



PROPONOWANE CIASTA Z CUKIERNI HOTELU PIETRAK

do wyboru (3-4 pozycje):

Brzoskwinie zatopione w puszystym serniku

Sernik z rosą

Sernik jogurtowy

Raffaello

Jabłecznik

Hiszpańska słodycz z bakaliami

Ciasto czekoladowe z wiśniami

Ciasto czekoladowe z puszystą bitą śmietaną

Ciasto czekoladowo - serowe

Świeże owoce na piance zatopione w

galaretkie

Kruszaniec

IBIS STYLES GNIEZNO STARE MIASTO
ul. Chrobrego 20, 62-200 Gniezno

Manager hotelu

tel. +48 506 199 282

ha0y3-gm@accor.com

tel. + 48 61 626 92 00

ha0y3@accor.com



- * Wniesienie własnego alkoholu - 10 zł/os.
- * Przedłużenie imprezy 500 zł za każdą godzinę
- * Opłata za korzystanie z prądu w przypadku podłączenia nagłośnienia przez DJ'a - 200 zł / przez zespół - 500 zł
- * Iluminacje świetlne - 200 zł

POLECAMY

Wiejski stół - 45 zł/os.

Candy bar (stół ze słodkościami), Prosecco bar i inne atrakcje - indywidualna wycena

Pakiety zawarte w ulotce ważne od 01.01.2025 r.
Obowiązują przy rezerwacjach powyżej 10 os.



PAKIETY MENU



URODZINY
IMIENINY

NA KAŻDĄ
OKAZJĘ



JUBILEUSZE
WESELA



ROCZEK
CHRZCINY



18-STKI



PAKIET

do 4 godzin (max. do 23.00)

135 zł/os

I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu

lub

Krem z białych warzyw

lub

Krem ze świeżych pomidorów z mozzarellą i nutą bazylii

II DANIE (2,5 por./os.)

Rolada drobiowa faszerowana szpinakiem podana z sosem koperkowym

Kotlet de Volaille z kurczaka podsycony maślanym smakiem

Finezyjny przekładaniec ze schabu zapiekany z pomidorem, pieczarką i serem

Staropolska rolada wieprzowa, sos pieczeniowy

DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem

Frytki oblane letnim rumieńcem

Kompozycja warzyw gotowanych

Bukiet surówek

SŁODKI POCZĘSTUNEK

Mus truskawkowy z gałką lodów

Tort okolicznościowy

lub

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

Kawa lub herbata (1 por./os.)

Sok (0,5l/os.)

Woda mineralna (bez limitu)

PAKIET

do 6 godzin (max. do 24.00)

190 zł/os

I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu

lub

Krem z białych warzyw

lub

Krem ze świeżych pomidor z mozzarellą i nutą bazylii

II DANIE (2,5 por./os.)

Chrupiący filec z kurczaka w płatkach kukurydzianych

Zawijaniec z drobiu z pieczarkami

Roladka z szynki wieprzowej ze szparagami w panierce panko

Kaczka (ćwiartka) pieczona z jabłkami z dodatkiem owoców egzotycznych

Bukiet surówek

Sos pieczeniowy

DESER

Deser chia z mussem mango

Tort okolicznościowy lub

Ciasto z Cukierni Pietrak

Kawa lub herbata (1 por./os.)

ZIMNE ZAKĄSKI (2,5 por./os.)

Deska mięs pieczystych: schab, indyk, karkówka

Sałátka z grillowanym kurczakiem

Słedzik na sałatce

Kolorowa sałatka z tortellini

Pieczyno, masło

COŚ NA GORĄCO

Barszcz czerwony

Sok owocowy (0,5l/os.)

Woda mineralna (bez limitu)

PAKIET

do 8 godzin (max do 2.00)

210 zł/os



I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem

lub

Krem z białych warzyw

lub

Krem ze świeżych pomidorów z mozzarellą i nutą bazylii

II DANIE (2,5 por./os.)

Panierowana rolada z indyka z brokułem i serem pleśniowym

Kaczka (ćwiartka) pieczona z jabłkami z dodatkiem owoców egzotycznych

Rolada wołowa w sosie

Schab gajowego, kiszony ogórek, chrzan, mozzarella

DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem

Złociste ziemniaczane talarki
Kompozycja warzyw gotowanych

Bukiet surówek

DESER

Deser malinowa chmurka

Tort okolicznościowy

lub

Ciasto z cukierni Pietrak (3 por./os.)

ZIMNE ZAKĄSKI (2,5 por./os.)

Ryba w zalewie słodko-kwaśnej

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Staropolski pasztet z żurawiną

Soczysty schab z nadzieniem chrzanowo-szczypiorkowym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Pieczyno, masło

ATRAKCJA KULINARNA WIECZORU

Udziec wieprzowy z sosem pieczeniowo-żurawinowym i chrzanowym

Ziemniaki zapiekane w ziołach

Chleb wiejski, smalec z przyprawami, ogórki kiszone

Barszcz czerwony

Kawa lub herbata (bez limitu)

Sok owocowy (0,5l/os.)

Woda mineralna (bez limitu)

PAKIET WESELNY

299 zł/os

I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu

II DANIE (3 por/os)

Udko z drobiu w sosie potrawkowym

Chrupiący filec z drobiu panierowany w płatkach kukurydzianych

Kotlet de Volaille z kurczaka podsycony maślanym smakiem

Przekładaniec ze schabu zapiekany z pomidorem, pieczarką i serem

Chrupiący kotlet panierowany

Rolada wieprzowa po staropolsku w sosie pieczeniowym

ZIMNE ZAKĄSKI (3 por/os)

Sandacz w galaretkie cytrynowej

Staropolski pasztet z żurawiną

Rolada z kurczaka faszerowana grzybami leśnymi

Soczysty schab z nadzieniem chrzanowo-szczypiorkowym

Galaretki drobiowo-warzywne lub z prosiaka

Sałátka włoska owinięta w płatkach szynki

Sałátka Szefa Kuchni

Pieczyno, masło

OCZEPINY

Tort weselny

Kawa lub herbata (bez limitu)

DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem / Ryż biały na sypko / Frytki oblane letnim rumieńcem / Buraczki / Kompozycja warzyw gotowanych / Bukiet surówek

DESER

Mus truskawkowy z gałką lodów i bitą śmietaną

Ciasto z Cukierni Pietrak

(4 por/os)

Kawa lub herbata (bez limitu)

POWITANIE PORANKA

Pikantny barszcz czerwony

Chrupiące udko z drobiu

z marynaty słodko-pikantnej

Kolorowe szaszłyki wieprzowe lub drobiowe z warzywami

Golonka gotowana podana z kapustą i grzybami

Pieczyno, chrzan, musztarda

Dopłata za bufet kawowy - 7zł/os.

