

## MENU WESELNE ZESTAW II

### POWITANIE PARY MŁODEJ

Chleb, sól  
Wino musujące

### OBIAD

Rosół z makaronem i kawałkami kurczaka	250 ml.
De volaille	130 gr.
Karkówka pieczona szpikowana czosnkiem w sosie własnym	130 gr.
Kotlet słowiański	150 gr.
Ziemniaki gotowane z koperkiem	200 gr.
Frytki	120 gr.
Zestaw dwóch surówek	40/40 gr.
Trzy rodzaje ciast	120 gr./os.
Kawa, herbata	( bez ograniczeń )

### PRZEKĄSKI ZIMNE

Łosoś w galarecie	50 / 40 gr.
Galantyna z kurczaka	50 / 40 gr.
Mięsa pieczone ( filet z indyka, karkówka )	50 gr.
Jajko w szynce na postumencie z sałatki jarzynowej	60 / 100 gr.
Sałatka z kurczakiem i serem feta	80 gr.
Rolada gajowego	50 gr.
Schab ze śliwką w maladze	50 / 40 gr.
Sosy zimne ( tatarski, czosnkowy )	
Pieczyno , masło	

### PRZEKASKI GORĄCE

Kurczak po meksykańsku	250 ml.
------------------------	---------

### NAPOJE

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

**Cena zastawu 150 zł/osoba**

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

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