

**PAKIET IV**  
dania wyporcjowane  
**147 zł/os** (183 zł/os - 20 %)



**Szczegóły oferty u Managerów:**

**Hotel Pietrak - Gniezno**

tel. + 48 668 406 058 mail: gniezno@pietrak.pl

**Hotel Adalbertus - Gniezno**

tel. +48 698 850 687  
mail: adalbertus@dompielgrzymagniezno.pl

**Hotel Pietrak - Wągrowiec**

tel. + 48 664 483 822 mail:wagrowiec@pietrak.pl

**Hotel Pietrak - Trzemeszno**

tel. + 48 506 085 711 mail: trzemeszno@pietrak.pl

Pakiety zawarte w ulotce  
ważne od 01.09.2019 r

Obowiązują przy rezerwacjach  
powyżej 10 os

Przedłużenie imprezy  
300 zł/ za każdą  
godzinę

... po królewsku ...

**PRZYSTAWKA**

*Carpaccio z polędwicy wołowej,  
sos korzenno - miodowy, rukola, pomidorki koktajlowe,  
parmezan, bułeczki własnego wypieku, masło*

**I DANIE**

*Krem z borowików z łązankami  
lub  
Krem z białych warzyw z chipsem z bekonu*

**II DANIE**

*Kaczka po królewsku,  
pyzy drożdżowe, modra kapusta  
zakrapiana czerwonym winem z rodzynkami,  
sos pieczeniowy*

**DESER**

*Rolada bezowa z owocami z gałką lodu  
na sosie waniliowym*

**ZIMNY BUFET (3 por/os)**

*Sandacz w galarecie  
Dorsz w zalewie słodko - kwaśnej  
Tymbalik drobiowy w galaretkie limonkowej  
Pawie oczko z polędwicy wieprzowej  
Paszтет z żurawiną  
Schab ze śliwką  
Kolorowa sałatka Szefa Kuchni  
Pieczywo, masło*

*Pikantny barszcz czerwony*

*Kawa lub herbata - bez ograniczeń  
Sok owocowy - 0,5 l/os.  
Woda mineralna - bez ograniczeń*

  
**PIETRAK**  
HOTEL

**PAKIETY  
MENU**

**IMIENINY**

**URODZINY**

**CHRZCINY**

**JUBILEUSZE**

**INNE  
UROCZYSTOŚCI**



WWW.PIETRAK.PL

## PAKIET I

do godz 23:00

**85 zł/os** (106 zł/os - 20 %)

IDEALNY NA CHRZCINY/ROCZEK

### I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem  
lub

Barszcz czerwony  
podany z pasztecikiem

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

Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem  
podana z sosem śmietanowym

Kotlet de Volaille z kurczaka  
podsycony maślanym smakiem

Pieczeń wieprzowa w sosie  
Finezyjny przekładaniec ze schabu  
zapiekany z pomidorem,  
pieczarką i serem

### DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem

Frytki oblane letnim rumieńcem

Kompozycja warzyw gotowanych

Bukiet surówek

### SŁODKI POCZĘSTUNEK

Mus truskawkowy z gałką loda

Tort okolicznościowy

(różne smaki do wyboru)

lub

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

Kawa lub herbata 1 por/os

Sok owocowy - 0,5 l/os.

Woda mineralna - bez ograniczeń

## PAKIET II

do godz 24:00

**108 zł/os** (135 zł/os - 20 %)

IDEALNY NA URODZINY

### I DANIE

*Bulion pomidorowy z kluseczkami*

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

*Kotlet de Volaille z kurczaka  
podsycony maślanym smakiem*

*Dramstiki z kurczaka w chrupiącej*

*panierce panko z sosem barbecue*

*Eskalopki wieprzowe duszone w cebuli*

*Tradycyjny kotlet schabowy*

### DODATKI

*Ziemniaki gotowane z koperkiem*

*Frytki oblane letnim rumieńcem*

*Warzywa gotowane*

*Bukiet surówek*

### SŁODKI POCZĘSTUNEK

*Mus jogurtowy z wiśniami w żelu*

*Tort urodzinowy*

*Kawa lub herbata 1 por/os*

### ZIMNE ZAKĄSKI (2,5 por/os)

*Deska mięs pieczystych:*

*schab, indyk, karkówka*

*Sałatka z grillowanym kurczakiem*

*Sałatka ziemniaczana owinięta w płatkach szynki*

*Kolorowa sałatka z tortellini*

*Pieczyno, masło*

### COŚ NA GORĄCO

*Barszcz czerwony*

*Sok owocowy - 0,5l/os.*

*Woda mineralna - bez ograniczeń*

## PAKIET III

do godz 2:00

**130 zł/os** (162 zł/os - 20 %)

IDEALNY NA JUBILEUSZ

### I DANIE

*Krem ze świeżych pomidorów  
z mozzarellą i nutą bazylii  
lub*

*Tradycyjny rosół z kury z makaronem*

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

*Roladki z drobiu w panierce panko  
z serem i szynką*

*Zawijaniec z drobiu z pieczarkami  
Pieczeń wieprzowa w sosie grzybowym  
Schab gajowego*

### DODATKI

*Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem*

*Ziemniaki zapiekane w ziołach*

*Kompozycja warzyw gotowanych*

*Bukiet surówek*

### SŁODKI POCZĘSTUNEK

*Mus truskawkowy z gałką loda*

*Tort jubileuszowy*

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

*Kawa lub herbata 1 por/os*

### ZIMNE ZAKĄSKI (2,5 por/os)

*Rolada z kurczaka ze szpinakiem*

*Staropolski pasztet z żurawiną*

*Soczysty schab z nadzieniem*

*chrzanowo - szczypiorkowym*

*Karkówka faszerowana grzybami*

*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*

*Sok owocowy - 0,5 l/os.*

*Woda mineralna - bez ograniczeń*

... po królewsku ...