



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 / 60 g
Udko faszerowane warzywami 130 g
De volaille 130 g
Kotlet słowiański faszerowany pieczarkami, serem, pietruszką 130 g
Ziemniaki opiekane w ziołach 200 g
Zestaw dwóch surówek 50 / 50 g
Dwa rodzaje ciasta do wyboru : 120g/osobę
Sernik 60 g
Jabłecznik 60 g
Kawa, herbata (bez ograniczeń)

PRZEKĄSKI ZIMNE

Pstrąg w galarecie 50 / 40 g
Galantyna z kurczaka w galarecie 50 / 40 g
Jajko z łososiem wędzonym na postumencie z sałatki warzywnej 60 / 100 g
Sałatka z kurczaka i serem feta 80 g
Boczek faszerowany 50 g
Schab ze śliwką 50 / 40 g
Sos tzatzyki
Pieczywo , masło

PRZEKASKI GORĄCE (do wyboru)

Żurek staropolski 250ml
Barszcz z krokietem mięsnym 250 / 80

NAPOJE

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

Cena zastawu 170 zł/osoba

Aby zwiększyć różnorodność menu drugie dania mięsne/rybne obiadu oraz przekąski podawane są w ilości 70%.

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

Powyższa oferta obowiązuje od 1 września 2018r do 31 grudnia 2019r.

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