

GNIECKI

HOTEL ★★★ RESTAURACJA

ŚWIĄTECZNY CATERING Wigilia 2024

NIECH BĘDĄ PIĘKNE ŚWIĘTA!

Ciesz się wyjątkowymi chwilami z bliskimi, a my zadamy o wyborne menu. Nasza oferta wigilijnego cateringu obejmuje wysmienite przystawki, aromatyczne zupy i tradycyjne dania główne, które w pełni oddają smak świątecznych polskich potraw, będących nieodłącznym elementem naszych bożonarodzeniowych stołów.

**GNIECKI HOTEL & RESTAURACJA
PRZYJMUJEMY ZAMÓWIENIA
DO 21.12.2024 DO 17:00**



+48 537 818 100

OBSŁUGA ZAMÓWIEŃ:

23.12.2024 DOWOZY I ODBIÓR WŁASNY.

24.12.2024 WYŁĄCZNIE ODBIÓR WŁASNY DO 11:00

PRZYSTAWKI

ŚWIĄTECZNY
CATERING
Wigilia
2024

Paszteciki

- Paszteciki z kapustą i grzybami 1szt. 4,50 zł
- Paszteciki z soczewicą 1szt. 4,50 zł
- Pieczarka faszerowana 1szt. 5 zł

Rybne

- Mini galaretka rybna 1szt. 7 zł
- Mus z łososia podany na warzywnym gratine 1szt. 7 zł

> Karp w galarecie 1,2kg - 1,5 kg 110 zł/szt. - *tylko na zamówienie z terminem 21.12.2024 g. 17:00*

Zamówienia z minimum 300g:

- Śledzie marynowane z olejem lnianym 100g 9 zł
- Śledź pod pierzynką 100g 8 zł
- Ryba po grecku 100g 8 zł
- Dorsz pod sosem cygańskim 100g 12 zł
- Rolada z łososiem 100g 13 zł

Sałatki

- Ćwikła w słoiku 330ml 12 zł

Zamówienia z minimum 300g:

- Sałatka z makaronem i tuńczykiem 500g 33 zł
- Sałatka śledziowa po kaszubsku 100g 9 zł
- Sałatka śledziowa z ananasem 100g 9 zł
- Sałatka jarzynowa 100g 7 zł

Zamówienia z minimum 500g:

- Sałatka szuba 100g 8 zł

PIECZYWO

Chleb

- Chleb z dynią i słończnikiem 1szt. 12 zł
- Domowy wg. cioci Teresy 1szt. 8 zł

INNE

Sezonowe

- Zakwas buraczany 900ml 15 zł
- Kompot z suszu 1l 12 zł

DANIA GORAĄCE | KOLACJA

ŚWIĄTECZNY
CATERING
Wigilia
2024

Zupy

- Barszcz czerwony 900ml 26 zł
- Zupa z suszonych grzybów 900ml 32 zł
- Krem z borowika 900ml 38 zł
- Rybna z pulpetami 900ml 30 zł

Dania główne

- Udko z kaczki confit 200g 28zł (1 porcja)
- Szyńka pieczona w miodzie z goździkami 200g 20 zł (1 porcja)
- Karkówka w sosie słodko kwaśnym 200g 18 zł (1 porcja)
- Indyk pieczony w sosie piernikowym 200g 18 zł (1 porcja)
- Gołąbki z kaszą i grzybami 6 szt. 30 zł
- Bigos z mięsem 900ml 42 zł

> Kaczka faszerowana w całości

ok. 2kg 210 zł - *tylko na zamówienie z terminem 21.12.2024 g. 17:00*

Rybne

- Sum pieczony w cieście francuskim na szpinaku 150g 19 zł (1 porcja)
- Dzwonek z karpia, smażony 100g 13 zł (1 porcja)
- Dorsz w tempurze 150g 17 zł (1 porcja)
- Morszczuk kapski pod caponatą 150g 18 zł (1 porcja)

> Karp pieczony i faszerowany porem, cebulą, kaszą i grzybami w całości

ok. 1,5kg 110 zł - *tylko na zamówienie z terminem 21.12.2024 g. 17:00*

Pierogi i uszka

- Pierogi z kapustą i grzybami 800g 26 zł (ok.20 szt.)
- Pierogi z pieczarką 800g 28 zł (ok.20 szt.)
- Pierogi z soczewicą 800g 24 zł (ok.20 szt.)
- Pierogi z karpia w borowikach 800g 34 zł (ok.30 szt.)
- Pierogi ze szpinakiem, łososiem z ricottą 800g 32 zł (ok.20 szt.)
- Uszka 800g 38 zł (ok.40 szt.)

DODATKI

- Kluski śląskie 800g 18 zł
- Kaszotto z grzybami 500g 20 zł
- Ryż z warzywami 500g 20 zł

ŚWIĄTECZNE WYPIEKI

- Tarta cytrynowa z kremem angielskim ø 22cm 59 zł
- Szarlotka ø 22cm 85 zł
- Sernik z rosą ø 22cm 95 zł
- Sernik zimowy z żurawiną i rozmarynem ø 22cm 100 zł
- Makowiec japoński 90 zł/kg
- Piernik świąteczny z konfiturą i lukrem 79 zł/kg
- Blok czekoladowy jak za dawnych lat (cały wypiek 500g) 49 zł/kg
- Miodownik 95 zł/kg

MIĘSA PIECZONE W ZIOŁACH - MINIMUM 500G

- Pieczony schab 6 zł/100g
- Pasztet z dziczyzny z wędzoną śliwką 9 zł/100g
- Pieczony pasztet szefa 5,60 zł/100g
- Karczek pieczony w rozmarynie 5,60 zł/100g
- Pieczony boczek rolowany 5,40 zł/100g
- Szynka ziołowa, pieczona 5,60 zł/100g
- Słonina dojrzewająca w soli 4 zł/100g
- Kiełbasa pieczona 5 zł/100g

MIĘSA I WĘDLINY WĘDZONE - MINIMUM 500G

- Schab czereśniaka 6 zł/100g
- Boczek czosnkowy 5,40 zł/100g
- Szynka laurowa 5,40 zł/100g
- Baleron ziołowy 5,40 zł/100g
- Żeberka dębowe 6 zł/100g
- Kiełbasa z kija 5,40 zł/100g

POLECAMY TAKŻE

- Wino GNIECKI - Na każdą okazję wino białe lub czerwone - półwytrawne 0,75l 34 zł
- Wszelkie produkty WSCHODNI SMAK

PRESTIŻOWE PRODUKTY WŁASNE

Zupy

- Cebulowa po lubelsku 900ml | 31zł
- Żur wiejski 900ml | 36zł
- Krem z dyni 900ml | 26zł

Dania gotowe

- Confit z kaczki 630g | 69zł
- Karkówka w sosie słodko kwaśnym 680g | 45zł
- Gołąbki w sosie pomidor. 820g | 40zł
- Bigos kresowy 820g | 42zł

Smarowidła

- Smalczyk słowiański 180g | 16zł
- Paprykarz nadbużański 220g | 17zł
- Pâté z kapłona 190g | 16zł
- Świeżonka kresowa 380g | 24zł
- Mielonka Hrubieszowska 380g | 24zł
- Boczek jak za dawnych lat 820g | 49zł
- Galareta wieprzowa 380g | 20zł

NASZA SPIŻARNIA

Marynaty, kiszonki i weki

- Papryka marynowana 680g | 19zł
- Pieczarka marynowana 680g | 19zł
- Ogórki konserwowe 680g | 17zł
- Ogórki kiszone 680g | 16zł
- Kapusta, czerwona 680g | 12zł
- piklowana
- Sałatka z ogórków 680g | 19zł
- Sałatka z cukinii i curry 680g | 21zł
- Śliwka piklowana 380g | 16zł
- Gruszka piklowana 380g | 17zł
- Borowiki w occie 300g | 45zł

Konfitury

- Konfitura truskawkowa 330g | 15zł
- Konfitura porzeczkowa 330g | 15zł
- Konfitura wiśniowa 330g | 15zł
- Konfitura z szarej renety 330g | 13zł

Miody

- Miód lipowo-fasolowy 440ml | 35zł
- Miód nawłociowy 440ml | 33zł

ŚWIĄTECZNY
CATERING

Wigilia
2024