



HOTEL GNIECKI

Hotel Gniecki*** zaprasza na Bal Karnawałowy!

18 LUTY 2012

Godz. 20:00

*** MENU 100 zł/os ***	*** MENU 120 zł/os ***	*** MENU 140 zł/os ***
<i>Rosół z makaronem i kawałkami kurczaka Antrykot po parysku z ziemniakami z wody i zestawem surówek</i>	<i>Krem z kalafiora i groszkiem ptysiowym Pieczeń wieprzowa na sposób staropolski z ziemniakami z wody i modra kapustą Włoski krem Tiramizu</i>	<i>Zupa grzybowa z łazankami i ciężka kwaśnej śmietany Torcik z medalionów wieprzowych z pieczarkami i serem z frytkami i glazurowaną w miodzie marchewką Delicja pomarańczowa na malinowym sosie z sorbetem cytrynowym</i>
BUFET DESEROWY	BUFET DESEROWY	BUFET DESEROWY
<i>Ikebany z owoców Jabłecznik z budyniem Sernik z toffi Miodownik Kawa, herbata bez ograniczeń</i>	<i>Ikebany z owoców Jabłecznik z budyniem Sernik z toffi Miodownik Kawa, herbata bez ograniczeń</i>	<i>Ikebany z owoców Jabłecznik z budyniem Sernik z toffi Miodownik Kawa, herbata bez ograniczeń</i>
PRZEKĄSKI ZIMNE	PRZEKĄSKI ZIMNE	PRZEKĄSKI ZIMNE
<i>Pstrąg w galarecie Jajko w łososiu na sałatce jarzynowej Schab ze śliwką w galarecie Ruloniki z szynki faszerowane pastą prowansalską Sosy zimne Pieczywo, masło Woda, sok 0.5 l/os</i>	<i>Pstrąg faszerowany w galarecie Paszteciki z tuńczyka z dodatkiem kraba marynowanego w cherry i koperku Kurczak faszerowany Sałatka grecka Sosy zimne Pieczywo, masło Woda, sok 0.5 l/os</i>	<i>Różyczki z łososia w delikatnym auszpiku Pstrąg faszerowany warzywami i krewetkami marynowanymi w cherry i koperku Rolada z kurczaka z pieczarkami Rolada z boczku Śledzik w oleju z cebulką i kwaszonym ogórkiem Sałatka z kurczakiem i fetą w sosie carry Pieczywo, masło Woda, sok 1 l/os</i>
PRZEKĄSKA CIEPŁA	PRZEKĄSKA CIEPŁA	PRZEKĄSKA CIEPŁA
<i>Barszcz czerwony z pasztecikiem</i>	<i>Żurek z jajkiem</i>	<i>Żurek z jajkiem Wódka 0,5l na parę</i>