

## PAKIET IV IDEALNY NA 18-STKĘ



PIETRAK  
HOTEL

# PAKIETY MENU

IMIENINY • URODZINY • CHRZCINY •  
JUBILEUSZE • INNE UROCZYSTOŚCI



### I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu  
lub

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

### II DANIE (2,5 por/os)

Kotlet z kurczaka de Vollaile podsycony maślanym smakiem  
Chrupiący filet drobiowy w płatkach kukurydzianych

Tradycyjna rolada z szynki wieprzowej w sosie  
pieczeniowym

Cordon blue z drobiu z serem i szynką

### DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem

Złociste kuleczki ziemniaczane

Bukiet surówek

Ketchup

### SŁODKI POCZĘSTUNEK

Tort okolicznościowy (różne smaki do wyboru)

Kawa lub herbata (bez ograniczeń)

### ZIMNE ZAKĄSKI (2,5 por/os)

Mini burgery lub pizza

Tortilla w dwóch odsłonach

Sałatka gyros

Deska mięs pieczystych: schab, indyk, karkówka,  
dip chrzanowy

### COŚ NA CIEPŁO (1,5 por/os)

Barszcz czerwony

Nuggetsy z kurczaka w panierce panco

Kolorowe szaszłyki drobiowo-warzywne

Karkówka marynowana z grilla

Ziemniaki zapiekane w ziołach

Sos czosnkowy, ketchup

### NAPOJE

Sok owocowy (0,5L/os)

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

Woda mineralna z cytryną (bez ograniczeń)

Wino musujące (100ML/os)

### Szczegóły oferty u Managerów:

#### Hotel Pietrak - Gniezno

tel. + 48 668 406 058

mail: gniezno@pietrak.pl

tel. + 48 61 426 14 97

#### Hotel Pietrak - Wągrowiec

tel. + 48 664 483 822

mail: wagrowiec@pietrak.pl

tel. + 48 67 268 58 25

#### Hotel Pietrak - Trzemeszno

tel. + 48 698 850 687

mail: trzemeszno@pietrak.pl

tel. + 48 61 415 44 00

#### Hotel Ibis Styles - Gniezno

tel. + 48 668 406 057

mail: ha0y3@accor.com

tel. + 48 61 626 92 00

### DODATKOWE OPŁATY

\*Wniesienie własnego alkoholu

\*Napoje gazowane 0,85L

\*I oraz II pakiet - dopłata do bufetu kawowego

\*Zamiana ciasta na tort

\*Przedłużenie imprezy

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

### POLECAMY

Wiejski stół

Do I pakietu można domówić zimny bufet z II lub III pakietu

Do I lub II pakietu można domówić atrakcję wieczoru  
z III pakietu

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

Pakiety zawarte w ulotce ważne od 10.06.2026 r.  
Obowiązują przy rezerwacjach powyżej 10 osób

WWW.PIETRAK.PL

## PAKIET I

do 4 godzin (max. do 23:00)

### IDEALNY NA CHRZCINY/ROCZEK

#### I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu

lub

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

#### II DANIE (2,5 por/os)

Zawijaniec z drobiu z pieczarkami

Kotlet z kurczaka de Volaille podsycony maślanym smakiem

Chrupiący kotlet schabowy

Tradycyjna rolada z szynki wieprzowej w sosie pieczeniowym

#### DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem

Frytki oblane letnim rumieńcem

Kompozycja warzyw gotowanych

Bukiet surówek

#### SŁODKI POCZĘSTUNEK

Aksamitny mus ze świeżo przetartych truskawek z gałką lodów

Ciasto - 2 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)

### IDEALNY NA URODZINY

#### I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu

lub

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

#### II DANIE (2,5 por/os)

Rolada drobiowa ze szpinakiem (lub brokułem i serem) w panierce panko

Chrupiący filet drobiowy w płatkach kukurydzianych

Kaczka (ćwiartka) pieczona z jabłkami z dodatkiem owoców egzotycznych

Różek ze schabu z nadzieniem z pieczarek

#### DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem

Ziemniaki zapiekane w ziołach

Modra kapusta zakrapiana czerwonym winem z rodzynkami

Bukiet surówek

Sos pieczeniowy

#### SŁODKI POCZĘSTUNEK

Malinowa Chmurka - deser jogurtowo-malinowy z chrupiącą bezą

Ciasto - 2 por./os.

Kawa lub herbata 1 por/os

#### ZIMNE ZAKĄSKI (2,5 por/os)

Deska mięs pieczystych: schab, indyk, karkówka, sos chrzanowy

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Śledzik na sałatce

Kolorowa sałatka z tortellini lub sałatka grecka z serem feta i oliwkami

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)

### IDEALNY NA JUBILEUSZ

#### I DANIE

Tradycyjny rosół z kury z makaronem własnego wyrobu

lub

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

#### II DANIE (2,5 por/os)

Polędwiczka wieprzowa z sosem śmietanowo-kurkowym

Cordon bleu z drobiu z serem i szynką

Kaczka (ćwiartka) pieczona z jabłkami z dodatkiem owoców egzotycznych

Zraz wołowy duszony w sosie pieczeniowym

#### DODATKI

Ziemniaki gotowane okraszone koperkiem

Kluski śląskie

Złociste ziemniaczane talarki

Buraczki

Bukiet surówek

#### SŁODKI POCZĘSTUNEK

Beza Pavlova - torcik bezowy z mascarpone, wiśniami i lodami waniliowymi

Ciasto - 2 por./os.

Kawa lub herbata - bez limitu

#### ZIMNE ZAKĄSKI (2,5 por/os)

Dorsz w zalewie słodko-kwaśnej z piklami

Staropolski pasztet z żurawiną

Mini croissanty lub kruszaki babeczki z mussem serowo-paprykowym

Tortilla z kurczakiem i warzywami

Sałatka wiosenna z sosem vinegrette lub tradycyjna sałatka jarzynowa

Pieczyno, masło

#### ATRAKCJA KULINARNA WIECZORU

Udziec wieprzowy z sosem pieczeniowo-żurawinowym i chrzanowym, ziemniaki zapiekane w ziołach lub chleb wiejski, smalec z przyprawami, ogórki kiszzone

Barszcz czerwony

lub

Volaille de Bresse - kurczak w cieście francuskim z sosem szafranowym, ziemniaki zapiekane z ziołami i czosnkiem

Barszcz czerwony

-

Sok owocowy - 0,5 l/os.

Woda mineralna - bez ograniczeń