

MENU WIELKANOC 2019

WIELKI PIĄTEK

Powitanie

Cydr z płatkami róż – dla dorosłych

Koktajl owocowy – dla dzieci

Godzina 19:00 – kolacja w formie bufetu

Dania na ciepło

Faworki z karpia / sos chrzanowy

Piróg biłgorajski / sos kurkowy

Kozibroda – ziemniaki / kapusta / zioła

Kaszotto z kapustą / ciecierzycą

Dania na zimno

Deska wędzonych ryb

Deska serów zagrodowych

Pasztet z soczewicy i warzyw

Domowa sałatka jarzynowa

Sałatka z pieczonych ziemniaków

Śledzie w oleju lnianym

Na słodko

Ciasto drożdżowe z kruszonką

Jaglany sernik z daktylowym karmelem

Dodatki

Domowe pieczywo na zakwasie

Domowe przetwory

Napoje

Kawa

Herbata

Woda niegazowana z cytryną i miętą

WIELKA SOBOTA

Godzina 8:00 – 11:00 – śniadanie (bufet szwedzki)

Godzina 15:00 – bufet słodkości

Mazurek kajmakowy

Mazurek różany

Babka drożdżowa świąteczna

Sernik domowy

Wielkanocna babka pomarańczowa

Brownie z kremem orzechowym

Kawa / herbata

Godzina 17:00 – 19:00 obiadokolacja

Zupa

Z czosnku niedźwiedziego / chips razowy

Dania na ciepło

Rolada z kaczki z pieczonymi jabłkami

Roladki z pstrąga sos z białego wina

Ratatouille – gulasz warzywny

Dodatki do dań na ciepło

Dziki ryż

Kluski śląski

Dania na zimno

Deska wędzonych wędlin

Deska serów zagrodowych

Deska wędzonych ryb

Pasztet pieczarkowy z marchewką i soczewicą

Jaja faszerowane / pesto z czosnku niedźwiedziego

Domowa sałatka jarzynowa

Pieczony batat z ciecierzycą i tofu

Dodatki

Domowe pieczywo na zakwasie

Domowe przetwory

Na słodko

Wybór ciast domowych

Napoje

Kawa

Herbata

Woda niegazowana z miętą i cytryną

WIELKA NIEDZIELA

9:00 – 11:00 – świąteczne śniadanie

Godzina 15:00 – świąteczny obiad

Przystawka

Mus z wędzonego pstrąga / pesto z rukwi / puree z kiszanej cytryny

Dla osób na diecie wegańskiej:

Mus z wędzonego tofu / pesto z rukwi / puree z kiszanej cytryny

Zupa

Szczawiowa / kiszka ziemniaczana / jajko

Dla osób na diecie wegańskiej:

Szczawiowa / ziemniaki / koper

Danie główne

Królik duszony w winie / kasza pęczak / sos śmietanowy / marynowany burak

lub

Łosoś jurajski w sosie cytrynowym / szparagi / kapary / pieczone młode ziemniaki

Dla dzieci:

Kluski leniwe / masło

Dla osób na diecie wegańskiej:

Stek z boczniaków i kalafiora / puree ziemniaczane / grillowane wiosenne warzywa / zielona sałata z ziołowym winegretem / sos czosnkowy ze słonecznika

Deser

Tort fioletowo-herbaciany

Dla osób na diecie wegańskiej:

Wegański makowiec

Godzina 19:00 – świąteczna kolacja w formie bufetu

Dania na ciepło

Pieczona biała kiełbasa z sosem żurkowym

Sandacz na szpinaku w sosie porowym

Wegański gulasz węgierski

Dania na zimno

Deska wędzonych wędlin

Deska serów zagrodowych

Deska wędzonych ryb

Pasztet mięsny

Pasztet wegański

Domowa sałatka jarzynowa

Jaja faszerowane

Sałatka z komosy ryżowej / jajo przepiórcze / szparagi / kapary / szczypiorek

Dodatki

Domowe pieczywo na zakwasie

Domowe przetwory

Na słodko

Wybór domowych ciast

Napoje

Kawa

Herbata

Woda niegazowana z cytryną i miętą

WIELKI PONIEDZIAŁEK

Godzina 8:00 – 10:00 – świąteczne śniadanie

Godzina 14:00 – świąteczny obiad

Przystawka

Carpaccio z buraka / jajko przepiórcze / rukola / ser kozi / ocet balsamiczny

lub

Aksamitny pasztet z kurzych wątróbek / maliny / grzanka

Dla osób na diecie wegańskiej:

Carpaccio z buraka / rukola / ocet balsamiczny

Zupa

Rosół z bażanta / domowy makaron / warzywa julienne

lub

Rosół warzywny / makaron GF / warzywa julienne

Danie główne

Polędwica wieprzowa pieczona w sianie / puree z pietruszki / sos kawowy z czekoladą i czerwonym winem

lub

Sandacz / remulada selerowo-jabłkowa / pesto pietruszkowo-bazyliowe

Dla dzieci:

Kotlecik z kurczaka / frytki / surówka z marchewki i jabłka

Dla osób na diecie wegańskiej:

Wegańskie rogu / selerowe tagiatelle / wegański parmezan

Deser

Pascha

Dla osób na diecie wegańskiej:

Wegańska pascha wielkanocna