



PIETRAK HOTEL



Świąteczne Spotkanie Firmowe

Szanowni Państwo,

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

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

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

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

Zachęcamy do zapoznania się z ofertą

www.pietrak.pl

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

Zupa

Barszcz czerwony
podany z krokietem z kapustą i grzybami

II Danie (wyporcjowane)

Karp w chrupiącej skórce smażony na maśle, podany z rumianymi pieczarkami, ziemniakami z koperkiem i zasmażoną 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: 55 zł/os

PROPOZYCJA II
(dla minimum 10 osób)

Zupa

Wigilijna zupa grzybowa podana z łazankami

II Danie (2 por/os)

Chrupiący filet z karpia smażony na maśle z rumianymi pieczarkami
Świąteczne pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką
Pierogi z łososiem i szpinakiem na sosie cytrynowo - koperkowym

Dodatki (1por./os)

Ziemniaki z koperkiem
Bukiet warzyw gotowanych

Deser

Ciasto domowego wypieku z Cukierni Hotelu Pietrak (2 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 w zalewie słodko - kwaśnej
Sałatka a`la Waldorf z orzechami włoskimi, mandarynką i selerem
Pieczywo, masło

Napoje

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

Cena: 85 zł/os

PROPOZYCJA III
(dla minimum 10 osób)

Lampka wina musującego na toast

Przystawka

Trio śledziowe podane z bułeczkami własnego wypieku, masełko

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 ruskie 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)
Tradycyjna makowa strucla
Świąteczny piernik z bakaliami i wiśniami
Puszysty sernik jogurtowy
Zimne zakąski
Tatar z łososia
Rolada z pstrąga z musem chrzanowym
Terina z sandacza
Pasztet z pieczarek podany z żurawiną lub Terina ze szpinaku
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Pieczywo, masło

Napoje

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

Cena: 108 zł/os

PROPOZYCJA IV

MENU WIGILIJNE W FORMIE BUFETU

(dla minimum 30 osób)

Lampka wina musującego na toast

Zupa

Barszcz czerwony z uszkami

Wigilijna zupa grzybowa z łazankami

II Danie (2,5 por/os)

Karp w chrupiącej skórce smażony na maśle podany z rumianymi pieczarkami

Łosoś w sosie koperkowym

Rolada z pstrąga na sosie

cytrynowo - szafranowym

Tradycyjna kapusta z grzybami

Pierogi po Lwowsku z twarożkiem

Pierogi z kapustą i grzybami

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem

Brukselka okraszona bułką tartą

Marchewka gotowana,

glazurowana miodem

Surówka z selera z orzechem włoskim

Surówka z marchwi z jabłkiem i miodem

Surówka z kapusty

Deser

Ciasto domowego wypieku z cukierni

Hotelu Pietrak (3 por/os)

Tradycyjna makowa strucla

Świąteczny piernik z bakaliami

Aksamitny sernik z rosą

Zimne zakąski (2,5 por/os)

Karp w galarecie

Dorsz po grecku

Terina z łososia

Pasztet ze szpinakiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Napoje

Kawa lub herbata (bez ograniczeń)

woda, sok owocowy (bez ograniczeń)

Cena: 128 zł/os

Każda z zaprezentowanych ofert zawiera:

- świąteczną oprawę muzyczną w tle

- świąteczny wystrój

- opłatek

- możliwość sali na wyłączność

- na życzenie przygotowujemy kompot z suszu 1 por/ 3 zł

DODATKOWO POLECAMY

KULINARNE ATRAKCJE WIECZORU

-Łosoś w całości na sałatce (cena do uzgodnienia)

- Bufet Kapitana - kompozycja owoców morza i ryb (cena do ustalenia)

LIVE COOKING - Pierogi z makiem smażone na karmelu - 3 zł/szt

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, dzięki temu „Podejmujemy po królewsku”...

Więcej informacji uzyskają państwo u Managerów naszych obiektów:

Hotel Pietrak w Gnieźnie	tel.: 668 406 058
Hotel Adalbertus w Gnieźnie	tel.: 698 850 687
Hotel Ibis Styles w Gnieźnie	tel.: 668 040 514
Hotel Pietrak w Trzemesznie	tel.: 506 085 711
Hotel Pietrak w Wągrowcu	tel.: 664 483 822