

WIELKANOCNE MENU

SOBOTA 08/04/2023 - KOLACJA

SALATKI

Pastrami/ szafranowe ziemniaki/ groszek cukrowy/ seler naciowy/ zielony groszek
Krewetki/ mango/ avocado/ rukola
Szparagi/ suszony pomidor/ szynka parmeńska
Młody szpinak/ wędzony twaróg/ buraki kolorowe/ pomidor koktajlowy

dodatkowo Mix sałat:

pomidor koktajlowy/ karczochy/ oliwki/ grzanki/ kapary/ suszone pomidory/ karczochy/ grana padano
oliwy smakowe/ winegret ziołowy/ sos czosnkowy

PRZEKĄSKI

Pate z gęziej wątróbki/ brioche/ orzechy pekan
Ciasto francuskie/ salami spinata/ pomidor koktajlowy
Terina z łososia/ ser feta z avocado/ owoc kapara
Rostbef/ dżem z pomidorów i wanilii
Paszтет z fasoli z borowikiem/ konfitura z czarnego bzu VEGE
Papier ryżowy/ warzywa/ rukola/ avocado VEGE

ZUPY

Krem z buraka/ ser koryciński/ pestki dyni
Consome z przepiórki/ warzywne julienne/ kluski półfrancuskie

DANIA GŁÓWNE

Halibut/ smażone kurki/ bób
Indyk/ pieczony borowik/ estragon
Żeberka wędzone/ pieczona marchewka/ sos chrzanowy
Polędwica wieprzowa/ sos truflowy/ trybula
Ravioli z Ricottą i szpinakiem/ grana padano
Kaszotto/ warzywa korzenne/ tymianek
Gotowane zielone warzywa/ masło czosnkowe
Gnocchi ziołowe / parmezan

DLA DZIECI

Hot-dogi / Nugetsy z kurczaka / Frytki

STACJA LIVE COOKING

GĘŚ PIECZONA W CAŁOŚCI z dodatkami:
modra kapusta/ pieczone czerwone papryki/ brukselka z pomidorem cherry
kopytka/ ziemniaki amadine/ sosy - wiśniowy z gorzką czekoladą, śliwkowy z imbirem

DESERY

Ciasto karmelowe z figą
Torcik rozmarynowy z maliną
Tarta z białej czekolady
Cremox z bergamotki z daktylami
Sernik / Ser Philadelphia/ żelka pomarańczowa



WIELKANOCNE MENU

NIEDZIELA 09/04/2023 - ŚNIADANIE WIELKANOCNE

SAŁATKI

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z pieczarkami/ zielonym groszkiem/ szczypiorem/ kremowy jogurt

PRZEKĄSKI

Schab pieczony z musem chrzanowym

Tradycyjne mięsa pieczone: boczek/ karkówka/ indyk

Wybór wędzonych ryb: halibut/ maślana/ pstrąg

z dodatkami – żółtko i białko gotowane /bliny gryczane/ kwaśna śmietana/ cytryna/ limonka

Łosoś Gravalax

Jajka Faszerowane: z szynką miodową/ z borowikiem/ z burakiem i chrzanem

Wybór pasztetów: staropolski/ z kaczką

Wybór sosów: żurawinowy/ chrzanowy/ tatarski/ ćwikła

Wybór marynat: grzyby marynowane/ mini korniszony/ patisony w occie/ buraczki konserwowe

ZUPY

Żurek z wędzonym boczkiem i suszonymi grzybami

Barszcz biały

DANIA GORĄCE

Zapiekana biała kiełbasa w sosie chrzanowym

Gniazdka z bułki zapiekane ze szparagami i jajkiem

STACJA LIVE COOKING

“ALE JAJA”- Smażymy! Wybijamy! Kręcimy!

Jajecznicą/ sadzone/ omlety...

z wyborem jajek od: **kury/ przepiórki**

oraz dodatkami:

szynka/ pieczarki/ pomidory/ dymka/ szczypiorek/ szpinak/ cukinia/ wędzony łosoś/ rzeżucha/

brokuły/ ser żółty/ boczek wędzony/ kiełbasa pieprzowa



Wellington z białą kiełbasą, jajkiem, ćwikłą i sosem chrzanowym

DESERY

Babka Piaskowa

Mazurek cytrynowy

Mazurek daktylowy

Pascha



WIELKANOCNE MENU

NIEDZIELA 09/04/2023 - KOLACJA

SAŁATKI

Jajka/ pieczony borowik/ szczypior/ francuskie ziemniaki/ sos aioli
Śledź/ burak/ jabłko/ orzechy włoskie/ korniszony
Szynka parmeńska/ suszony pomidor/ rukola/ grana padano/ pestki słonecznika
Bób w bazyliowym pesto/ prażona cebula/ tuńczyk/ czarna komosa ryżowa/ pistacje
Kolorowe jajka przepiórcze/ czarna soczewica/ szpinak/ kwiaty
dodatkowo mix sałat z dodatkami:
pomidor koktajlowy/ karczochy/ oliwki/ grzanki/ kapary/ suszone pomidory/ karczochy
oliwy smakowe/ winegret ziołowy/ sos czosnkowy



PRZEKĄSKI

Carpaccio di breasola/ kapary/ ser pecorino/ liście botwinki
Jajka faszerowane z: avocado/ z musem z foie gras/ z kolendrą
Ciastka z nadzieniem grzybowym/ tymianek/ sól himalajska
Tatar ze śledzia/ musztarda francuska/ czerwona cebula/ ogórek konserwowy
Jesiotr/ kawior/ wędzony crème fraiche/ mini por
Wybór pasztetów i mięs staropolskich z dodatkami
Carpaccio z kolorowych pomidorów/ kapary/ mus chrzanowy

ZUPY

Krem z białych szparagów/ oliwa truflowa
Consome z pomidora/ makaron orecchiette

DANIA GŁÓWNE

Polędwica z dorsza/ sos porowy/ oliwa lubczykowa
Kaczka/ sos żurawinowy z imbirem/ pieczone jabłka
Comber cielęcy w sosie z zielonego pieprzu
Strogonow wołowy/ kiszony ogórek/ portobello
Gołąbki z kaszą gryczaną i podgrzybkami/ sos chrzanowy
Ziemniaki francuskie z czosnkowym masłem
Kluski śląskie
Brukselka z pomidorami/ mini marchewka/ zielona fasolka szparagowa

DLA DZIECI

Frytki/ Panierowane polędwiczki z kurczaka/ penne bolognese

STACJA LIVE COOKING

PIECZONA W CAŁOŚCI SZYNKA
z dodatkami:

Sos grzybowy/ sos z musztardy francuskiej/ sos własny z pieczenia
Purée ziemniaczane/ frytki z batatów/ grillowane warzywa

DESERY

Babka drożdżowa
Pascha Wielkanocna z bakaliami
Mazurek kajmakowy
Mazurek rumowy z orzechami
Cremoux cytrynowe z białą czekoladą i migdałami
Chantil waniliowe z cytryną
Sernik wiedeński



WIELKANOCNE MENU

PONIEDZIAŁEK 10/04/2023 - ŚNIADANIE

SAŁATKI

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka z szynką/ ogórkiem konserwowym/ jajkami

PRZEKĄSKI

Schab pieczony z musem chrzanowym
Tradycyjne mięsa pieczone: boczek/ karkówka/ indyk
Wybór wędzonych ryb: halibut/ maślana/ pstrąg
z dodatkami – żółtko i białko gotowane /bliny gryczane/ kwaśna śmietana/ cytryna/ limonka
Łosoś Gravalax
Jajka Faszerowane: z szynką miodową/ z borowikiem/ z burakiem i chrzanem
Wybór pasztetów: staropolski/ z kaczką
Wybór sosów: żurawinowy/ chrzanowy/ tatarski/ ćwikła
Wybór marynat: grzyby marynowane/ mini korniszony/ patisony w occie/ buraczki konserwowe

DANIA GORĄCE

Naleśniki z serem
Kiełbasa pieczona z cebulą

STACJA LIVE COOKING

PASTY JAJECZNE

z dodatkami:
tuńczyk/ ser żółty/ szczypior/ kurczak wędzony/ łosoś wędzony/ pieczarki/ avocado/ por/
pomidor/ rzodkiewka/ twaróg wędzony/ szynka/ suszone pomidory
Świeże zioła: szczypior/ koperek/ natka/ kolendra
Wybór kiełków: rzodkiewki/ buraka/ brokułu/ fasoli mung
Wybór grzanek z bagietki: korzennej/ pszennej
Dipy do wyboru: tradycyjny majonez/ majonez z nerkowców/ majonez z ciecierzycy

DESERY

Babka Piaskowa
Mazurek cytrynowy
Mazurek daktylowy
Pascha

