**Kolacja w 16 kwietnia**

bufet ciepły

żurek wielkanocny postny

rosół z warzywami grillowanymi i makaronem orzo

szynka wieprzowa w sosie chrzanowym

pierogi z burakiem, soczewica , szpinakiem

miruna zapiekana na fasolce szparagowej z pesto koperkowym

risotto z zielonym groszkiem

ziemniaki au gratin / warzywa z pary

**bufet na zimno**

indyk z morelą i musem orzechowym

rolada boczkowa faszerowana śliwką

jajka faszerowane cukinią i rzodkiewką

tatar ze śledzia z marynowaną cebulką i musztarda francuską

tymbaliki rybne w galaretce jabłkowej

tradycyjna sałatka jarzynowa

sałatka ziemniaczana z tuńczykiem w towarzystwie buraka pieczonego

sałatka grecka

słodki bufet

**Uroczysty obiad wielkanocny 17.04**

barszcz biały wielkanocny, klopsiki , jajko sadzone

giczka z indyka , pure chrzanowe , sos maślany , brokuł , marchew pappardelle

**bufet ciepły**

polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim

dorsz zapiekany w sosie szpinakowym

kurczak filet nadziewany suszonym pomidorem i szpinakiem w sosie szczypiorkowym

bezy ziemniaczane

makaron z pesto z rukoli i pomidorem suszonym

kopytka

warzywa z pary

**bufet zimny**

mięsa pieczyste z piklami i sosem tatarskim

wrapy z kurczakiem i warzywami

śledzie pod szubą

zielone rollsy z łososiem , ogórkiem konserwowym i piklowaną rzodkiewka

rożki z szynki z sałatką jarzynową

jajka z pastami smakowymi

pasztet z królika z sosem cumberland

sałatka brokułowa z jajkiem

liście szpinaku, pstrąg wędzony, owoc granatu, ser lazur

ciasta świąteczne / owoce filetowane

**Obiad w dniu 18 kwietnia**

bufet ciepły

pomidorowa z makaronem

zupa szczawiowa z jajkiem

karkówka pieczona w sosie rozmarynowym

morszczuk w cieście porowym

indyk pieczony w sosie żurawinowym

ziemniaki pieczone z rozmarynem

kasza jaglana z warzywami

warzywa z pary

bukiet surówek

sałatka wiosenna

bufet słodki (ciasta, owoce)