



*HOTEL GNIECKI * * **

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Menu II 100zł za osobę

PRZYSTAWKA:

Różyczka z łososia asyście sandacza w delikatnym auszpiku 50/40 g

ZUPA:

Francuska zupa cebulowa z grzankami czosnkowymi i serem Grana Padano 250 ml

II DANIE:

Pieczeń wieprzowa szpikowana w sosie 130/60 g

Medalion wieprzowy z pieczarkami i serem 130 g

Antrykot drobiowy faszerowany musem pieczarkowym 130 g

Frytki 100 g

Ziemniaki pieczone z bekonem i cebulką 150 g

Warzywa blanszowane 80 g

Mix wiosenny na sosie winegrette 50 g

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną 120 g

Sok 0,5 l/os.

Kawa, herbata, woda niegazowana (bez ograniczeń)

POWYŻSZE MENU JEST PRZYKŁADOWE I MOŻE ULEC ZMIANIENA ŻYCZENIE KLIENTA

Aby zwiększyć różnorodność menu drugie dania mięsne/rybne obiadu podawane są w ilości 70%.

kontakt repcja@hotelgnieckigdansk.pl tel:(58) 302 02 02 / kom. 600 953 799