



HOTEL GNIECKI * * *
MENU WESELNE ZESTAW IV

POWITANIE PARY MŁODEJ

Chleb, sól
Wino musujące

OBIAD

Krem z pomidorów ze świeżą bazylią	250 ml
De volaille	130 g
Zraz wołowy zawijany w sosie staropolskim	130/60 g
Filet z pstrąga w migdłach	130 g
Kotlet po szwajcarsku	130 g
Ziemniaki z wody z koperkiem	200 g
Ziemniaki opiekane z oregano	200 g
Buraczki zasmażane	100 g
Zestaw dwóch surówek	50 / 50 g
Trzy rodzaje ciast	200 g/osobę
Kawa, herbata (bez ograniczeń)	

PRZEKĄSKI ZIMNE

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

PRZEKĄSKI GORĄCE

Szynka wieprzowa pieczona w całości z kapustą zasmażaną serwowana w płomieniach	120/60 g
Kurczak po meksykańsku	250 ml.

NAPOJE

Sok 1 l/ osobę
Woda mineralna (bez ograniczeń)

Cena zastawu 270 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