



*HOTEL GNIECKI * * **

MENU WESELNE ZESTAW V

POWITANIE PARY MŁODEJ

Chleb, sól
Wino musujące

PRZYSTAWKA

Różyczka z łososia na sałatach z dipem koperkowym 50 / 40 g

OBIAD

Polewka z borowików z chipsami bekonu 250 ml
Kaczka pieczona z jabłkami 130 g
Sandacz zapiekany w szpinaku 130 g
Połędwica wieprzowa ze śliwkami zawijana w boczku 130 g
Zraziki wieprzowe w sosie 130 / 60 g
Ziemniaki wody z koperkiem 200 g
Ziemniaki opiekane z oregano 200 g
Buraczki zasmażane z boczkiem 100 g
Warzywa blanszowane 80 g
Zestaw dwóch surówek 50/50 g

DESER po obiedzie

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

PRZEKĄSKI ZIMNE

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



*HOTEL GNIECKI * * **

PRZEKĄSKI CIEPŁE

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

120 / 60 g
250 ml

NAPOJE

Sok 1 L / osobę
Woda mineralna

(bez ograniczeń)

Cena zastawu 240 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 recepcja@hotelgnieckigdansk.pl tel:(58) 302 02 02 / kom. 600 953 799