

# WIELKANOC 2019 - menu

## Piątek 19.04 – obiadowokolacja

Barszcz ukraiński  
Sola w sosie porowym  
Tilapia panierowana  
Kotleciki z jajek  
Pierogi z kapustą  
Pierogi z suszonymi śliwkami  
Curry warzywne  
Spaghetti aglio olio  
Naleśniki z serem w sosie rodzynkowym  
Ziemniaki  
Ryż  
Grillowane warzywa

### Bufet sałatkowy

/surówka z czerwonej kapusty, surówka z marchwi, sałatka z buraków,  
surówka colesław, pomidor, ogórek kiszony, bukiet sałat, kukurydza konserwowa, dressingi/

\*

Antonówka w sosie waniliowym  
Ptasie mleczko  
Sernik czarno-biały  
Kawa, herbata  
Sok owocowy, woda mineralna



## Sobota 20.04 – obiadowokolacja

Bulion królewski  
Roladka z kurczaka faszerowana warzywami  
Pieczeń wieprzowa w ciemnym sosie  
Ryba zapiekana w pomidorach  
Gnocchi ze szpinakiem i gorgonzolą  
Penne z sosem bolońskim  
Ziemniaki z koperkiem  
Kasza po beskidzku

### Warzywa na parze

/karotka, brokuł, kalafior/

### Bufet sałatkowy

/surówka z czerwonej kapusty, surówka z marchwi, sałatka z buraków,  
surówka colesław, pomidor, ogórek kiszony, bukiet sałat, kukurydza konserwowa, dressingi/

\*

Budyń czekoladowy z musem bananowym  
Keks lukrowany  
Ciasto miodowe

Kawa, herbata  
Sok owocowy, woda mineralna

## **Niedziela 21.04 - śniadanie wielkanocne**

Sok owocowy, jogurty, woda mineralna, mleko,  
płatki kukurydziane, płatki czekoladowe, płatki owsiane

Naleśniki, racuchy z owocami, gofry, owoce koktajlowe, sos rodzynkowy

Schab aromatyzowany majerankiem, karczek pieczony w pikantnej marynacie,  
kabanos, kiełbasa wiejska, szynka domowa, pasztety smakowe,  
szynka pieczona z kością  
Sery: żółte, wędzone, białe

Sałatka jarzynowa, wielkanocna sałatka chrzanowa, jajka faszerowane na wiele sposobów  
jajka przepiórcze w galarecie, twaróg z rzodkiewką, ćwikła, chrzan z jajkiem  
Pomidory, ogórki świeże, pieczarki, papryka, rzodkiewka, szczypiorek  
mix sałat z dipem

Białe kiełbaski pieczone w piwie, parówki, jajecznica na maśle

Masło, dżem, miód, babki, jabłka, powidło, krem czekoladowy

Babka wielkanocna, ciasto „Cappuccino”, mazurek kajmakowy, pascha  
Kawa, herbata  
Sok owocowy, woda mineralna

## **Niedziela 21.04 - obiadowalacja**

Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą

Prosiak faszerowany warzywami  
/krojony przez kucharza przy gościach/  
Rolada z indyka nadziewana pieczarkami  
Kotlet de volaille  
Świąteczny klops z jajkiem  
Dorsz sauté

Farfalle z pesto bazyliowym i suszonymi pomidorami

Ziemniaki zapiekane  
Risotto

Warzywa na parze  
/fasolka szparagowa: żółta, zielona, karotka/

Bufet sałatkowy  
/surówka z czerwonej kapusty, surówka z marchwi, sałatka z buraków,  
surówka colesław, pomidor, ogórek kiszony, bukiet sałat, kukurydza konserwowa, dressingi/

\*

Sernik z gruszkami  
Ciasto pychotka  
Deser bezowy z prażonymi migdałami  
Kawa, herbata  
Sok owocowy, woda mineralna

## Poniedziałek 22.04 - biesiada

Zupa z leśnych grzybów

Karczek wieprzowy duszony w kapuście z kminkiem  
podawany z kaszą pęczak i ćwikłą z chrzanem

### **Dla dzieci**

Bulion z kluseczkami

Nuggetsy z kurczaka

Frytki

Sałatka pekińska

### **Bufet regionalny**

Smalczyk domowy

Ogórek kiszony

Marynaty

Wędliny wiejskie

/szynka, pasztet z dziczyzny, pasztet pieczony z żurawiną, boczek,  
kielbasa domowa, salceson, pasztetowa/

Sery

/bundz, oscypki, żółte, wędzone/

Sałatka jarzynowa

Sos korniszonowy

Chrzan ze śmietaną

\*

Mix pierogów

/z jagnięciną, ruskie, ze szpinakiem/

Naleśniki z serem

Barszcz czerwony na zakwasie

\*

Wybór ciast

Kawa, herbata

Sok owocowy, woda mineralna

