



HOTEL GNIECKI
☆☆☆

MENU WESELNE ZESTAW I I I

POWITANIE PARY MŁODEJ

Chleb, sól
Wino musujące

OBIAD

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym	250 ml.
Kotlet de volaille z pieczarkami i serem	120 gr.
Zraz wołowy tradycyjny w sosie własnym	130 gr./ 60 gr
Kotlet po szwajcarsku z pieczarkami	120 gr.
Ziemniaki gotowane z koperkiem	200 gr.
Ziemniaki opiekane z oregano	200 gr.
Zestaw dwóch surówek	40/40 gr.
Cztery rodzaje ciast	150 gr./os.
Kawa, herbata (bez ograniczeń)	

PRZEKĄSKI ZIMNE

Rolada drobiowa faszerowana szpinakiem	50 gr.
Roladka z pstrąga w delikatnym auszpiku	50 / 40 gr.
Schab ze śliwką i morelą w maladze	50 / 40 gr.
Rostbef wołowy z sałatką francuską	40 / 40 gr.
Różyczka z łososia	50 / 40gr.
Mięsa pieczone (rolada z boczku, karkówka szpikowana czosnkiem)	60 gr.
Sałatka Capreze z mozzarellą	80 gr.
Jajko z szynką na postumencie sałatki warzywnej	60 / 100 gr.
Sosy zimne (tatarski, czosnkowy)	
Pieczywo , masło	

PRZEKASKI GORĄCE

Żurek z jajkiem	250 ml.
-----------------	---------

NAPOJE

Sok 0,75 l / osobę	
Woda mineralna	(bez ograniczeń)

Cena zastawu 160 zł/osoba

Powyższe menu jest przykładowe i może ulec zmianie na życzenie klienta

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

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