



ŁAŃSK

22 grudnia sobota

niadanie bufetowe

Mi sa pieczone i w dliny, pasztet wjasnego wyrobu, deska serów ójtych i biajych, jogurty owocowe i naturalny. Dwa rodzaje pasty kanapkowej. Jaja na twardo z sosami, sajatki w/g uznania szefa kuchni, miód, d em, pjatki mleko. Warzywa i owoce sezonowe

Na ciepjo: kiejbaski niadaniowe, biaje, parówki, jajecznicza

Pieczyno biaje i razowe

Kawa, herbata, kawa inka, kakao, woda, soki owocowe

Obiad serwowany

Zupa

Zalewajka grzybowa

Danie Gjowne

Kotlet mielony z ziemniakami puree z surówk z jabjka i pora

Deser

Lody na karmelizowanym jabjku podane na ja skim piachu

Kompot owocowy

Kolacja bufetowa

Dania gor ce:

Makaron z oliw pietruszkow i prawdziwkami

Pieczona ryba podana na grillowanych warzywach

ya ska Parzybroda z wieprzowin , kapust i ziemniakami

Przek ski na zimno:

Pójnisek w dlin i serów, mi sa pieczone, pasztet wjasnego wyrobu

Ciasto domowego wypieku, owoce filetowane

Pieczyno biaje i razowe, masjo

Kompozycja wie ych warzyw

Kawa, herbata, soki owocowe, woda z cytryn



ŁAŃSK

23 grudnia niedziela

niadanie bufetowe

Mi sa pieczone i w dliny, pasztet wjasnego wyrobu, deska serów ótych i biajych, jogurty owocowe i naturalny. Dwa rodzaje pasty kanapkowej. Jaja na twardo z sosami, sajatki w/g uznania szefa kuchni, miód, d em, pjatki mleko. Warzywa i owoce sezonowe

Na ciepjo: kiejbaski niadaniowe, biaje, parówki, jajecznicza

Pieczyno biaje i razowe

Kawa, herbata, kawa inka, kakao, woda, soki owocowe

Obiad serwowany

Zupa

Krupnik staropolski na kurzych ojdkach

Danie Gjoowne

Grillowana pier z kurczaka w sosie mietanowo-cebulowym podana z puree ziemniaczano-marchewkowym oraz kompozycj sajat i winegret tymiankow

Deser

Domowy kisiel z czarnej porzeczki z odrobin bitej mietany

Kompot owocowy

Kolacja bufetowa

Dania gor ce:

Pieczone kibiny z kapust , jajkiem i boczniakami

Roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem i serem ple niowym z opiekanyimi ziemniakami

Pulpeciki rybne w sosie cytrynowo-tymiankowym

Przek ski na zimno:

Pojmisek w dlin i serów , mi sa pieczone, pasztet wjasnego wyrobu

Ciasto domowego wypieku, owoce filetowane

Pieczyno biaje i razowe, masjo

Kompozycja wie ych warzyw

Kawa, herbata, soki owocowe, woda z cytryn



ŁAŃSK

24 grudnia Wigilia

niadanie bufetowe

Mi sa pieczone i w dliny, pasztet wjásnego wyrobu, deska serów ójtych i biajych, jogurty owocowe i naturalny. Dwa rodzaje pasty kanapkowej. Jaja na twardo z sosami, sajátki w/g uznania szefa kuchni, miód, d em, pjátki mleko. Warzywa i owoce sezonowe

Na ciepjo: kiejbaski niadaniowe, biaje, parówki, jajecznica

Pieczyno biaje i razowe

Kawa, herbata, kawa inka, kakao, woda, soki owocowe

Obiad serwowany

Zupa

Solianka rybna

Danie Gjówne

Goj bki z kasz jaglan i szczupakiem podane na grillowanych, winnych warzywach

Deser

Pieczone jabjko faszerowane twaro kiem i bakaliami z imbirowym sosem

Kompot owocowy

Kolacja wigilijna

Dania serwowane

Barszcz czerwony z kiszzonego buraka

podany z ja skimi dzyndzajkami z nadzieniem z suszonych grzybów

Sma ony led podany na pierzynie z kwa nej mietany, jabjka i szalotki

z purre ziemniaczano-buraczanym i grillowanym jarmu em

Tort makowy z nut wi ni w rumie

Kompot z suszu

Przek ski na zimno w stole

Kiszony joso na sajacie z marynowanym boczniakiem

led marynowany z cebul i zielonym pieprzem

Terina rybna z suszon liwk

Karp w galarecie podany z bit mietan z chrzanem

Rolada ze szczupaka

Mus z w dzonego pstr ga z owocow konfitur

Sajátka jarzynowa z domowym majonezem

Dania gor ce w bufecie:

Karp z pieca podany na zasma anej kapu cie z suszonym borowikiem

Pierogi z kapust i grzybami okraszone zjót cebulk

Sandacz w mietanie z blinami ziemnaczanymi

Sjodki stój

Sernik z nut pamara czy

Piernik z powidjami liwkowowymi

Trufle z rumem i rodzynkami

Owoce filetowane

Napoj

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

Kieliszek wina b/cz



ŁAŃSK

25 grudnia - I dzień w Bożego Narodzenia

Przedmiękanie . . . wiatieczny bufet

Mi sa pieczone, deski serów, rolada z karpia z rodzynekami, sycyone babeczki z musem z w dzonej ryby, terina rybna z piertuszk i jajkiem, ledzie w korzennej zalewie, sajätka jarzynowa, sajätka ledziowa, trzy rodzaje jaj faszerowanych, warzywa i owoce, pieczywo wjasnego wyrobu, chajka dro dzowa, rogaliki z nadzieniem jabjkowo-cynamonowym, galaretki z owocami

Wiejski stöy

Kiejbasa z dziczyzny, mi sa w dzone, pasztety domowe, w dzony pstr g. Ciasto dro dzowe z ma lan kruszonk i powidjami liwkowymi. Smalec z g si, ogórek kiszony, wikja, chrzan

Na ciepjo: placuszki dro d owe z powidjami i mietan , kiejbaski sniadaniowe, owsianka z rodzynekami i malinowym musem

Napoje:kawa, herbata, kakao, kawa inka, soki owocowe

Obiad serwowany

Przystawka

W dzona pier z kaczki z karmelizowan gruszk i emulsj z pomara czy

Zupa

Grzybowy rosöykrölewski z domowym makaronem

Danie gjoöne

Pieczona wojoöwina w sosie z melasy i ciemnego piwa z karmelizowanymi cebulkami podana z kluskami warmi skimi i modr kapust

Deser

*Torcik bezowy z kremem kawowym, daktylami i orzechami wjoöskimi
Kompot z pieczonego jabjka i go dzików, kawa, herbata, woda, soki owocowe*

Kolacja E wi teczny bufet

Dania gor ce:

Dorsz z kiszonymi pomidorami, szalotk i fenkujem podana z ma lanymi patatkami

Bigos Staropolski z dziczyzn i suszonymi grzybami

Pierogi z kasz gryczan , kapust kiszon oraz karotk

Przek ski na zimno w bufecie:

Pölmisek mi s pieczonych i w dzonych, domowa w dzona pasztetowa, pasztet rybny

Ryba w winno-pomidorowej marynacie

Kurnik z marchewk i kurczakiem w ma lanym sosie

Sajätka jarzynowa z domowym majonezem

Sajäta z ple niowym serem, gruszk , orzechami wjoöskimi oraz winegretem orzechowym

Patery ciast wi tecznych: sernik, makowiec, piernik

Napoje

Kawa, herbata, soki owocowe

Kieliszek wina b/cz



ŁAŃSK

26 grudnia - II dzień w Bożego Narodzenia

niadanie . . . w teczny bufet

Mi sa pieczone, deski serów, galantyna z kurczaka z musem paprykowym, babeczki kruche z musem chrzanowym i marynowanym jösosiem, mus z w dzonego pstr ga, ledzie marynowane w soku z buraka, sajätka paryska z kurczakiem, ananasem i orzechami, jaja w sosie chrzanowym i majonezie, warzywa i owoce, pieczywo wjasnego wyrobu, chajka dro dzowa, patery ciast wi tecznych

Wiejski stöy

Kiejbasa z dziczyzny, mi sa w dzone, pasztety domowe, w dzony pstr g
Ciasto dro dzowe z ma lan kruszonk i konfitur wi niow
Smalec z g si, ogórek kiszony, wikjä, chrzan
Na ciepö: nale niki w syropie pomara czowym,
owsianka z orzechami, jajecznicza, kiejbaski niadaniowe
Napoje:kawa, herbata, kakao, kawa inka, soki owocowe

Obiad serwowany

Przystawka

Roladka z matijasa marynowana w go dzikach i cynamonie na sajätce ze wie ego ogórka z limonkowym sosem

Zupa

Flaczki z boczniaków z w dzonym boczkiem podane z ziemniakami puree z nut gajki muszkatojowej

Danie gównne

Konfitowana noga kaczki z gratin z brunatnych pieczarek podana z kiszon gruszk

Deser

Cynamonowa tarta ze liwk z opalan bez
Kompot owocowy, kawa, herbata, woda, soki owocowe

Kolacja Ę w teczny bufet

Dania na gor co:

Kulebiak z kapust i grzybami w sosie cebulowo-tymiankowym
Pier z indyka w urawinie, morelach i suszonych liwkach
Sum pieczony z ma lanymi patatkami w koprze wjöskim, winie i kwa nej mietanie

Przek ski na zimno:

Pölmisek mi s pieczonych i w dzonych, galantyna drobiowa z bakaliami
Pulpeciki ze szczupaka w winno-paprykowej zalewie
Paszteciki dro dzowe z nadzieniem z g si
Sajätka jarzynowa

Sajäta z pieczon papryk , pomidorkami wi niowymi, serem feta i winegretem rozmarynowym
Patery ciast wi tecznych: sernik, makowiec, piernik

Napoje

Kawa, herbata, soki owocowe
Kieliszek wina b/cz



ŁAŃSK

27 grudnia czwartek

niadanie bufetowe

Mi sa pieczone i w dliny, pasztet wjäsneho wyrobu, deska serów ójtych i biajych, jogurty owocowe i naturalny. Dwa rodzaje pasty kanapkowej. Jaja na twardo z sosami, sajätki w/g uznania szefa kuchni, miód, d em, pjätki mleko.

Warzywa i owoce sezonowe

Na ciepjo: kiejbaski niadaniowe, biajè, parówki, jajecznicza

Pieczyno biajè i razowe

Kawa, herbata, kawa inka, kakao, woda, soki owocowe