



*HOTEL GNIECKI \* \* \**

1

## **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	130 g
Zraz wołowy tradycyjny w sosie własnym	130 g/ 60 g
Kotlet po szwajcarsku z pieczarkami	130 g
Ziemniaki gotowane z koperkiem	200 g
Ziemniaki opiekane z oregano	200 g
Zestaw dwóch surówek	50/50 g
Trzy rodzaje ciast	150 g/osobę
Kawa, herbata ( bez ograniczeń )	

### **PRZEKĄSKI ZIMNE**

Rolada drobiowa faszerowana szpinakiem	50 g
Roladka z pstrąga w delikatnym auszpiku	50 / 40 g
Schab ze śliwką i morelą w maładze	50 / 40 g
Rostbef wołowy z sałatką francuską	40 / 50 g
Różyczka z łososia	50 / 40 g
Mięsa pieczone ( rolada z boczku, karkówka szpikowana czosnkiem )	50 g
Sałatka Capreze z mozzarellą	80 g
Jajko z szynką na postumencie sałatki warzywnej	60 / 100 g
Sos zimny tzatzyki	
Pieczyno , masło	

### **PRZEKASKI GORAĆE**

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

### **NAPOJE**

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

**Cena zastawu 250 zł/osoba**

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

W przypadku podwyżek żywności oraz mediów cena ulegnie zmianie.

Powyższa oferta obowiązuje do 01.06.2023r

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