



HOTEL GNIECKI
☆☆☆

MENU WESELNE ZESTAW IV

POWITANIE PARY MŁODEJ

Chleb, sól
Wino musujące

OBIAD

Krem z pomidorów ze świeżą bazylią	250 ml.
De volaille	120 gr.
Zraz wołowy zawijany w sosie staropolskim	120/60 gr.
Filet z tilapii marynowanej w wytrawnym winie i limonce w parmezanie	120 gr.
Kotlet po szwajcarsku	120 gr.
Kasza gryczana okraszana boczkiem i cebulką	100 gr.
Ziemniaki z wody z koperkiem	200 gr.
Buraczki zasmażane	100 gr.
Zestaw dwóch surówek	40 / 40 gr.
Cztery rodzaje ciast	200 gr./os.
Kawa, herbata (bez ograniczeń)	

PRZEKĄSKI ZIMNE

Pstrąg w galarecie	50 / 40gr.
Schab pieczony faszerowany żurawiną	50 gr.
Kaczka po strasbursku z wątróbką drobiową	50 gr.
Mozaika z indyka w galarecie	50 / 40 gr.
Salatka nicejska z papryką, pomidorem, tuńczykiem, jajkiem	80 gr.
Rostbef wołowy z sałatką francuską	40 / 40 gr.
Rolada Gajowego	50 gr.
Mięsa pieczone (filet z indyka i karkówka)	50 gr.
Jajko z szynką na postumencie sałatki warzywnej	60 / 100 gr.
Sosy zimne (cumberland, koperkowy)	
Pieczyno, masło smakowe	

PRZEKĄSKI GORĄCE

Szynka wieprzowa pieczona w całości z kapustą zasmażaną serwowana w płomieniach	100/80 gr.
Kurczak po meksykańsku	250 ml.

NAPOJE

Sok 1 l/ osobę	
Woda mineralna	(bez ograniczeń)

Cena zastawu 180 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