



Hotel „Lech“
ul .Bł. Jolenty 5
62-200 Gniezno
fax. 061-424-57-33
tel. 061-426-23-85
e-mail: recepja@hotel-lech.pl
www.hotel-lech.pl

Uroczystości okolicznościowe
(Chrzcziny, Roczek, Imieniny, Lecie, Jubileusz itp.)

Zupy i buliony

- Rosół z kury z makaronem(450)
- Bulion z kury z paluszkim francuskim (200)
- Barszcz czysty z pasztecikiem (200)
- Barszcz czysty z paluszkim francuskim (200)

Potrawy z drobiu

- | | |
|---|--|
| Kotlet de vol.z masłem i pietruszką (130) | Kurczak po litewsku (100) |
| Kotlet de vol. po szwajcarsku (140) | Kurczak pieczony „udko” (220) |
| Kotlet de volaille z pieczarką (140) | Roladka drob. z pieczarkami (100/100) |
| Kotlet de volaille po gnieźnieńsku (140) | Roladka z ind. z pieczarkami(100/100) |
| Kotlet drobiowy w płatkach kukur. (90) | Roladka z kurczaka po gnieźn.(100/100) |

Potrawy z wieprzowiny

- | | |
|--|---------------------------------------|
| Pieczeń wieprzowa 80/100 | Kotlet schabowy à la „Lech” 140 |
| Zraz à la „Kopernik” 110/100 | Kotlet „Orle gniazdo” 140 |
| Zraz à la „Jaskółcze gniazdo” 110/100 | Kotlet schabowy w migdałach 90 |
| Kotlet po parysku z ananasem 90/30 | Kotlet schabowy tradycyjny 90 |
| Rumszyk egzotyczny 80/30 | Pieczeń litewska 100 |
| Kotlet staropolski z pieczarkami 90/50 | Eskalop ze schabu 90 |
| Kotlet piastowski po gnieźnieńsku 140 | Kotlet mielony po zbójnicku 90 |

Potrawy z wołowiny

- Rolady – zraz wołowy zawijany w sosie (110/100)
- Polędwica po radziwiłowsku (80/100)
- Polędwica z grilla z zielonym pieprzem (80)
- Polędwica po normandzku (80/20)

Salatki i surówki

- | | |
|--|---|
| Sur. z kap. pekińskiej kukurydza 100 | Buraczki domowe 100 |
| Sur. z selera z brzoskwinią 100 | Sałatka pikantna 100 |
| Surówka z warzyw mieszanych 100 | Marchewka zasmaż. z groszkiem 100 |
| Surówka z marchwi i ananasa 100 | Kalafior z wody 100 |
| Sur. z białej kapusty 100 | Pieczarki saute 100 |
| Sur. z pora 100 | |
| Surówka z czer. kap. z jabłkiem 100 | |

Dodatki

- Ziemniaki z wody (200)
- Ryż na sypko (150)
- Frytki (100)
- Krokiety ziemniaczane „rozetki, uśmiechy, kulki, szyszki” (100)

Desery

- Lodowy Pucharek 100
- Deser lodowy OWOCOWY RAJ 120

Zimny bufet „Przekąski”

- | | |
|--|---|
| Galantyna z serduszkim z brokuł (50) | Pstrąg w galarecie (80) |
| Galantyna z pieczarką(75) | Ryba po grecku (50/50) |
| Karkówka po warszawsku (50) | Śledź po japońsku (90) |
| Karkówka w sosie tatarskim (30/20) | Śledź po szwajcarsku (90) |
| Karkówka w galarecie z majone. (50) | Sałatka jarzynowa (100) |
| Schab z brzoszwiną (40) | Sałatka jarzynowa w szynce (100) |
| Schab po warszawsku (50) | Sałatka wiosenna z kukurydzą(100) |
| Schab ze śliwką (40) | Sałatka grecka (100) |
| Ligawa w sosie tatarskim (30/20) | Jajko w szynce (55) |
| Szparagi w szynce (50) | Galarczki wieprzowe (50) |
| Befszyk tatarskim (50/50) | Galarczki drobiowe (50) |
| Karp w galarecie (80) | Ozorki w galarecie (50) |

Kolacja

- Golonka po bawarsku(300)
- Golonka z/k peklowana gotowana (300/100)
- Szaszłyk z polędwicy (150)
- Pstrąg smażony sauté (150)
- Karp smażony sauté (150)
- Zawijaski w bekonie z serem (190)
- Kapusta zasmażana (100)
- Kapusta zasmażana z grzybami (100)

Inne

- Chrzan, musztarda, ketchup (25)
- Masło, pieczywo (10/100)
- Herbata, kawa (200)
- Napoje zimne(200)



**W cenę organizowanej uroczystości wliczona jest dekoracja stołu.
Serdecznie zapraszamy i życzymy smacznego!!!**