

Menu Wielkanocne *20.04.2019 - Sobota*

Obiadokolacja w formie bufetu w godzinach 16.00-20.00

Zupy

Rosół z makaronem

Krupnik z grzybami na żeberku

Krem brokułowo – szpinakowy z płatkami migdałowymi

Dania główne

Pieczony filet z dorsza na sosie serowo – porowym z warzywami z wody i ziemniakami puree

Pstrąg z pieca z sałatką z pomidorów i bazyli z dzikim ryżem

Porcja kaczki confit na sosie żurawinowo – jabłkowym z modrą kapustą i drożdżową pyzą

Pieczona karkówka na sosie borowikowym z zestawem surówek i kaszą jęczmienną pęczak

Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami na sosie warzywno – pomidorowym

z surówkami i ziemniakami /VEGA/

Mix pierogów

Desery

Sernik na zimno z galaretką i owocami

Pieczone jabłko z żurawiną

Pucharek lodów z bitą śmietaną

Menu Wielkanocne Śniadania - 21.04, 22.04

Śniadania Wielkanocne serwowane w formie bufetu na Sali Bankietowej w godzinach 09.00-12.00

Gorący bufet

Żur z jajkiem i kielbasą

Golonki indycze w sosie słodko – kwasnym

Szparagi w sosie holenderskim

Potrąka z królika

Jajka poche na szpinaku

Biała kielbasa pieczona w cebuli

Warzywa z grilla (pieczarki, cukinia, papryka)

Zimny Bufet

Półmisek wędlin, pasztetów i mięs pieczystych

Deski serów regionalnych, twardych, pleśniowych

Schab faszerowany pastą jajeczną na sałatce z pieczarek

Jaskółcze gniazda na sosie tatarskim

Sałatki: jarzynowa, caprese, grecka

Jajka faszerowane – mix smaków

Galaretką drobiowa

Wiosenny twarożek, twarożek z żurawiną

Szparagi w szynce

Dżemy, miód, masło, mleko, jogurty naturalne i owocowe

Pieczynka

Mix płatków śniadaniowych

Menu Wielkanocne *21.04.2019 - Niedziela*

Obiadokolacja w formie bufetu w godzinach 16.00-20.00

Starter

Tatar z łososia z pac-choi

Filet z soli z farszem ziołowym

Carpaccio z buraczków z rukolą, kozim serem i karmelizowanymi orzechami włoskimi

Strąki papryki faszerowane bryndzą w sosie z kaparów

Zupy

Zupa toskańska z kostkami sera pleśniowego

Krem szparagowy ze świeżym ogórkiem

Barszcz ukraiński

Dania główne

Risotto na grillowanej cukinii z sosem Alfredo

Polędwiczki wieprzowe ze śliwkami w otulinie z boczku na sosie pieczeniowo – śliwkowym

Pieczony filet z łososia na sosie cytrynowym

Filet z indyka w sosie z mleczkiem kokosowym, ananasem i chili

Gulasz wołowy z piwem i gorzką czekoladą

Kulebiak z dziczyzną w sosie kurkowym na włoszczyźnie

Dodatki

Ziemniaki z wody z koprem, kasza jęczmienna pęczak, kopytka, warzywa z wody, surówki

Desery

Mus tiramisu z biszkoptami, sosem malinowym, chia kokosową i migdałami

Babeczki z musem jogurtowym i owocami

Krem brullee

Panna cotta z malinowym coulis