



## PROPONOWANE CIASTA Z CUKIERNI HOTELU PIETRAK

do wyboru:

- Brzoskwinie zatopione w puszystym serniku
- Sernik z rosą
- Sernik jogurtowy
- Jabłecznik
- Hiszpańska słodycz z bakaliami
- Ciasto czekoladowe z wiśniami
- Ciasto czekoladowo - serowe
- Świeże owoce na piance zatopione w galaretkę
- Malinowa chmurka
- Snickers



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

tel. +48 506 199 282  
ha0y3-gm@accor.com

tel. + 48 61 626 92 00  
ha0y3@accor.com



- \* Wniesienie własnego alkoholu - 8 zł/os.
- \* Napoje gazowane 0,85L - 22 zł/szt.
- \* I oraz II pakiet - dopłata do bufetu kawowego - 8 zł
- \* Tort we własnym zakresie - opłata za podanie - 5 zł/porcja
- \* Wymagany rachunek z cukierni.
- \* Przedłużenie imprezy 500 zł za każdą godzinę
- \* **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 - indywidualna wycena

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



# PAKIETY MENU



URODZINY  
IMIENINY

NA KAŻDĄ  
OKAZJĘ



JUBILEUSZE  
WESELA



ROCZEK  
CHRYCINY



18-STKI



## PAKIET I

do 4 godzin (max. do 23.00)

150 zł/os

### 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 (0,5l/os.)  
Woda mineralna (bez limitu)

## PAKIET II

do 6 godzin (max. do 24.00)

199 zł/os

### 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 brokołem i serem) w panierce panko  
Chrupiący filet drobiowy w płatkach kukurydzianych  
Kaczka (ćwiartka) pieczona z jabłkami z dodatkiem owoców egzotycznych  
Rożek 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

### DESER

Deser leśny mech z delikatnym kremem śmietankowym i przecieranymi malinami  
Ciasto z Cukierni 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 sałacie  
Kolorowa sałatka z tortellini lub sałatka grecka z serem feta i oliwkami  
Pieczywo, masło

### COŚ NA GORĄCO

Barszcz czerwony  
Sok owocowy (0,5l/os.)  
Woda mineralna (bez limitu)

## PAKIET III

do 8 godzin (max do 2.00)

230 zł/os



### I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem 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

### DESER

Beza Pavlova - torcik bezowy z mascarpone, wiśniami i lodami waniliowymi  
Ciasto z cukierni Pietrak (3 por. koktajlowe/os.)  
Kawa lub herbata (bez limitu)

### ZIMNE ZAKĄSKI (2,5 por./os.)

Dorsz w zalewie słodko-kwaśnej z pikłami  
Staropolski pasztet z żurawiną  
Mini croissanty lub kruche babeczki z musem serowo-paprykowym  
Tortilla z kurczakiem i warzywami  
Sałatka wiosenna z sosem vinegrette lub tradycyjna sałatka jarzynowa  
Pieczywo, 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 (0,5l/os.)  
Woda mineralna (bez limitu)

## PAKIET IV

230 zł/os

### I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem lub  
Krem ze świeżych pomidorów podany z mini mozzarellą i nutą świeżej bazylii

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

Kotlet z kurczaka de Volaille podsycony maślanym smakiem  
Chrupiący filet drobiowy w płatkach kukurydzianych  
Tradycyjna rolada z szynki wieprzowej w sosie pieczeniowym  
Cordon bleu z drobiu z serem i szynką

### DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem  
Złociste kuleczki ziemniaczane  
Bukiet surówek  
Ketchup

### DESER

Ciasto z Cukierni 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 panko  
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.)

