

I PROPOZYCJA MENU 185 ZŁ/OS

NA POWITANIE:

Tradycyjne przywitanie chlebem i solą
Wino musujące 60 por.

ZUPA:

Rosół z kury z makaronem własnego wyrobu 60 por.

II DANIE (3 por./os.):

Udko z drobiu w sosie potrawkowym 20 por.
Chrupiący filet z drobiu panierowany
w płatkach kukurydzianych 32 por.
Kotlet de Volaille z kurczaka
podsycony maślanym smakiem 32 por.
Przekładaniec ze schabu zapiekany
z pomidorem, pieczarką i serem 32 por.
Chrupiący kotlet panierowany 32 por.
Rolada wieprzowa po staropolsku
w sosie pieczeniowym 32 por.

DODATKI:

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem 45 por.
Ryż biały na sypko 16 por.
Frytki oblane letnim rumieńcem 20 por.
Buraczki 20 por.
Kompozycja warzyw gotowanych 20 por.
Bukiet surówek (z marchewki/selera/białej kapusty) 40 por.

SŁODKI POCZĘSTUNEK:

Mus truskawkowy z gałką lodu i bitą śmietaną 60 por.
Ciasto z Cukierni Hotelu Pietrak (4 por./os.)
Proponujemy do wyboru (4-5 pozycji): 60 por.
- Brzoskwinie zatopione w puszystym serniku
- Sernik z rosą
- Sernik jogurtowy
- Jabłecznik z migdałami
- Hiszpańska słodycz z bakaliami
- Ciasto czekoladowe z wiśniami
- Ciasto czekoladowe z puszystą bitą śmietaną
- Ciasto czekoladowo-serowe
- Ciasto kokosowo – ananasowe
- Kora orzechowa
- Świeże owoce na piance zatopione w galaretkie

- Raffaello

- Kruszaniec

Kawa lub herbata na życzenie Gości (bez ograniczeń)

ZIMNE ZAKĄSKI - (3 por./os.):

Sandacz w galaretkie cytrynowej 27 por.
Staropolski pasztet z żurawiną 27 por.
Rolada z kurczaka
faszerowana grzybami leśnymi 27 por.
Soczysty schab z nadzieniem
chrzanowo-szczypiorkowym 27 por.
Galarciki drobiowo-warzywne lub z prosiaka 21 por.
Sałatka włoska owinięta w płatkach z szynki 27 por.
Sałatka Szefa Kuchni 27 por.
Pieczywo, masło 60 por.

OCZEPINY:

Tort weselny 60 por.
Kawa lub herbata na życzenie Gości (bez ograniczeń)

POWITANIE PORANKA - (1,5 por./os.):

Pikantny barszcz czerwony 60 por.
Chrupiące udko z drobiu
z marynaty słodko - pikantnej 30 por.
Kolorowe szaszłyki wieprzowe lub drobiowe
przekładane warzywami 30 por.
Golonka gotowana
podana z kapustą i grzybami 30 por.
Chrzan, musztarda 40 por.
Pieczywo 60 por.

NAPOJE:

Sok owocowy (0,5 l/os.) 60 por.
Woda mineralna z miętą i cytryną (bez ograniczeń)
Napoje gazowane Pepsi Coli (0,5l/os.) w bufecie 60 por.

II PROPOZYCJA MENU 240 ZŁ/OS

NA POWITANIE:

Tradycyjne przywitanie chlebem i solą
Wino musujące 60 por.

ZUPA:

Krem ze świeżych pomidorów podany
z mini mozzarellą i nutą świeżej bazylii 60 por.

II DANIE (3,5 por./os.):

Dorsz w sosie neapolitana z czosnkiem,
kaparami i pomidorkami cherry 35 por.

Cordon Bleu z drobiu
przekładany serem i szynką 35 por.

Sakiewka z indyka z warzywami julienne
i sosem potrawkowym 35 por.

Bitki cielęce podane z sosem
śmietanowo-kurkowym 35 por.

Rolada wielkopolska w sosie własnym 35 por.

Karkówka faszerowana grzybami leśnymi 35 por.

DODATKI:

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem 45 por.

Frytki steak house 25 por.

Tradycyjne kluski śląskie 25 por.

Groszek z marchewką 25 por.

Kompozycja warzyw gotowanych 25 por.

Bukiet surówek (z marchewki/selera/białej kapusty) 40 por.

SŁODKI POCZĘSTUNEK:

Mus malinowy z gałką lodu i bitą śmietaną 60 por.

Ciasto z Cukierni Hotelu Pietrak (4 por./os.)
Proponujemy do wyboru (4-5 pozycji): 60 por.

- Brzoskwinie zatopione w puszystym serniku

- Sernik z rosą

- Sernik jogurtowy

- Jabłecznik z migdałami

- Hiszpańska słodycz z bakaliami

- Ciasto czekoladowe z wiśniami

- Ciasto czekoladowe z puszystą bitą śmietaną

- Ciasto czekoladowo-serowe

- Ciasto kokosowo – ananasowe

- Kora orzechowa

- Świeże owoce na pianie zatopione w galaretkie

- Raffaello

- Kruszaniec

Kawa lub herbata na życzenie Gości (bez ograniczeń)

KULINARNA ATRAKCJA SZEFA KUCHNI (do wyboru):

Udziec wieprzowy serwowany z dwoma sosami:
chrzanowym i pieczeniowo - żurawinowym 20 por.
lub

Indyk z pikantnym nadzieniem mięsnym 20 por.

Dodatki (do wyboru):

Ziemniaki zapiekane w aromatycznych ziołach 60 por.
lub

Chleb wiejski, smalec z przyprawami, ogórki 60 por.

ZIMNE ZAKĄSKI - (3 por./os.):

Wykwintna roladka z pstrągą
nadziewana paluszkiem krabowym 30 por.

Zawijaniec drobiowy
ze szpinakiem i serem feta 30 por.

Soczysty schab ze śliwką 30 por.

Polędwiczka faszerowana
serem rokopól i zielonym pieprzem 30 por.

Szparagi owinięte płatkami szynki 30 por.

Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem
i grzankami 30 por.

Pieczyno, masło 60 por.

OCZEPINY

Tort weselny 60 por.

Kawa lub herbata na życzenie Gości (bez ograniczeń)

POWITANIE PORANKA - (1,5 por./os.):

Pikantny barszcz czerwony 60 por.

Dramstiki z kurczaka po amerykańsku 30 por.

Żeberka po amerykańsku 30 por.

Golonka po bawarsku
duszona w warzywach i w piwie 30 por.

Chrzan, musztarda 40 por.

Pieczyno 60 por.

NAPOJE:

Sok owocowy (0,5 l/os.) 60 por.

Woda mineralna z miętą i cytryną (bez ograniczeń)

Napoje gazowane Pepsi Coli (0,5l/os.) w bufecie 60 por.



III PROPOZYCJA MENU 300 ZŁ/OS

NA POWITANIE:

Tradycyjne przywitanie chlebem i solą
Wino musujące 60 por.

PRZYSTAWKA (do wyboru):

Carpaccio z polędwicy wołowej na sosie
korzenno - miodowym - przysmak Szefa Kuchni
lub
Gravlax z łososia norweskiego
marynowany w zalewie miodowo-korzennej
Bułeczki własnego wypieku, masło smakowe 60 por.

ZUPA:

Bulion grzybowy z poduszczką
z ciasta francuskiego 60 por.

II DANIE (4 por./os.):

Łosoś w sosie koperkowym 30 por.
Vollaile de Beres - roladka drobiowa
otulona ciastem francuskim podana z aksamitnym
sosem holenderskim wzmocnionym alkoholem 30 por.
Pieczone udko z kaczki z jabłkiem
z dodatkiem owoców egzotycznych 30 por.
Filet z indyka sous-vide
z sosem słodko-kwaśnym 30 por.
Bitki cielęce podane z sosem
śmietanowo - kurkowym 30 por.
Sakiewka z polędwiczki wieprzowej
nadziewana leśnymi grzybami 30 por.
Kotlet szwajcarski 30 por.
Rolada wielkopolska w sosie własnym 30 por.

DODATKI:

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem 45 por.
Domowe pyzy drożdżowe lub kluski śląskie 31 por.
Frytki oblane letnim rumieńcem 31 por.
Kapusta modra zakrapiana
czerwonym winem z rodzynkami 30 por.
Kompozycja warzyw gotowanych 30 por.
Bukiet surówek (z marchewki/selera/białej kapusty) 40 por.
Mix sałat z sosem ogrodowym 20 por.

SŁODKI POCZĘSTUNEK:

Panna cotta - torcik śmietankowy
z wiśniami w żelu 60 por.

Ciasto z Cukierni Hotelu Pietrak (5 por./os.)

Proponujemy do wyboru (4-5 pozycji): 60 por.

- Brzoskwinie zatopione w puszystym serniku
- Sernik z rosą
- Sernik jogurtowy
- Jabłecznik z migdałami
- Hiszpańska słodycz z bakalią
- Ciasto czekoladowe z wiśniami
- Ciasto czekoladowe z puszystą bitą śmietaną
- Ciasto czekoladowo-serowe
- Ciasto kokosowo - ananasowe
- Kora orzechowa
- Świeże owoce na pianie zatopione w galaretkę
- Raffaello
- Kruszaniec

Kawa lub herbata na życzenie Gości (bez ograniczeń)

KULINARNA ATRAKCJA SZEFA KUCHNI (do wyboru):

Udziec wieprzowy serwowany z dwoma sosami:
chrzanowym i pieczeniowo - żurawinowym 20 por.
lub
Indyk z pikantnym nadzieniem mięsnym 20 por.
Dodatki (do wyboru):
Ziemniaki zapiekane w aromatycznych ziołach 60 por.
lub
Chleb wiejski, smalec z przyprawami, ogórki 60 por.

ZIMNE ZAKĄSKI - (3,5 por./os.):

Wykwintna roladka z pstrąga
nadziewana paluszkami krabowymi 27 por.
Balotyna z indyka 27 por.
Rolada z drobiu
faszerowana leśnymi grzybami 27 por.
Tymbalik drobiowy w galaretkę limonkowej 22 por.
Soczysty schab z nadzieniem
chrzanowo-szczypiorkowym 27 por.
Szparagi owinięte w płatkach szynki 27 por.
Pawie oczko z polędwiczki wieprzowej 27 por.
Sałatka grecka z serem feta i oliwkami 27 por.
Pieczywo, masło 60 por.

OCZEPINY

Tort weselny

60 por.

Kawa lub herbata na życzenie Gości

(bez ograniczeń)

POWITANIE PORANKA - (2 por./os.):

Pikantny barszcz czerwony

60 por.

Strogonow drobiowy z kluseczkami półfrancuskimi

30 por.

Mix z grilla serwowany na deskach żeliwnych:

- Karkówka marynowana

30 por.

- Filetowane udko z kurczaka

30 por.

- Żeberka barbecue

30 por.

- Kompozycja warzyw grillowanych

25 por.

- Pieczywo

60 por.

NAPOJE:

Sok owocowy (0,5 l/os.)

60 por.

Woda mineralna z miętą i cytryną

(bez ograniczeń)

Napoje gazowane Pepsi Coli (0,5l/os.) w bufecie

60 por.

*W razie jakichkolwiek pytań lub sugestii z Państwa strony nasi pracownicy
służą swoją wiedzą oraz profesjonalizmem:*

- Hotel Pietrak w Wągrowcu - tel. 67 26 85 825

Manager Iwona Nawrocka - tel. 664 483 822

- Hotel Pietrak w Trzemesznie - tel. 61 415 44 00

Kierownik gastronomii Mariola Kamińska - Rzepczak - tel. 506 085 711

- Hotel ibis Styles Gniezno Stare Miasto - tel. 61 626 92 00

Manager Joanna Kowalewska - tel. 668 040 514

- Hotel Pietrak w Gnieźnie - tel. 61 426 14 97

Kierownik gastronomii Barbara Wrzesińska - tel. 668 406 058

- Hotel Adalbertus w Gnieźnie - tel. 61 426 13 60

Kierownik gastronomii Sylwia Maciejewska - tel. 698 850 687

*** ZASTRZEGAMY SOBIE PRAWO DO ZMIAN CEN.**

Pakiety są ważne od 15.08.2019 roku

Poprawiny
w formie bufetów
(do 6 godzin)



Bez oprawy muzycznej - 50 zł/os.

Z oprawą muzyczną - 55 zł/os.

*w powyższej kwocie znajduje się to, co Gość musi dodatkowo domówić,
np. ziemniaki, bukiet surówek, pieczywo, kawa lub herbata (każde jako 1 porcja)
- tzw., „domówione menu”*



... po królewsku ...

DODATKOWO POLECAMY

Kompozycja świeżych owoców
podana na lustrach – 8 zł/os.

Fontanna czekolady

- dwukaskadowa – 350 zł + słodkie dodatki 3,5 zł/os.
- trzykaskadowa – 650 zł + słodkie dodatki 3,5 zł/os.

Dekoracje światłem LED - od 500 zł

Asortyment alkoholi:

Wódka czysta 0,5 l - od 35 zł
Wino 0,75 l (białe i czerwone) – od 35 zł
Piwo KEG 0,5 l – 5 zł

Stół Wiejski - 25 zł/os.

Wędliny podsuszane, m.in.: kabanosy,
polska kiełbasa surowa, krakowska
Pasztet domowy, Baleron, Szyńka gotowana
Chleb wiejski, Ogórki kiszzone, Smalec z przyprawami
Pikle marynowane, Pomidory z polskich ogrodów

Gala Szeffa Kuchni

Ryba w całości na sałatce z owoców morza - 15 zł/os.
Indyk z pikantnym nadzieniem mięsnym - 12 zł/os.
Udziec wieprzowy serwowany z sosem
pieczeniowo – żurawinowym i chrzanowym - 12 zł/os.

Dodatki do Gali Szeffa Kuchni

Gołąbki faszerowane kaszą w sosie grzybowym - 8 zł/os.
Puree ziemniaczane z kapustą kiszoną - 5 zł/os.
Chleb wiejski, smalec z przyprawami, ogórki - 5 zł/os.

Pozostałe atrakcje kulinarne

- cena do ustalenia

Flambirowane prosię w całości faszerowane kaszą wiejską
Gicze cielęce w sosie pieczeniowo - jałowcowym
Dzik w całości z kaszą z owocami leśnymi

Obsługa wesela (orkiestra, fotograf)

Menu 50% porcji = 50% ceny

OPLĄTY DODATKOWE

Oplata za wniesienie własnej

WÓDKI

5 zł/os (jako opłata serwisowa)

Oplata za wniesienie własnego

ALKOHOLU (wino, whisky, cognac)

20 zł od każdej otwartej butelki o pojemności do 0,7 l
(większe pojemności liczymy jako wielokrotność)
+ adnotacja o odpowiedzialności własnej

WŁASNE CIASTO

- 5 zł/os. (jako koszt podania)

WŁASNY TORT

- 5 zł/os. (jako koszt podania)

(ponadto należy wykazać źródło zakupu:
faktura VAT lub rachunek za zakup i skład surowcowy)

DEKORACJE Z KWIATÓW

- kompozycja na stół Pary Młodej - od 100 zł
- bogatsza kompozycja na stół Gości - 80 zł/szt.
- skromniejsza kompozycja na stół Gości - 40 zł/szt.
- pojedyncze kwiaty w wazonie na stołach Gości - GRATIS

PRZEDŁUŻENIE CZASU WESELA

300 zł za każdą kolejną godzinę licząc od godz. 4:00

MATERIAŁY POLIGRAFICZNE:

- Wizytówki imienne - 1 zł/os.
- Stend A6 na okrągłe stoły - 5 zł/stół
- Sztaluga z rozmieszczeniem stołów
- przed wejściem na salę - 50 zł
- Menu na stoły - 2 zł/szt.



USŁUGI GODNE POLECENIA

Słodki Stół „Candy”

cena do ustalenia wg elementów składowych

Dodatkowo doliczamy 200 zł

- w przypadku firmy z zewnątrz (opłata za serwis)

Obsługa barmańska

- ABC Gastro - p. Jarek - 509 297 497

- ENDI BAR - 509 140 980

- Speedbar p.K. Drabik - 668 192 933

- Adam Hołoga - 503 390 390

- Inice Barman - 734 150 194

- W. Adamowicz - 502- 175 946

Dodatkowo doliczamy 200 zł (opłata za serwis)

Pokaz fajerwerków

- Cosmo Box - 505 187 313

- PHUP - Justyna - 606 952 848

- Weko - 799 319 909

*Dodatkowo doliczamy 150 zł (zabezpieczenie terenu,
przygotowanie, odpalenie)*

Pokazy laserowe - 790 472 352

- pokazy grafiki laserowej na specjalnej płachcie

- pokazy grafiki laserowej na fasadzie

- pokaz Laserman Show

Pokazy fireshow - 790 472 352

Oprawa fotograficzna

- Robert Pater - 501 736 070

- Foto-Video Handel p. Rybicka - 67 262 26 03

Fotobudka

- Bano Show - 502 260 652

Videoobudka

- Daniel Suliga - 790 472 352

Oprawa Muzyczna

Zespoły:

- Zenki-Band

Zenon Mikołajczak 505 395 042

Tomasz Mikołajczak 785 535 773

- Klimat - 661 402 544

- Sekret - 793 192 940, 535 478 274

- Roland - 603 100 817

- Dno - Sax - 606 497 035

- Atut - 500 160 181

- Dorado - 606 880 241

- Sylwia Band - 502 634 552

- Coolik - 502 288 361

- Na Walizkach - 790 549 101

- Efekt - 605 146 947

-Vega Band - 604-238-496

Dj-e:

- Tomasz Górkiewicz - 668 686 6 74

Mendlik Robert - 608 077 131

- Pauszek Hubert - 605 582 928

- Kliszewski Sławomir - 600 327 026

- Dj Lary - 604 874 826

- Dj Hubson - 723 472 011

- Dj M. Popielarz - 601 556 194

- Dj Ryniu - 604 412 482

- Dj Hermann - 604 134 685

- Dj Arash - 504 594 094

- Dj Zwolankiewicz - 604 115 916

- Dj Ogi - 781 088 640

- Rock Events - Kamil Rozwora - 504 035 112



... po królewsku ...