



SZCZEGÓŁY OFERTY U MANAGERA:

HOTEL PIETRAK - TRZEMESZNO

tel. + 48 698 850 687
tel. + 48 61 415 44 00

mail: trzemeszno@pietrak.pl

DODATKOWE INFORMACJE

*Przedłużenie imprezy - 500 zł za każdą godzinę

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

POLECAMY

Wiejski stół - 45 zł/os.

Candy bar (stół ze słodkościami), Prosecco bar i inne atrakcje
- indywidualna wycena

Pakiety zawarte w ulotce ważne od 09.05.2025r.
Obowiązują przy rezerwacjach powyżej 10 osób

PAKIET WESELNY

299 zł/os

I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu

II DANIE (3 por/os)

Udko z drobiu w sosie potrawkowym

Chrupiący filet z drobiu panierowany w płatkach
kukurydzianych

Kotlet de Volaille z kurczaka podsycony maślanym smakiem

Przekładaniec ze schabu zapiekany z pomidorem,
pieczarką i serem

Chrupiący kotlet panierowany

Rolada wieprzowa po staropolsku w sosie pieczeniowym

DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem / Ryż biały na
sypko / Frytki oblane letnim rumieńcem / Buraczki /
Kompozycja warzyw gotowanych / Bukiet surówek

SŁODKI POCZĘSTUNEK

Mus truskawkowy z gałką lodów i bitą śmietaną

Ciasto z Cukierni Hotelu Pietrak (4 por/os.)

Kawa lub herbata (bez ograniczeń)

ZIMNE ZAKĄSKI (3 por/os)

Sandacz w galaretkie cytrynowej

Staropolski pasztet z żurawiną

Rolada z kurczaka faszerowana grzybami leśnymi

Soczysty schab z nadzieniem chrzanowo-szczypiorkowym

Galaretki drobiowo-warzywne lub z prosiaka

Salatka włoska owinięta w płatkach z szynki

Salatka Szefa Kuchni

Pieczyno, masło

OCZEPINY

Tort weselny

Kawa lub herbata (bez ograniczeń)

POWITANIE PORANKA (1,5 por/os)

Pikantny barszcz czerwony

Chrupiące udko z drobiu z marynaty słodko-pikantnej

Kolorowe szaszłyki wieprzowe lub drobiowe z warzywami

Golonka gotowana podana z kapustą i grzybami

Pieczyno, chrzan, musztarda

NAPOJE

Sok owocowy (0,5L/os)

Woda mineralna z miętą i cytryną (bez ograniczeń)

Napoje gazowane Coca-Cola w bufecie (0,5L/os)


PIETRAK
HOTEL

PAKIETY MENU

IMIENINY

URODZINY

CHCZCINY

JUBILEUSZE

INNE UROCZYSTOŚCI



WWW.PIETRAK.PL

PAKIET I

do 4 godzin (max. do 23:00)

145 zł/os

IDEALNY NA CHRZCINY/ROCZEK

I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu

lub

Krem z białych warzyw

lub

Krem ze świeżych pomidorów z mozzarellą i nutą bazylii

II DANIE (2,5 por/os)

Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem podana z sosem koperkowym

Kotlet de Volaille z kurczaka podsycony maślanym smakiem

Finezyjny przekładaniec ze schabu zapiekany z pomidorem, pieczarką i serem

Staropolska rolada wieprzowa, sos pieczeniowy

DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem

Frytki oblane letnim rumieńcem

Kompozycja warzyw gotowanych

Bukiet surówek

SŁODKI POCZĘSTUNEK

Mus truskawkowy z gałką lodów

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)

205 zł/os

IDEALNY NA URODZINY

I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu

lub

Krem z białych warzyw

lub

Krem ze świeżych pomidorów z mozzarellą i nutą bazylii

II DANIE (2,5 por/os)

Chrupiący filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych

Zawijaniec z drobiu z pieczarkami

Rolada z szynki wieprzowej ze szparagami w panierce panko

Kaczka (ćwiartka) pieczona z jabłkami z dodatkiem owoców egzotycznych

DODATKI

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Frytki oblane letnim rumieńcem

Kompozycja warzyw gotowanych

Bukiet surówek

SŁODKI POCZĘSTUNEK

Deser chia z musem mango

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

Salatka z grillowanym kurczakiem

Śledzik na sałatce

Kolorowa салатка 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)

225 zł/os

IDEALNY NA JUBILEUSZ

I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu

lub

Krem z białych warzyw

lub

Krem ze świeżych pomidorów z mozzarellą i nutą bazylii

II DANIE (2,5 por/os)

Panierowana rolada z indyka z brokułem i serem pleśniowym

Kaczka (ćwiartka) pieczona z jabłkami z dodatkiem owoców egzotycznych

Rolada wołowa w sosie

Schab gajowego, kiszony ogórek, chrzan, ser mozzarella

DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem

Frytki oblane letnim rumieńcem

Kompozycja warzyw gotowanych

Bukiet surówek

SŁODKI POCZĘSTUNEK

Deser malinowa chmurka

Tort okolicznościowy

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

Kawa lub herbata - bez limitu

ZIMNE ZAKĄSKI (2,5 por/os)

Ryba w zalewie słodko-kwaśnej

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Staropolski pasztet z żurawiną

Soczysty schab z nadzieniem chrzanowo-szczypiorkowym

Tradycyjna салатка 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.

... po królewsku ...