



Szczegóły oferty u Managerów:

Hotel Pietrak - Gniezno

tel. + 48 668 406 058 mail: gniezno@pietrak.pl
tel. + 48 61 426 14 97

Hotel Pietrak - Wągrowiec

tel. + 48 664 483 822 mail: wagrowiec@pietrak.pl
tel. + 48 67 268 58 25

Hotel Pietrak - Trzemeszno

tel. + 48 698 850 687 mail: trzemeszno@pietrak.pl
tel. + 48 61 415 44 00

Hotel Ibis Styles - Gniezno

tel. + 48 668 406 057 mail: ha0y3@accor.com
tel. + 48 61 626 92 00

*Wniesienie własnego alkoholu - 8 zł/os.

*Napoje gazowane 0,85L - 22 zł/szt.

*I oraz II pakiet - dopłata do bufetu kawowego 8 zł

*Przedłużenie imprezy - 500 zł/godz.

*Tort we własnym zakresie - opłata za podanie - 5 zł/porcja
Wymagany rachunek z cukierni.

*W dni świąteczne, do ceny podstawowej pakietu
doliczamy wartość 20%

POLECAMY

Wiejski stół - 50 zł/os.

Do I pakietu można domówić zimny bufet z II lub III pakietu
+45 zł/os.

Do I lub II pakietu można domówić atrakcję wieczoru z III
pakietu +50 zł/os.

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

PAKIET IV

230 zł/os
IDEALNY NA 18-STKĘ

I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu
lub

Krem ze świeżych pomidorów podany z mini mozzarellą
i nutą świeżej bazylii

II DANIE (2,5 por/os)

Kotlet z kurczaka de Vollaile podsycony maślanym smakiem
Chrupiący filet drobiowy w płatkach kukurydzianych

Tradycyjna rolada z szynki wieprzowej w sosie
pieczeniowym

Cordon blue z drobiu z serem i szynką

DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem

Złociste kuleczki ziemniaczane

Bukiet surówek

Ketchup

SŁODKI POCZĘSTUNEK

Ciasto z Cukierni Hotelu Pietrak - 3 por. koktajlowe/os.

Kawa lub herbata 1 por/os

ZIMNE ZAKĄSKI (2,5 por/os)

Mini burgery lub pizza

Tortilla w dwóch odsłonach

Sałatka gyros

Deska mięs pieczystych: schab, indyk, karkówka,
dip chrzanowy

COŚ NA CIEPŁO (1,5 por/os)

Barszcz czerwony

Nuggetsy z kurczaka w panierce panco

Kolorowe szaszłyki drobiowo-warzywne

Karkówka marynowana z grilla

Ziemniaki zapiekane w ziołach

Sos czosnkowy, ketchup

NAPOJE

Sok owocowy (0,5L/os)

Napoje gazowane Coca-Cola (0,5L/os)

Woda mineralna z cytryną (bez ograniczeń)

Wino musujące (100ML/os)



PIETRAK
HOTEL

PAKIETY MENU

IMIENINY • URODZINY • CHRZCINY •
JUBILEUSZE • INNE UROCZYSTOŚCI



Pakiety zawarte w ulotce ważne od 15.01.2026 r.
Obowiązują przy rezerwacjach powyżej 10 osób

WWW.PIETRAK.PL

PAKIET I

do 4 godzin (max. do 23:00)

150 zł/os

IDEALNY NA CHRZCINY/ROCZEK

I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu

lub

Krem ze świeżych pomidorów podany z mini mozzarellą i nutą świeżej bazylii

II DANIE (2,5 por/os)

Zawijaniec z drobiu z pieczarkami

Kotlet z kurczaka de Volaille podsycony maślanym smakiem

Chrupiący kotlet schabowy

Tradycyjna rolada z szynki wieprzowej w sosie pieczeniowym

DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem

Frytki oblane letnim rumieńcem

Kompozycja warzyw gotowanych

Bukiet surówek

SŁODKI POCZĘSTUNEK

Aksamitny mus ze świeżo przetartych truskawek z gałką lodów

Ciasto z Cukierni Hotelu Pietrak - 3 por. koktajlowe/os.

-

Kawa lub herbata - 1 por/os

Sok owocowy - 0,5 l/os.

Woda mineralna - bez ograniczeń

PAKIET II

do 6 godzin (max. do 24:00)

199 zł/os

IDEALNY NA URODZINY

I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu

lub

Krem ze świeżych pomidorów podany z mini mozzarellą i nutą świeżej bazylii

II DANIE (2,5 por/os)

Rolada drobiowa ze szpinakiem (lub brokułem i serem) w panierce panko

Chrupiący filet drobiowy w płatkach kukurydzianych

Kaczka (ćwiartka) pieczona z jabłkami z dodatkiem owoców egzotycznych

Różek ze schabu z nadzieniem z pieczarek

DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem

Ziemniaki zapiekane w ziołach

Modra kapusta zakrapiana czerwonym winem z rodzynkami

Bukiet surówek

Sos pieczeniowy

SŁODKI POCZĘSTUNEK

Deser Leśny Mech z delikatnym kremem śmietankowym i przecieranymi malinami

Ciasto z Cukierni Hotelu Pietrak - 3 por. koktajlowe/os.

Kawa lub herbata 1 por/os

ZIMNE ZAKĄSKI (2,5 por/os)

Deska mięs pieczystych: schab, indyk, karkówka, sos chrzanowy

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Śledzik na sałatce

Kolorowa sałatka z tortellini lub sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Pieczyno, masło

COŚ NA GORĄCO

Barszcz czerwony

-

Sok owocowy - 0,5l/os.

Woda mineralna - bez ograniczeń

PAKIET III

do 8 godzin (max. do 2:00)

230 zł/os

IDEALNY NA JUBILEUSZ

I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu

lub

Krem ze świeżych pomidorów podany z mini mozzarellą i nutą świeżej bazylii

II DANIE (2,5 por/os)

Polędwiczka wieprzowa z sosem śmietanowo-kurkowym

Cordon bleu z drobiu z serem i szynką

Kaczka (ćwiartka) pieczona z jabłkami z dodatkiem owoców egzotycznych

Zraz wołowy duszony w sosie pieczeniowym

DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem

Kluski śląskie

Złociste ziemniaczane talarki

Buraczki

Bukiet surówek

SŁODKI POCZĘSTUNEK

Beza Pavlova - torcik bezowy z mascarpone, wiśniami i lodami waniliowymi

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

Kawa lub herbata - bez limitu

ZIMNE ZAKĄSKI (2,5 por/os)

Dorsz w zalewie słodko-kwaśnej z piklami

Staropolski pasztet z żurawiną

Mini croissanty lub kruszki babeczki z mussem serowo-paprykowym

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Sałatka wiosenna z sosem vinaigrette lub tradycyjna sałatka jarzynowa

Pieczyno, masło

ATRAKCJA KULINARNA WIECZORU

Udziec wieprzowy z sosem pieczeniowo-żurawinowym i chrzanowym, ziemniaki zapiekane w ziołach lub chleb wiejski, smalec z przyprawami, ogórki kiszzone

Barszcz czerwony

lub

Volaille de Bresse - kurczak w cieście francuskim z sosem szafranowym, ziemniaki zapiekane z ziołami i czosnkiem

Barszcz czerwony

-

Sok owocowy - 0,5 l/os.

Woda mineralna - bez ograniczeń