

ŚNIADANIE WIELKANOCNE

BUFET W NIEDZIELĘ

DANIA GORĄCE

Barszcz biały Wielkanocny

Biała kielbaska duszona w piwie z jabłkami i majerankiem

Jajka po benedyktyńsku z łososiem, szpinakiem i sosem holenderskim

Pieczone, białe kielbaski cielęce

Jajecznica, frankfurterki

Naleśniki z jabłkami i cynamonem

STACJA Z CARVINGIEM – ATRAKCJA KULINARNA

(Szynka serwowana przez kucharza)

Długo gotowana szynka wieprzowa w miodzie z musztardą / sos chrzanowy/

sos musztardowy

ZIMNY BUFET

Jajka faszerowane z pastą z tuńczyka, z pastą grzybową, pastą serową

Zapiekane jajka z pastą z makreli

Łosoś Gravlax marynowany w cytrusach – filet podany w całości do

samodzielnego krojenia przez Gości

Wybór polskich wędlin z ćwikłą z chrzanem

Pasztet z królika z pistacjami

Domowe sałatki: jarzynowa i jajeczna

Galantyna z kaczki z żurawiną

Śledź w oliwie i pomidorach

Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką

Ryba po grecku

Deska serów

Smalec domowy z cebulką i jabłkami

Wybór past

Bufet sałat i warzyw do samodzielnego komponowania

NA SŁODKO

Mazurek kajmakowy

Babka Wielkanocna

Tarta cytrynowa

Owoce sezonowe

Miód, konfitury,

Wybór pieczywa , masło

PAKIET NAPOI

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

85 zł/os

Konieczna wcześniejsza rezerwacja stolika:

Milena Szymańska | +48 531 550 042 | m.szymańska@hotelczestochowa.com

Adrian Bednarek | +48 533 832 809 | abednarek@hotelczestochowa.com