



ŁAŃSK

Wielka Sobota

20.04.2019

niadanie w formie bufetu

W dliny i mi sa pieczone, pasztet domowego wypieku.

Deska serów ójtych i biajych, jogurty owocowe i naturalne.

Pasty z ryby w dzonej, pasta jajeczna z koperkiem.

Jaja na twardo z sosami, sajätki szefa kuchni, miód, d em, pjätki mleko.

wie e warzywa i owoce.

Dania gor ce: jajecznicza, parówki.

Pieczyno i ciasto wjäsneho wypieku

Kawa, herbata, woda, napoje owocowe.

Obiad serwowany

Krem z pasternaka z chipsami z topinamburu oraz oliw dyniow .

Sandacz w sosie limonkowym na puree z batatów podany z ciepj sajätk z fenkuju, selera naciowego i wie ych li ci szpinaku.

Dla dzieci: Pomidorowa z domowym makaronem. Filet drobiowy z frytkami i surówk .

Kompot owocowy.

Malinowa pianka w sosie cytrusowym.

Kolacja w formie bufetu

eberka duszone w miodzie gryczanym z modr kapust i w dzon liwk z patatkami ma lanymi.

Mufiny z nadzieniem z pieczarki, szalotki i pomidora.

Gulasz z kiszonych warzyw z pulpecikami ze szczupaka.

Dla dzieci: nale nik z serem i musem owocowym.

Mi sa pieczone i w dzone, deska serów z urawin i orzechami.

Pieczyno wjäsneho wypieku z pra onym ziarnem sjoniecznika, masjõ smakowe.

Bar sajätkowy do wjäsnej kompozycji.

Kawa, herbata, woda z cytryn



Niedziela Wielkanocna

21.04.2019

niadanie w formie bufetu

Deska serów ójtych, fromage z koprem i ogórkiem, twaro ek z malinami.

Jaja faszerowane: musem z w dzonej ryby, grillowanymi pieczarkami, musem z papryki .

Jaja w majonezie bazyliowym i rze uch , sajtka jarzynowa, sajtka wiosenna

Jogurty owocowe i naturalne, mleko, dwa rodzaje pjtków. wie e owoce i warzywa.

W dzonki: karkówka, boczek, schab, kiejbasa z dziczyzn i jajowcem.

Pieczyno wjasnego wypieku z pra onym ziarnem syonecznika i pestkami dyni

Dania gor ce: biaja kiejbasa, frankfurterki, owsianka z miodem,

Wielkanocna baba piaskowa z cukrem. Kawa, herbata, woda z cytryn , napoje owocowe.

Obiad serwowany

ur wielkanocny na zakwasie razowym z jajkiem i borowikiem.

Konfitowana noga z g si podana na puree z jabjka z ziemniaczan gruszk i grillowan sajt rzymsk .

Dla dzieci: Rosójz goj bia z pulpecikami ciel cymi i makaronem warzywnym.

Potravka z królka w sosie mietanowym z puree ziemniaczanym i buraczkami na ciepyo.

Trufla czekoladowa, z kokosem, rodzynkami i rumem z puree truskawkowym (dla dzieci bez alkoholu).

Kompot owocowy. Kieliszek wina b / cz.

Kolacja w formie bufetu

Zapiekanka z by kitka, z ziemniakami i palon marchewk i pomidorami.

Wolno duszony karczek wojoy w syropie klonowym podanymi z parowanymi pampuchami.

Karmuszka z czerwon fasol i grillowan biaj kiejbas .

Dla dzieci: racuszki z jabkiem i cukrem pudrem.

Mi sa pieczone i w dzone, deska serów z urawin i orzechami.

Pieczyno wjasnego wypieku z pra onym ziarnem syonecznika, masja smakowe.

Bar sajtkowy do wjasnej kompozycji.

Patera ciast wi tecznych. Kawa, herbata, woda z cytryn , napoje owocowe

Poniedziałek Wielkanocny

22.04.2019

niadanie w formie bufetu

Deska serów ójtych, fromage z koprem i ogórkiem, twaro ek z malinami.

Jaja faszerowane: musem z w dzonej ryby, grillowanymi pieczarkami, musem z papryki na ostro.

Jaja w majonezie bazyliowym, sałatka jarzynowa, sałatka wiosenna.

Jogurty owocowe i naturalne, mleko, dwa rodzaje pjątków niadaniowych. wie e owoce i warzywa.

W dzonki: karkówka, boczek, schab, kiejbasa z dziczyzn i jajwcem.

Pieczyno wjasnego wypieku z pra onym ziarnem sjoniecznika i pestkami dyni.

Dania gor ce: biała kiejbasa, kiejbaski niadaniowe, racuchy.

Mazurek z kajmakiem i migdałami.

Kawa, herbata, woda z cytryn , napoje owocowe

Obiad serwowany

Zupa szczawiowa z jajkiem i lanymi kluseczkami z bit mietan .

Rolada z indyka z nadzieniem z suszonych pomidorów i szpinaku w sosie z czerwonego wina i urawiny, podana z truflami ziemniaczanymi.

Dla dzieci: menu dorosłych bez sosu winnego.

Tarta cytrynowa z opalan bez .

Kompot owocowy. Kieliszek wina b / cz.

Kolacja serwowana

Gojbki z kasz perjów i mi sem podane na zasma anej kapu cie.

Mi sa pieczone i w dzone, deska serów z urawin i orzechami.

Pieczyno wjasnego wypieku z pra onym ziarnem sjoniecznika, masją smakowe.

Bar sałatkowy do wjasnej kompozycji.

Patera ciast wi tecznych.

Kawa, herbata, woda z cytryn , napoje owocowe