



Wągrowiec, 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 tylko niektóre atuty kompleksu hotelowo - gastronomicznego zarządzanego przez rodzinę Pietrak.*

*Duże możliwości powierzchniowe, pozwalające na zorganizowanie tak dużego balu posiada Hotel Pietrak w Wągrowcu, w którym możemy podjąć nawet 300 osób. Do dyspozycji jest wielofunkcyjna sala z dwoma antresolami oraz przestronne sale: Nad Potokiem, Nad Jeziorem, Restauracja Park i Caffè Bar (idealne do odtańczenia poloneza) są elegancko i klasycznie urządzone, niczym sale w pałacu.*

*Dla grona pedagogicznego przygotowujemy odrębną salę restauracyjną, której intymna atmosfera pozwala na relaks i skupienie się wyłącznie na udanej zabawie.*

*Od strony Jeziora Durowskiego rozciągają się tarasy hotelowe, na którym na życzenie Gości organizujemy pokazy sztucznych ogni, co uatrakcyjnia organizowane uroczystości.*

*Indywidualnie dla każdej klasy przygotowujemy kartę menu. Jest ona doskonałą pamiątką, bo oprócz spisu potraw zawiera również nazwiska uczniów. Możemy również pośredniczyć w zatrudnieniu profesjonalnego zespołu muzycznego, kamerzysty, czy fotografa.*

*Po poznaniu Państwa oczekiwań i wymagań staramy się je wszystkie spełnić, tak by zorganizowana w naszych hotelach uroczystość pozostawiła tylko miłe wspomnienia.*



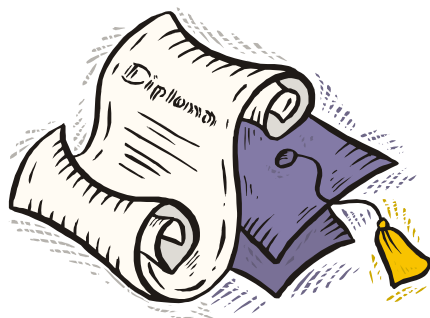
*Wszystkie nasze usługi dopasowujemy do indywidualnych potrzeb Gości.  
Załączona oferta jest propozycją wstępną i zgodnie z Państwa życzeniem może ulec zmianie.  
Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i zachęcamy do wyrażenia swoich opinii.*

***W celu rezerwacji przyjęcia prosimy o kontakt z kierownikiem restauracji Hotelu Pietrak w Wągrowcu pod numerem telefonu: 067 26 85 825 lub e-mail: wagrowiec@pietrak.pl***

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

*Zapraszamy na naszą stronę internetową: [www.pietrak.pl](http://www.pietrak.pl)*

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



## **Propozycja I**

**cena zestawu dla 1 osoby 80,00 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  
Masło 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 96,00 zł**

### ***I Danie***

*Krem królewski z pomidorów  
z kawałkami ananasa*

### ***II Danie (2 por./osobę)***

*Chrupiący filet 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  
Galarciki drobiowe  
Sałatka 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