



PIETRAK

Świąteczne spotkanie firmowe

- 2024 -

Adwent to okres radosnego oczekiwania, to czas przygotowań do nadchodzących świąt, ale też okazja do wspólnie spędzonych chwil...

Zapraszamy na firmowe spotkania w gościnne progi Hoteli Sieci Pietrak, Hotelu ibis Styles Gniezno Stare Miasto oraz bajkowego Pałacu Balcerowo.

Zapach choinki, wigilijnych potraw, blask świec, kolędy i pastorałki stworzą tu wspaniały klimat i pozwolą na zacieśnienie więzi i relacji, a ponadto wzmocnią dobry wizerunek Waszej firmy.

Na ten uroczysty dzień, Szef Kuchni przygotowuje specjalnie dla Was świąteczne menu. Zarówno kulinarni tradycjonałiści jak i poszukiwacze nowych smaków znajdą tutaj coś dla siebie. Łączymy tradycję z dobrym smakiem.

Zachęcamy do zapoznania się z ofertą.

... po królewsku ...

www.pietrak.pl

PROPOZYCJA I

(nie dotyczy Pałacu Balcerowo)
(dla minimum 10 osób)

Zupa

Barszcz czerwony podany z krokiem z kapustą i grzybami

II Danie (wyporcjowane)

Karp smażony na maśle, podany z rumianymi pieczarkami, ziemniakami z koperkiem i wigilijną zasmażaną kapustą z grzybami

Deser

Ciasto domowego wypieku z cukierni Hotelu Pietrak

Świąteczny piernik z bakaliami i wiśniami

Napoje

Kawa lub herbata - 1 por/os
Woda, sok owocowy 1 por/os

Cena: 110 zł/os

PROPOZYCJA II

(dla minimum 10 osób)

Zupa

Krem z borowików, łazanki, świeży rozmaryn

II Danie (2 por/os)

Karp smażony na maśle z rumianymi pieczarkami

Świąteczne pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką

Pierogi z łososiem i szpinakiem na sosie cytrynowo - koperkowym

Dodatki (1 por./os)

Ziemniaki z koperkiem
Bukiet warzyw gotowanych

Deser

Ciasto domowego wypieku z Cukierni Hotelu Pietrak (3 por./os)

Tradycyjna makowa strucla

Sernik z brzoskwiniami

Świąteczny piernik z bakaliami i wiśniami

Zimne zakąski (2,5 por./os)

Karp w galarecie

Śledzik po kaszubsku

Dorsz z kolorowymi warzywami w zalewie słodko-kwaśnej

Sałatka jarzynowa

Pieczyno, masło

Napoje

Kawa lub herbata (1 por/os)
Woda, sok owocowy (1 por/os)

Cena: 170 zł/os

PROPOZYCJA III

(dla minimum 10 osób)

Lampka wina musującego na toast

Przystawka

Trio śledziowe podane z bułeczkami własnego wypieku, maselko

Zupa

Wigilijna zupa rybna z kolorowymi warzywami

II Danie (2,5 por/os)

Pstrąg z grilla podany na warzywach

Chrupiący karp smażony na maśle

Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi z nadzieniem z ziemniaków i sera okraszone cebulką

Dodatki (1 por/os)

Ziemniaki z koperkiem
Surówka z selera z orzechami włoskimi
Surówka z marchwi z jabłkiem i miodem
Bukiet warzyw gotowanych

Deser

Ciasto domowego wypieku z cukierni Hotelu Pietrak (3 por/os)

Makowiec z wiśniami

Świąteczny piernik z bakaliami i wiśniami

Sernik z rosą

Zimne zakąski (2 por./os)

Łosoś w galarecie

Dorsz po grecku z warzywami w pomidorach

Tatar ze śledzia

Świąteczny pasztet z pieczarek

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pieczyno, masło

Napoje

Kawa lub herbata (1por/os)
Sok owocowy (0,5 l/os)
Woda mineralna (bez ograniczeń)

Cena: 199 zł/os



SKOMPONUJ SWOJE WŁASNE

MENU

Przystawki

Trio śledziowe (100g)
Tatar z łososia z awokado i wasabi (150g)
Tymbalik z łososia w galaretkie limonkowej (120g)
Ceviche z łososia z owocami na bukiecie sałat (150g)
Śledź w miodowo-musztardowej marynacie z carpaccio z karmelizowanego buraczka (150g)

Zupy

Barszcz czerwony z krokietem, z kapustą i grzybami (250 ml)
Wigilijna zupa grzybowa z łazankami (250 ml)
Wigilijna zupa rybna z kolorowymi warzywami (250 ml)

II Dania

Świąteczne pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką (4 szt. - 300g)
Pierogi z nadzieniem z ziemniaków i sera okraszone cebulką (4 szt. - 300g)
Pierogi z łososiem i szpinakiem na sosie cytrynowo - maślanym (4 szt. - 300g)
Karp smażony na maśle, podany z rumianymi pieczarkami (180g)
Pstrąg z grilla podany na warzywach (350g)
Łosoś na sosie koperkowym (130g)
Łosoś w teriyaki na warzywach julienne (180g)
Rolada z pstrąga na sosie cytrynowo-szafranowym (150g)
Stek z halibuta po włosku podany na caponacie (250g)
Sola na tagliatelle warzywnym w sosie maślano-cytrynowym (230g)

POTRAWY ŚWIĄTECZNE

Dania Główne

Bitki z polędwicy wieprzowej w sosie z grzybów leśnych, kopytka i brukselka okraszana bułką tartą (600g)
Filet z indyka na sosie kurkowym, marchewka glazurowana w miodzie, ziemniaki zasmażane w ziołach (600g)
Świąteczna kaczka z jabłkami i pomarańczą, pyzy, modra kapusta (700g)
Pieczeń wieprzowa w sosie śliwkowo-pieczeniowym, kluski śląskie, modra kapusta (500g)

Desery

Szarlotka z lodami śmietankowymi na sosie waniliowym
Śliwki na gorąco z lodami waniliowymi pachnące goździkami i cynamonem
Świąteczne ciasta z Cukierni Hotelu Pietrak:
• Makowiec
• Sernik jogurtowy, z brzoskwinia, z rosą
• Piernik

Zimne przekąski

Karp w galarecie (80g)
Śledzik po królewsku (160g)
Śledź po kaszubsku w pomidorach (150g)
Śledź w jogurcie, jabłko, cebula (150g)
Ryba po grecku (200g)
Terina z łososia (70g)
Paszтет z pieczarek podany z żurawiną (100g)
Paszтет świąteczny z żurawiną (100g)
Schabik z nadzieniem chrzanowo-szczypiorkowym (70g)
Galantyna drobiowa z omletem, szpinakiem i suszonym pomidorem (50g)
Tradycyjna sałatka jarzynowa (200g)
Sałatka z marynowaną gruszką i karmelizowanym buraczkiem (200g)



Każda z zaprezentowanych ofert zawiera:

- świąteczną oprawę muzyczną w tle
- świąteczny wystrój
- opłatek (na życzenie)
- możliwość wynajęcia sali na wyłączność
- na życzenie przygotujemy kompot z suszu 1 por. - 9 zł



DODATKOWO POLECAMY



KULINARNE ATRAKCJE WIECZORU

- Łosoś w całości na sałatce
- Bufet Kapitana - kompozycja owoców morza i ryb
- Live cooking - pierogi z makiem smażone z karmelem
- Alkohole - szeroki asortyment w preferencyjnych cenach



Jest to propozycja, która zgodnie z Państwa życzeniem może ulec zmianie. Elastyczność i dopasowanie, a także różnorodność oferty zawdzięczamy wieloletniemu doświadczeniu i staraniom naszych pracowników.

Więcej informacji uzyskają państwo u Managerów naszych obiektów:

Hotel Pietrak w Gnieźnie
Hotel Ibis Styles w Gnieźnie
Hotel Pietrak w Trzemesznie
Hotel Pietrak w Wągrowcu

tel.: 668 406 058
tel.: 606 218 480
tel.: 506 085 711
tel.: 664 483 822

