

**PAKIET IV**  
dania wyporcjowane  
**151 zł/os** (189 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@pietrak.pl

**Hotel Pietrak - Wągrowiec**

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

Pakiety zawarte w ulotce  
ważne od 01.02.2020 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**

**CHCZCINY**

**JUBILEUSZE**

**INNE  
UROCZYSTOŚCI**



[WWW.PIETRAK.PL](http://WWW.PIETRAK.PL)

## PAKIET I

do godz 23:00

**89 zł/os** (111 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 lodu  
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

**112 zł/os** (140 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  
Pieczywo, masło*

### COŚ NA GORĄCO

*Barszcz czerwony*

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

## PAKIET III

do godz 2:00

**134 zł/os** (168 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 lodu  
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  
Pieczywo, masło*

### ATRAKCJA KULINARNA WIECZORU

*Udziec wieprzowy  
z sosem pieczeniowo- żurawinowym i chrzanowym,  
ziemniaki zapiekane w ziołach  
Chleb wiejski, smalec z przyprawami, ogórki kiszzone  
Barszcz czerwony*

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

... po królewsku ...