



*HOTEL GNIECKI * * **

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 tzatziki	
Pieczyno , masło	

PRZEKASKI GORĄCE

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

NAPOJE

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

Cena zastawu 310 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 31.12.2026 r

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