



Szczegóły oferty u Managerów:

Hotel Pietrak - Gniezno

tel. + 48 668 406 058
tel. + 48 61 426 14 97

mail: gniezno@pietrak.pl

Hotel Adalbertus - Gniezno

tel. + 48 608 032 148
tel. + 48 61 426 13 60

mail: adalbertus@pietrak.pl

Hotel Pietrak - Wągrowiec

tel. + 48 664 483 822
tel. + 48 67 268 58 25

mail: wagrowiec@pietrak.pl

Hotel Pietrak - Trzemeszno

tel. + 48 506 085 711
tel. + 48 61 415 44 00

mail: trzemeszno@pietrak.pl

Hotel Ibis Styles - Gniezno

tel. + 48 668 406 057
tel. + 48 61 626 92 00

mail: ha0y3@accor.com

*Przedłużenie imprezy 500 zł za każdą godzinę

*Opłata za korzystanie z prądu w przypadku podłączenia nagłośnienia przez DJ'a - 200 zł / przez zespół - 500 zł

*Iluminacje świetlne - 200 zł

*W dni świąteczne, do ceny podstawowej pakietu doliczamy wartość 20%

Pakiety zawarte w ulotce ważne od 01.01.2024r.
Obowiązują przy rezerwacjach powyżej 10 osób

PAKIET IV

dańia wyporcjowane

215 zł/os

do 8 godzin (max. do 2.00)

PRZYSTAWKA

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

I DANIE

Krem z borowików z łazankami
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
Staropolski pasztet z żurawiną
Schab ze śliwką
Kolorowa sałatka Szefa Kuchni
Pieczywo, masło

COŚ NA GORĄCO

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

... po królewsku ...

PAKIET I

do 4 godzin (max. do 23.00)

135 zł/os

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

Ketchup

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 6 godzin (max. do 24.00)

175 zł/os

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

Sos pieczeniowy, Ketchup

SŁODKI POCZĘSTUNEK

Mus jogurtowy z wiśniami w żelu

Tort okolicznościowy lub

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

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 8 godzin (max. do 2:00)

199 zł/os

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

Frytki oblane letnim rumieńcem

Kompozycja warzyw gotowanych

Bukiet surówek

Ketchup

SŁODKI POCZĘSTUNEK

Mus truskawkowy z gałką lodu

Tort jubileuszowy

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

Kawa lub herbata - bez limitu

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

Dopłata za bufet kawowy - 7 zł/os.