



*HOTEL GNIECKI * * **

MENU OKOLICZNOŚCIOWE

Menu IV 140zł za osobę

PRZYSTAWKA:

Galantyna z kurczaka w sosie tzatzyki 50/40 g

ZUPA:

Rosół drobiowy z lamymi kluskami i mięsem z kurczaka 250 ml

II DANIE:

Udko z kurczaka faszerowane warzywami 130/60 g
Filet z łososia z bazyliowym pesto 130 g
Kotlet drobiowy z szynką i serem 130 g
Zraziki wieprzowe w sosie burgundzkim 130/60 g
Ziemniaki z wody posypane koperkiem 200 g
Frytki 100 g
Kapusta młoda na krótko 100 g
Zestaw surówek 50/50 g
Ciasto 150 g/ osobę
Sok 0,7 l/os.
Kawa, herbata, woda niegazowana (bez ograniczeń)

PRZEKĄSKI ZIMNE:

Pstrąg faszerowany podawany na lustrze w delikatnym auszpiku 50/40 g
Schab w maladze 50/40 g
Sałatka z kurczaka z dodatkiem naciowego selera i sosu carry 80 g
Pólmisek mięs pieczonych 50g
Sos tzatzyki
Masło, pieczywo

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