



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

*Wniesienie własnego alkoholu - 10 zł/os.

*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%

POLECAMY

Wiejski stół - 45 zł/os.

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

Pakiety zawarte w ulotce ważne od 01.08.2024r.
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 galaretkę cytrynowej

Staropolski pasztet z żurawiną

Rolada z kurczaka faszerowana grzybami leśnymi

Soczysty schab z nadzieniem chrzanowo-szczypiorkowym

Galaretki drobiowo-warzywne lub z prosiaka

Sałatka włoska owinięta w płatkach z szynki

Sałatka 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

CHRZCINY

JUBILEUSZE

INNE UROCZYSTOŚCI



WWW.PIETRAK.PL

PAKIET I

do 4 godzin (max. do 23:00)

135 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)

175 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

Modra kapusta zakrapiana czerwonym winem z rodzynkami

Bukiet surówek

Sos pieczeniowy

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

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Śledzik na sałatce

Kolorowa sałatka z tortellini

Pieczycwo, masło

COŚ NA GORĄCO

Barszcz czerwony

Sok owocowy - 0,5l/os.

Woda mineralna - bez ograniczeń

PAKIET III

do 8 godzin (max. do 2:00)

210 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

Złociste ziemniaczane talarki

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 sałatka jarzynowa

Pieczycwo, 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 ...