



Trzemeszno, dnia 14 września 2009 r.

## **Oferta Balu Studniówkowego**

*Miło nam będzie gościć Państwa w naszych hotelach. Wielkopolska gościnność, doświadczenie, prawdziwy kunszt w podejmowaniu gości, to niektóre atuty kompleksu hotelowo-gastronomicznego zarządzanego przez rodzinę Pietrak w Trzemesznie.*

*Do Państwa dyspozycji oddajemy dwie restauracje na 300 miejsc łącznie, bar aperitif, pub, salę bilardową oraz sale konferencyjne a także centrum odnowy biologicznej wyposażone w basen, saunę i jacuzzi. Do hotelu przylegają klimatyzowane sale balowe, a także ogródek grillowy i kort tenisowy. Obiekt posiada 70 miejsc noclegowych w pokojach 2-osobowych oraz apartamentach, wyposażonych w TV-Sat, radio, telefon, Internet oraz łazienkę. Polecamy również własny bezpłatny dozorowany parking.*

*Hotel zdobył uznanie wśród rodaków, cudzoziemców, znanych osobistości oraz dużych grup turystycznych. Zadowoleni i powracający do naszego hotelu goście, to jeden z powodów do dumy.*



*Poniżej przedstawiamy wstępną ofertę cenową na organizację Balu Studniówkowego w naszym hotelu:*

### **Propozycja I**

*cena zestawu dla 1 osoby 70,00 zł*

#### ***I Danie***

*Rosół z makaronem lub z paluszkami  
z ciasta francuskiego*

#### ***II Danie***

*Kotlet de Volaille  
Ziemniaki zasmażane*

*Zestaw surówek (por, marchew, seler, kapusta)*

#### ***Deser***

*Torty klasowe (różne smaki) – książka  
Owoce ( winogrono, mandarynki,  
banany, jabłka, kiwi)  
Kawa lub herbata bez ograniczeń*

#### ***Zimne zakąski (2,5 por./osobę)***

*Galantyna z kurczaka  
Szynka gotowana faszerowana sałatką włoską  
Kanapki  
Sałatka z kapusty pekińskiej z sosem ogrodowym  
Maselko smakowe, wybór pieczywa*

#### ***Śniadanie***

*Chrupiące udko z kurczaka  
Frytki, ketchup  
Sałatka z ogórka kwaszonego  
Napój - 1 litr na osobę*

## **Propozycja II**

*cena zestawu dla 1 osoby 86,00 zł*

### ***I Danie***

*Krem królewski z pomidorów  
z kawałkami ananasa*

### ***II Danie (2 por./osobę)***

*Chrupiący filec z drobiu  
w płatkach kukurydzianych  
Pieczeń wieprzowa*

*Schab po chłopsku zapiekany serem i boczkiem*

### ***Dodatki***

*Ziemniaki gotowane z koperkiem*

*Krokiety ziemniaczane*

*Bukiet surówek*

*Kompozycja warzyw gotowanych*

### ***Deser***

*Tort klasowy – książka (różne smaki)*

*Kawa lub herbata bez ograniczeń*

*Szeroki wybór ciast z cukierni Hotelu Pietrak*

### ***Zimne zakąski (2,5 por./osobę)***

*Szparagi w szynce*

*Mus z drobiu z pieczarkami*

*Mozaika z szynki wieprzowej*

*Galaretki drobiowe*

*Salatka włoska*

*Wybór pieczywa, masło smakowe*

### ***Śniadanie***

*Szaszłyk z drobiu przekładany warzywami*

*Frytki, ketchup*

*Napój owocowy - 1 litr na osobę*

### ***Wypieki - 3 por/1 os:***

- *Sernik jogurtowy*
- *Szarlotka*
- *Placek – ptasie mleczko z owocami*
- *Placek kokosowo-ananasowy*
- *Placek hiszpański z bakaliami*

*Wszystkie nasze usługi dopasowujemy do indywidualnych potrzeb gości. Powyższa oferta jest propozycją wstępną i zgodnie z Państwa życzeniem może ulec zmianie. Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i zachęcamy do wyrażenia swojej opinii.*

***W celu rezerwacji przyjęcia prosimy o kontakt z kierownikiem restauracji Hotelu Pietrak w Trzemesznie pod nr telefonu: 061 415 44 00 lub e-mail: [trzemeszno@pietrak.pl](mailto:trzemeszno@pietrak.pl)***

*Jeszcze raz serdecznie zapraszamy, gwarantując fachową obsługę, smaczną kuchnię, komfort i wielkopolską gościnność.*

*Zapraszamy na nasze strony Internetowe: [www.pietrak.pl](http://www.pietrak.pl)*

