



HOTEL GNIECKI
☆☆☆

MENU WESELNE ZESTAW V

POWITANIE PARY MŁODEJ

Chleb, sól
Wino musujące

PRZYSTAWKA

Różyczka z łososia na sałatach z dipem koperkowym 50 / 40 gr.

OBIAD

Polewka z borowików z chipsami bekonu 250 ml.
Kaczka pieczona z jabłkami 130 gr.
Sandacz zapiekany w szpinaku 120 gr.
Półdzwica wieprzowa ze śliwkami zawijana w boczku 130 gr.
Zraziki wieprzowe w sosie 130 / 60 gr.
Ziemniaki wody z koperkiem 200 gr.
Frytki 120 gr.
Buraczki zasmażane z boczkiem 100 gr.
Warzywa blanszowane 80 gr.
Zestaw dwóch surówek 40/40 gr.

DESER po obiedzie

Cztery rodzaje ciast 200 gr./os.
Mus czekoladowy z owocami 100 gr.
Brzoskwińskie szaleństwo 100 gr.
Kawa, herbata (bez ograniczeń)

PRZEKĄSKI ZIMNE

Rolada gajowego 50 gr.
Pstrąg w galarecie 50 / 40 gr.
Rozbeł wołowy z sałatką francuską 40 / 30 gr.
Galantyna z kurczaka 50 / 40 gr.
Kaczka po sztrasbursku 50 gr.
Sałatka z kurczaka 80 gr.
Łosoś wędzony z musem chrzanowym 50 / 40 gr.
Półmisek mięs pieczonych (sztufada wieprzowa, indyk pieczony) 60 gr.
Szynka parmeńska z musem serowo-orzechowym 50 / 40 gr.
Sałatka z fetą 80 gr.
Schab ze śliwką 50 / 40 gr.
Sosy zimne (tzatziki, tatarski)
Pieczywo, masło smakowe



PRZEKĄSKI CIEPŁE

Flambirowana szynka z kapustą zasmażaną serwowana
przez szefów kuchni na sali
Strogonow

100 / 80 gr.
250 ml.

NAPOJE

Sok 1 L / osobę
Woda mineralna

(bez ograniczeń)

Cena zastawu 210 zł/osoba

Powyższe menu jest przykładowe i może ulec zmianie na życzenie klienta

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