gr.
jabłecznik	50 gr.
Kawa, herbata (bez ograniczeń)	

PRZEKĄSKI ZIMNE

Pstrąg w galarecie	50 / 40 gr.
Galantyna z kurczaka w galarecie	50 / 40 gr.
Jajko z łososiem wędzonym na postumencie z sałatki warzywnej	60 / 100 gr.
Sałatka z kurczaka i serem feta	80 gr.
Boczek faszerowany	50 gr.
Schab ze śliwką	50 / 40 gr.
Sosy zimne (tatarski, czosnkowy)	
Pieczyno , masło	

PRZEKASKI GORĄCE (do wyboru)

Żurek staropolski	250ml.
Barszcz z krokietem mięsnym	250 / 80 gr.

NAPOJE

Sok 0,5 l / osobę
Woda mineralna (bez ograniczeń)

Cena zastawu 140 zł/osoba

Powyższe menu jest przykładowe i może ulec zmianie na życzenie klienta.

kontakt repcja@hotelgnieckigdansk.pl tel:(58) 302 02 02 / kom. 600 953 799