




ARŁAMÓW
HOTEL
★ ★ ★ ★

Wielkanoc 2026

Menu świąteczne



Wielkanocne śniadanie

WIELKANOCNY STÓŁ CEREMONIALNY

Świąteczna Spizarnia Arłamowa

Tuż przy wejściu znajduje się monumentalny stół inspirowany tradycyjną wielkanocną święconką.

Dekoracje tworzą wyjątkową atmosferę świąt:

- monumentalne mazurki wielkanocne z logo Arłamowa
 - tradycyjne babki wielkanocne
 - pasztety pieczone w cieście
- wędliny regionalne dojrzewające w ziołach karpackich
 - sery zagrodowe z Podkarpacia
- pstrągi i łososie wędzone w drewnie olchowym ze Starzawy

To najbardziej reprezentacyjna część śniadania i jeden z najbardziej fotografowanych punktów.

STÓŁ REGIONALNYCH SPECJAŁÓW

Karpacka Spizarnia

Sekcja inspirowana tradycyjną kuchnią Podkarpacia.

- szynki dojrzewające w czosnku niedźwiedzim i majeranku
 - boczek pieczony powoli w miodzie i jałowcu
 - pasztet z dzika z konfiturą z żurawiny
 - schab pieczony w ziołach karpackich
 - kaczka pieczona z jabłkiem antonówką i rozmarynem
 - schab faszerowany suszoną śliwką i morelą
 - pstrągi wędzone z górskich potoków

Dodatki:

- ogórki kiszone w beczce
- marynowane grzyby leśne
 - ówki z chrzanem
- musztardy rzemieślnicze



Wielkanocne śniadanie

WIELKANOCNA CUKIERNIA ARŁAMOWA

Regionalne słodkości świąteczne

Bogaty stół cukierniczy inspirowany tradycyjną cukiernią Podkarpacia.

Wśród wypieków znajdują się:

- babki wielkanocne z lukrem cytrynowym
 - mazurki wielkanocne
 - makowiec zawijany
- pleśniak z owocami leśnymi
- miodownik staropolski
- piernik dojrzewający

STÓŁ PIECZYWA RZEMIEŚLNICZEGO

Prawdziwy smak chleba

- chleb żytni na zakwasie
- chleb orkiszowy z ziarnami dyni i słonecznika
 - chleb wiejski z miodem
- chleb z suszoną śliwką i orzechami
 - bagietki rzemieślnicze
- maślane chałki świąteczne

Dodatki:

- masło wiejskie
- oliwy smakowe
- pasta z pieczonego czosnku



Wielkanocne śniadanie

STÓŁ MIODÓW I KONFITUR

Karpacka Pasieka

Sekcja inspirowana naturalnymi produktami pszczelarzy z regionu.

Goście mogą spróbować:

- miodu spadziowego z lasów karpackich
- miodu wielokwiatowego z górskich łąk
 - miodu gryczanego
- Domowe przetwory:
 - konfitura malinowa
 - powidła śliwkowe
 - konfitura z róży
 - konfitura z jagód
 - marmolada pomarańczowa

STÓŁ SERÓW Z PODKARPACIA

Karpacka Serowarnia

- sery owcze z bieszczadzskich baczówek
- sery dojrzewające z mleka krowiego
 - sery półtwarde z dodatkiem ziół
- sery wędzone w drewnie bukowym
 - świeże twarogi i sery kremowe

Dodatki:

- winogrona
- orzechy włoskie
- miód wielokwiatowy
- konfitura figowa



Wielkanocne śniadanie

STÓŁ KISZONEK

Karpacka Fermentarnia

W dużych szklanych słojach prezentowane są:

- jajka kiszzone w buraku i czosnku
- jajka marynowane z kurkumą
- jajka kiszzone z koperkiem
- jajka piklowane w occie jabłkowym

Dodatkowo:

- ogórki kiszzone
- kapusta kiszona
- kiszona marchew
- kiszone rzodkiewki

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Klasyczny stół wielkanocny

- jajka faszerowane musem z awokado
- jajka faszerowane łososiem i kawiozem
- jajka faszerowane pastą jajeczną z koperkiem
- jajka na twardo z majonezem domowym
- twarożek wiejski ze szczypiorkiem i rzodkiewką
 - sery żółte i sery wędzone
- ryby wędzone – łosoś, pstrąg, makrela
 - ryby w galarecie
- szynki drobiowe i pieczone mięsa
 - klasyczna sałatka jarzynowa
- sałatka jajeczna ze szczypiorkiem
- sałatka pieczarkowa z groszkiem
- sałatka chrzanowa z jabłkiem
- śledzie w oleju lnianym z cebulą
- śledzie w śmietanie z jabłkiem
- śledzie w sosie pomidorowym



Wielkanocne śniadanie

GORĄCY BUFET ŚNIADANIOWY

- kielbaski jagnięce z tymiankiem
- jajka zapiekane w pomidorach
- jajecznica z wiejskich jaj na maśle
 - frankfurterki
 - grillowane warzywa sezonowe
- pieczarki z czosnkiem i natką pietruszki
- naleśniki z twarogiem waniliowym

STACJA LIVE

Królestwo jaj

Klasyczna jajecznica z wiejskich jaj.

Dodatkowo:

- jajka sadzone
- jajka w koszulce
- omlety z dodatkami

STACJA BIAŁEJ KIEŁBASY

Tradycja Wielkanocy

Serwowana w kilku odstonach:

- biała kielbasa pieczona z cebulą i majerankiem
- biała kielbasa grillowana z chrzanem
- biała kielbasa w sosie piwnym

Dodatki:

- ćwikła z chrzanem
- musztarda staropolska
- kiszony ogórek



Wielkanocne śniadanie

STACJA FUNCTIONAL JUICE & WELLNESS SHOTS

Arlamów Morning Elixir

Nowoczesna stacja funkcjonalnych napojów inspirowana programem wellness resortu.

Goście mogą spróbować świeżo tłoczonych soków:

Bieszczadzki Detoks

jarmuż, zielone jabłko, ogórek, cytryna i imbir

Arlamow_Functional_Juice

Arlamowski Poranek

marchew, jabłko, imbir i cytryna

Arlamow_Functional_Juice

Moc Antyoksydacji

burak, marchew, jabłko i miód bieszczadzki

Arlamow_Functional_Juice

oraz skoncentrowane wellness shoty:

Green – Oddech Lasu

zielony eliksir z jarmużu, spiruliny i imbiru

Arlamow_Morning_Elixir

Red – Siła Szlaku

energetyczny shot z buraka i aceroli

Arlamow_Morning_Elixir

Gold – Żółte Słońce

odpornościowa kompozycja z kurkumy, cytrusów i imbiru

Arlamow_Morning_Elixir

To jedna z najbardziej nowoczesnych sekcji śniadania, łącząca filozofię wellness z energią natury Bieszczad.



Wielkanocna kolacja

WIELKANOCNY BUFET PRESTIGE

Wielkanoc w sercu Karpat – świąteczna uczta inspirowana naturą Podkarpacia

Wielkanocny bufet w Arłamowie to kulinarna opowieść o naturze Podkarpacia. Menu opiera się na produktach regionalnych – rybach z podkarpaccich stawów i rzek, dziczyźnie z bieszczadzkich lasów oraz warzywach i ziołach z lokalnych gospodarstw.

Goście rozpoczynają swoją kulinarną podróż przy monumentalnym stole świątecznym, następnie odkrywają kolejne sekcje bufetu inspirowane ogrodem, karpaccą spizarnią oraz lokalnymi wodami regionu.

STÓŁ POWITALNY

WYPIEKI WIELKANOCNE

Mazurki wielkanocne na maślanym cieście kruchym z kremem kajmakowym, pistacjami i prażonymi migdałami

Tradycyjne mazurki przygotowane na delikatnym cieście kruchym z dużą ilością masła, które po upieczeniu staje się złociste i kruche.

Wierzch wypełniony jest aksamitnym kremem kajmakowym oraz dekorowany pistacjami, migdałami i bakaliami. Każdy wypiek zdobiony jest artystyczną dekoracją z czekolady i lukru.

Drożdżowe baby wielkanocne z wanilią madagaskarską i skórką pomarańczową

Puszyste baby przygotowywane są na długo fermentowanym cieście drożdżowym z dodatkiem wanilii madagaskarskiej, masła oraz aromatycznej skórki pomarańczowej.

Po upieczeniu pokrywane są lekkim lukrem cytrynowym oraz płatkami migdałów.



Wielkanocna kolacja

STÓŁ POWITALNY

PASZTETY I WĘDLINY

Paszтет z bieszczadzkiej dziczyzny pieczony w cieście francuskim z aromatem jałowca

Paszтет przygotowany z mięsa jelenia i dzika pochodzącego z bieszczadzskich lasów. Mięso marynowane jest w czerwonym winie, jałowcu oraz aromatycznych ziołach.

Po przygotowaniu masa paszтетowa pieczona jest w złocistym cieście francuskim, które nadaje potrawie chrupiącej struktury.

Podawany z konfiturą z żurawiny oraz marynowanymi warzywami.

Deska dojrzewających wędlin podkarpackich

Selekcja tradycyjnych wędlin przygotowanych według regionalnych receptur – dojrzewające szynki, aromatyczne kielbasy oraz boczki wędzone w drewnie owocowym.

Podawane z dodatkami wielkanocnego stołu:

- świeżo tartym chrzanem
- ćwikłą z buraków
- kiszonymi ogórkami
- marynowanymi grzybkami

RYBY WĘDZONE

Pstrąg bieszczadzki wędzony tradycyjnie w drewnie olchowym

Delikatna ryba o jasnym mięsie, wędzona powoli w naturalnym drewnie olchowym, co nadaje jej subtelny aromat dymu.

Jesiotr wędzony z podkarpackich stawów

Szlachetna ryba o jędrnym mięsie i lekko maślanym smaku, wędzona w tradycyjny sposób.

Makrela wędzona w drewnie bukowym

Ryba o intensywnym aromacie i soczystym mięsie.

Pstrąg marynowany w cytrusach i koperku

Delikatny filet marynowany w cytrynie, limonce i świeżym koperku.



Wielkanocna kolacja

BUFET VEGE

Wiosenny Ogród Wielkanocny

Sekcja inspirowana pierwszymi smakami wiosny i tradycyjnymi produktami wielkanocnego stołu. Dominują tu młode warzywa, świeże zioła ogrodowe, naturalna słodycz warzyw korzeniowych oraz aromaty charakterystyczne dla świąt – chrzan, szczypiorek i koper.

Sałatka z młodych warzyw wiosennych z kremem z koziego sera, szczypiorkiem i prażonymi pestkami dyni

Delikatna sałatka przygotowana z pieczonych i blanszowanych warzyw wiosennych – młodej marchewki, zielonego groszku oraz pora.

Warzywa podawane z aksamitnym kremem z koziego sera, który nadaje potrawie lekko kwaskowej świeżości. Całość wykańczana jest świeżym szczypiorkiem oraz prażonymi pestkami dyni, które dodają przyjemnej chrupkości.

Pieczone buraki z młodą rzodkiewką z cytrusowym winegretem i kiełkami rzodkiewki

Buraki pieczone zestawione są z chrupiącą młodą rzodkiewką oraz lekkim dressingiem cytrusowym na bazie oliwy, cytryny i pomarańczy.

Potrawa wykańczana jest świeżymi kiełkami rzodkiewki oraz odrobiną soli morskiej, które podkreślają naturalną słodycz warzyw.

Sałatka z młodych liści szpinaku, pieczonych szparagów, jajka przepiórczego i miodowego winegretu

Lekka wiosenna sałatka przygotowana z młodych liści szpinaku, zielonych szparagów pieczonych w oliwie oraz delikatnych jajek przepiórczych.

Całość podkreśla dressing na bazie miodu wielokwiatowego, cytryny i oliwy z oliwek. Sałatka jest świeża, aromatyczna i idealnie oddaje charakter wiosennego stołu wielkanocnego.

Rolada z grillowanej cukinii z kremem z białej fasoli, cytryny i świeżych ziół ogrodowych

Cienkie plastry grillowanej cukinii otulają aksamitny krem przygotowany z białej fasoli, cytryny oraz świeżych ziół – pietruszki, koperku i szczypiorku.

Delikatny smak roślinnego kremu doskonale komponuje się z aromatem grillowanej cukinii, tworząc lekką i elegancką przystawkę inspirowaną kuchnią roślinną.



Wielkanocna kolacja

ZUPA VEGE

Krem z młodych porów i zielonego groszku z oliwą szczypiorkową i chrupiącymi grzankami z chleba na zakwasie

Aksamitna wiosenna zupa przygotowana z młodych porów, zielonego groszku oraz warzywnego wywaru.

Po zmiksowaniu zupa nabiera delikatnej, kremowej konsystencji i naturalnej słodyczy warzyw. Podawana jest z aromatyczną oliwą szczypiorkową oraz chrupiącymi grzankami z chleba na zakwasie, które nadają jej przyjemnej tekstury.

DANIA GORĄCE VEGE

Wiosenne smaki wielkanocnego ogrodu

Wiosenne risotto ze szparagami, zielonym groszkiem i dojrzewającym parmezanem

Kremowe risotto przygotowane na bazie ryżu arborio powoli gotowanego w aromatycznym bulionie warzywnym oraz białym winie.

Do dania dodawane są świeże zielone szparagi oraz młody zielony groszek, które nadają potrawie lekkości i wyraźnego wiosennego charakteru. Całość wykańczana jest masłem oraz startym dojrzewającym parmezanem, który nadaje potrawie delikatnej kremowości i głębi smaku.

Risotto ma aksamitną konsystencję oraz subtelny aromat świeżych warzyw, dzięki czemu doskonale wpisuje się w elegancki charakter wielkanocnego stołu.

Pierogi wiosenne z młodym szpinakiem, ricottą i masłem cytrynowo-szałwiowym

Delikatne pierogi przygotowane z cienkiego, ręcznie wałkowanego ciasta wypełnione aromatycznym farszem z młodego szpinaku, kremowej ricotty oraz świeżych ziół ogrodowych.

Szpinak podsmażany jest krótko na maśle z dodatkiem czosnku, dzięki czemu zachowuje intensywny zielony kolor i świeży smak.

Po ugotowaniu pierogi podawane są z klarowanym masłem cytrynowo-szałwiowym, które nadaje potrawie delikatnej świeżości i eleganckiego aromatu. Całość wykańczana jest świeżym szczypiorkiem oraz płatkami dojrzewającego sera.



Wielkanocna kolacja

DESERY WIELKANOCNE

Mini ptysie waniliowe z musem malinowym

Ptysie przygotowane z ciasta parzonego i aromatycznej wanilii, pieczone na maślanym spodzie z kruszonego herbatnika.

Podawane są z lekkim musem malinowym, który wprowadza przyjemną świeżość i lekko kwaskową nutę.

Babeczki cytrynowe z kremem mascarpone i skórką pomarańczową

Puszyste babeczki cytrusowe przygotowane z dodatkiem świeżej skórki cytrynowej oraz masła.

Po upieczeniu dekorowane są lekkim kremem mascarpone oraz świeżą skórką pomarańczową, która nadaje deserowi eleganckiego aromatu.

Mus z białej czekolady z mango i marakują

Aksamitny deser przygotowany z białej czekolady oraz śmietanki, który ma lekką i delikatną konsystencję.

Podawany jest z musem z mango i marakui, które wprowadzają egzotyczną nutę i świeżą kwasowość doskonale kontrastującą ze słodyczą białej czekolady.

BUFET FIT

Wiosenna Spizarnia Karpat – lekka kuchnia wielkanocna

Sekcja inspirowana pierwszymi smakami wiosny i tradycyjnymi produktami wielkanocnego stołu. Dominują tu młode warzywa, świeże zioła ogrodowe, lekkie ryby z podkarpackich hodowli oraz delikatne mięsa przygotowane w nowoczesnej formie.

Tatar z łososia z podkarpackich hodowli z jajkiem przepiórczym, szczypiorkiem i oliwą cytrynową

Delikatny tatar przygotowany z łososia krojonego w drobną kostkę.

Ryba doprawiona jest oliwą cytrynową, świeżym koperkiem oraz drobno krojonym ogórkiem kiszonym. Całość podawana jest z jajkiem przepiórczym oraz szczypiorkiem, które nadają potrawie wyraźnie wielkanocny charakter.

Zielone szparagi pieczone z jajkiem w koszulce i lekkim sosem holenderskim

Świeże szparagi pieczone są w piecu z dodatkiem oliwy i soli morskiej.

Podawane są z jajkiem w koszulce o kremowym żółtku oraz delikatnym sosem holenderskim przygotowanym na maśle klarowanym i cytrynie. To jedno z najbardziej klasycznych wiosennych dań.



Wielkanocna kolacja

BUFET FIT

Salatka z młodych ziemniaków, rzodkiewki i szczypiorku z lekkim dressingiem jogurtowym

Sezonowe młode ziemniaki łączone są z chrupiącą rzodkiewką oraz świeżym szczypiorkiem.

Całość podkreśla lekki dressing jogurtowy z cytryną i koperkiem, który nadaje potrawie świeży i wiosenny charakter.

Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem, rukolą i malinowym winegretem

Cienkie plastry pieczonych buraków zestawione są z kremowym kozim serem oraz młodą rukolą.

Dressing malinowy nadaje potrawie lekkiej kwasowości i podkreśla naturalną słodycz buraków.

Terrina z gęsi z pistacjami i galaretką z białego wina

Delikatna terrina przygotowana z mięsa gęsi duszonego z aromatycznymi ziołami i warzywami korzeniowymi.

Podawana z lekką galaretką z białego wina oraz młodymi warzywami wiosennymi.

Salatka z młodego groszku, bobu i mięty z cytrynowym winegretem

Świeży zielony groszek oraz młody bób łączone są z listkami mięty i lekkim dressingiem cytrynowym.

Salatka jest bardzo świeża i wizualnie wiosenna dzięki intensywnie zielonym kolorom.

Pasztet z kaczki z konfiturą z żurawiny

Aromatyczny pasztet przygotowany z mięsa kaczki duszonego z warzywami i ziołami.

Podawany jest z konfiturą z żurawiny, która nadaje potrawie delikatnej kwasowości.

Kozi ser z miodem spadziowym, orzechami włoskimi i młodymi ziołami

Delikatny ser kozi podawany jest z naturalnym miodem z bieszczadzkich pasiek oraz prażonymi orzechami włoskimi.

Całość wykańczana jest świeżymi ziołami.



Wielkanocna kolacja

BUFET CIEPŁY

Wiosenne smaki wielkanocnego stołu

ZUPA ŚWIĄTECZNA

Aksamitny krem z zielonych szparagów z oliwą szczypiorkową i chrupiącymi grzankami

Delikatna, wiosenna zupa przygotowana ze świeżych zielonych szparagów oraz lekkiego bulionu warzywnego.

Po zmiksowaniu nabiera aksamitnej konsystencji oraz naturalnej świeżości sezonowych warzyw.

Podawana jest z aromatyczną oliwą szczypiorkową oraz chrupiącymi grzankami z chleba na zakwasie.

DANIA GŁÓWNE

Amur z podkarpackich hodowli pieczony z masłem cytrynowym, koperkiem i młodymi warzywami

Świeży amur pieczony jest w piecu z dodatkiem masła, cytryny oraz świeżego koperku.

Ryba zachowuje delikatną strukturę mięsa i naturalny aromat. Podawana jest z młodymi warzywami wiosennymi – marchewką baby, zielonym groszkiem oraz młodymi ziemniakami.

Filet z troci pieczony z kremowym sosem chrzanowym i szczypiorkiem

Szlachetna ryba o jędrnym mięsie pieczona powoli w piecu z dodatkiem masła oraz białego wina.

Podawana z delikatnym sosem chrzanowym przygotowanym na bazie śmietanki i świeżego chrzanu, który doskonale podkreśla smak ryby.

Stolniki przemyskie z pieczonymi ziemniakami i sosem grzybowym

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie i z jałowcem

Rumsztyk z dzika z sosem żurawinowym i świeżym koperkiem

Mięso z dzika smażone jest na maśle klarowanym do momentu uzyskania złocistej powierzchni i zachowania soczystości.

Podawane jest z intensywnym sosem żurawinowym, którego lekko kwaskowa nuta doskonale podkreśla smak dzicyzny.



Wielkanocna kolacja

BUFET CIEPŁY

DODATKI

Wiosenny pęczak z zielonym groszkiem, szparagami i świeżym tymiankiem

Kasza pęczak gotowana w lekkim bulionie warzywnym, połączona z zielonym groszkiem oraz kawałkami świeżych szparagów.

Młode ziemniaki pieczone z czosnkiem, masłem i koperkiem

Sezonowe młode ziemniaki pieczone są w piecu z dodatkiem czosnku oraz masła, a następnie posypywane świeżym koperkiem.

Młoda marchewka karmelizowana w maśle z miodem i świeżym tymiankiem

Delikatna marchewka baby glazurowana na maśle z dodatkiem miodu i świeżego tymianku.

DESERY

Słodka Wielkanoc

Karpotka waniliowa z musem malinowym i cukrem pudrem

Klasyczna karpotka przygotowana z lekkiego ciasta parzonego i kremu waniliowego.

Beza Pavlova z kremem mascarpone i świeżymi owocami

Lekka chrupiąca beza podawana z kremem mascarpone oraz świeżymi owocami sezonowymi.

Wilgotne ciasto czekoladowe z konfiturą wiśniową i kremem śmietankowym

Intensywne ciasto czekoladowe przełożone konfiturą wiśniową.

Kremowy sernik waniliowy z musem z owoców leśnych

Delikatny sernik przygotowany z twarogu i wanilii.

Tradycyjna szarlotka na kruchym cieście z cynamonową kruszonką

Maślane kruche ciasto wypełnione jabłkami i aromatem cynamonu.

Mus z gorzkiej czekolady z konfiturą z czarnej porzeczki

Aksamitny deser przygotowany z gorzkiej czekolady i lekkiej śmietanki.



Wielkanocna kolacja

LIVE COOKING

Kuchnia Karpat przygotowywana na oczach gości

Pieczony daniel z sosem myśliwskim

Pierogi wielkanocne z młodymi ziemniakami, twarogiem i szczypiorkiem z palonym masłem i chrupiącą cebulką

Tradycyjne pierogi przygotowywane na świeżo z cienkiego ciasta, wypełnione farszem z młodych ziemniaków, twarogu oraz świeżego szczypiorku.

Po ugotowaniu podawane są z palonym masłem oraz chrupiącą cebulką, które nadają potrawie intensywnego aromatu.



Poniedziałek śniadanie

STÓŁ POWITALNY

Słodkie pożegnanie świąt

Przy wejściu gości wita elegancki stół dekoracyjny inspirowany wiosenną atmosferą Wielkanocy. Na porcelanowych paterach oraz szklanych ekspozytorach prezentowane są lekkie, wiosenne desery przygotowane w hotelowej cukierni.

Dominują pastelowe kolory, świeże owoce oraz delikatne kremy, które nadają stołowi lekkości i wiosennego charakteru.

Mini mazurki wielkanocne na kruchym cieście maślanym

Małe, eleganckie wersje klasycznego mazurka przygotowane na delikatnym kruchym cieście z dużą ilością masła. Każdy dekorowany jest bakalią oraz wiosenną dekoracją cukierniczą.

Monoporcje „Wielkanocne jajko” z musem mango i białej czekolady

Nowoczesny deser w formie czekoladowej pisanki.

W środku znajduje się lekki mus z białej czekolady i mango oraz żelka marakujowa, które nadają deserowi świeżości i wiosennej lekkości.

Całość osadzona jest na cienkim biszkopcie migdałowym.

Monoporcje z kremem waniliowym i maliną

Elegancki deser w kształcie jajka przygotowany z delikatnego musu pistacjowego oraz waniliowego kremu.

W środku znajduje się żelka malinowa, która nadaje deserowi świeżej, owocowej kwasowości.

Tartaletki cytrynowe z bezą włoską

Kruche tartaletki wypełnione aksamitnym kremem cytrynowym o świeżej kwasowości.

Wierzch dekorowany jest delikatnie opalaną bezą włoską.

Mini pavlova z kremem mascarpone i świeżymi owocami

Lekka chrupiąca beza wypełniona kremem mascarpone i dekorowana świeżymi owocami sezonowymi.

Drożdźówki maślane z budyniem waniliowym i kruszonką

Puszyste drożdźówki wypiekane w hotelowej piekarni, wypełnione kremowym budyniem waniliowym i posypane maślaną kruszonką.

Idealne jako słodka przekąska do kawy przed wyjazdem.



Poniedziałek śniadanie

STÓŁ SPECJAŁÓW REGIONALNYCH

Karpacka Spizarnia Wielkanocna

Centralnym elementem bufetu jest stół inspirowany tradycyjną podkarpacką spizarnią. Na drewnianych deskach i kamiennych półmiskach prezentowane są regionalne wędliny, pieczone mięsa oraz produkty przygotowane według dawnych receptur.

To sekcja, która przypomina domowy wielkanocny stół – bogaty w aromaty wędzenia, świeżego chleba oraz tradycyjnych dodatków.

Wędliny swojskie z podkarpackich wędzarni

Starannie wyselekcjonowane wędliny przygotowane według tradycyjnych metod wędzenia w drewnie bukowym i olchowym.

Na deskach prezentowane są między innymi:

- kielbasy wiejskie z czosnkiem i majerankiem
- kielbasa jałowcowa o delikatnym aromacie dymu
- szynka dojrzewająca wędzona w drewnie owocowym
- boczek wędzony powoli z nutą czosnku i pieprzu

Pieczone mięsa wielkanocne z hotelowej kuchni

Domowe pieczone przygotowane według klasycznych receptur wielkanocnych.

- boczek pieczony powoli z majerankiem i czosnkiem
- schab pieczony w ziołach ogrodowych
- karkówka pieczona z czosnkiem i kminkiem

Gęś faszerowana jabłkiem, majerankiem i pieczonymi warzywami

Tradycyjna pieczona gęś nadziewana jabłkiem oraz aromatycznym majerankiem.

Mięso pozostaje soczyste i delikatne, a naturalne soki z pieczenia nadają mu głębokiego aromatu.



Poniedziałek śniadanie

STÓŁ SPECJAŁÓW REGIONALNYCH

Schab faszerowany suszoną śliwką i ziołami ogrodowymi

Pieczony schab nadziewany suszoną śliwką oraz aromatycznymi ziołami.
Delikatne mięso o lekko słodkiej nucie śliwki doskonale komponuje się z dodatkami wielkanocnego stołu.

Ryby z gospodarstwa Starzawa

Selekcja ryb pochodzących z lokalnych hodowli w Starzawie.

Na bufecie prezentowane są:

- pstrąg wędzony tradycyjnie w drewnie olchowym
- filet z karpia w galarecie z warzywami
- pstrąg marynowany z koperkiem i cytryną

Ryby podawane są z cytryną, koperkiem oraz lekkimi sosami ziołowymi.

Dodatki wielkanocne

Klasyczne dodatki, które od pokoleń towarzyszą wielkanocnym wędlinom i pieczystym mięsom.

- ogórki kiszone z beczki
- marynowane grzybki leśne
- świeżo tarty chrzan
- ćwikła z buraków z nutą cytryny



Poniedziałek śniadanie

BUFET SŁODKI

Słodka tradycja wielkanocnego stołu

Sekcja słodka prezentuje wypieki inspirowane klasycznymi deserami wielkanocnymi. Przygotowywane są w hotelowej cukierni według tradycyjnych receptur.

Festiwal bab wielkanocnych

Różnorodne baby drożdżowe i piaskowe przygotowane z masła, wanilii oraz bakalii.

- baba waniliowa z lukrem cytrynowym
- baba drożdżowa z rodzynkami i skórką pomarańczową
- baba piaskowa z cukrem pudrem
- baba marmurkowa z kakao

Mazurki świąteczne

Tradycyjne wielkanocne wypieki na kruchym cieście maślanym dekorowane kremami i bakaliami.

Makowce świąteczne

Klasyczne ciasto drożdżowe wypełnione aromatyczną masą makową z bakaliami, miodem i skórką pomarańczową.

Ciasta drożdżowe z hotelowej piekarni

Tradycyjne wypieki przygotowane na maśle i naturalnym zakwasie.

Keksy bakaliowe

Wilgotne ciasta z dużą ilością bakalii – orzechów, rodzynek oraz suszonych owoców.

Świeże owoce sezonowe

Lekka sekcja owocowa, która wprowadza świeżość i równowagę do słodkiego bufetu.

- jabłka
- gruszki
- winogrona
- owoce cytrusowe



Poniedziałek śniadanie

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Wiosenne przekąski śniadaniowe

Lekka sekcja zimnych przekąsek inspirowana wiosennymi produktami oraz klasycznymi smakami wielkanocnego stołu. Dominują tu świeże zioła, delikatne sery oraz ryby z lokalnych hodowli.

Jajka faszerowane musem z wędzonego łososia i koperku

Delikatne półki jaj wypełnione kremowym musem przygotowanym z wędzonego łososia, świeżego koperku oraz lekkiego majonezu. Subtelny aromat ryby podkreśla świeżo mielony pieprz i odrobina cytryny.

Jajka faszerowane pastą chrzanową z jabłkiem i szczypiorkiem

Tradycyjna wielkanocna kompozycja smaków. Kremowa pasta z jajek i chrzanu połączona jest z drobno krojonym jabłkiem, które nadaje farszowi lekko słodkiej świeżości. Całość wykańczana jest szczypiorkiem.

Jajka marynowane w buraku z kremem twarogowym i rzeżuchą

Jajka marynowane w soku z buraka nabierają intensywnego różowego koloru i delikatnie słodkiego aromatu. Podawane są z lekkim kremem twarogowym oraz świeżą rzeżuchą.

Twarożek wiosenny z rzodkiewką, szczypiorkiem i koperkiem

Kremowy twarożek przygotowany z twarogu i śmietany, wymieszany z chrupiącą rzodkiewką, szczypiorkiem oraz świeżym koperkiem. To klasyczny smak śniadania wiosennego.

Pasta z pieczonej papryki i twarogu z ziołami ogrodowymi

Delikatna pasta przygotowana z pieczonej czerwonej papryki oraz kremowego twarogu. Doprawiona świeżymi ziołami – pietruszką, szczypiorkiem i bazylią.



Poniedziałek śniadanie

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Wiosenne przekąski śniadaniowe

Selekcja serów półtwardych i wędzonych z podkarpackich serowarni

Na drewnianych deskach prezentowane są sery z lokalnych gospodarstw: sery półtwarde o delikatnym mlecznym aromacie oraz sery wędzone w drewnie owocowym o subtelnym aromacie dymu.

Pieczona pierś z indyka z sosem żurawinowym

Soczysta pierś z indyka pieczona w ziołach ogrodowych, podawana w cienkich plastrach z lekko kwaskową konfiturą żurawinową.

Salatki wiosenne

Soczysta pierś z indyka pieczona w ziołach ogrodowych, podawana w cienkich plastrach z lekko kwaskową konfiturą żurawinową.

Salatka z młodych ziemniaków, rzodkiewki i szczypiorku

Młode ziemniaki połączone z chrupiącą rzodkiewką oraz świeżym szczypiorkiem, w lekkim sosie jogurtowym z koperkiem.

Salatka z kaszy bulgur z ogórkiem, pomidorem i natką pietruszki

Lekka sałatka z kaszy bulgur z dodatkiem świeżych warzyw i aromatycznej natki pietruszki.

Salatka z grillowanej cukinii i papryki z dressingiem cytrynowym

Grillowana cukinia i papryka połączone z lekkim dressingiem cytrynowym oraz oliwą z oliwek.



Poniedziałek śniadanie

BUFET GORĄCYCH DAŃ

Śniadanie na ciepło

Sekcja ciepłych potraw śniadaniowych przygotowanych w klasycznym stylu brunchowym.

Pieczona biała kiełbasa z cebulą i majerankiem

Tradycyjna biała kiełbasa pieczona w piecu z dodatkiem cebuli i aromatycznego majeranku. Danie o charakterystycznym wielkanocnym aromacie.

Jajka zapiekane ze szpinakiem i pomidorem koktajlowym

Jajka zapiekane w małych naczyniach z dodatkiem młodego szpinaku oraz słodkich pomidorów koktajlowych. Delikatne i aromatyczne danie śniadaniowe.

Kiełbaski wiedeńskie

Delikatne kiełbaski serwowane na ciepło, idealne jako szybka śniadaniowa przekąska.

Ziemniaki śniadaniowe pieczone z czosnkiem i rozmarynem

Kawałki ziemniaków pieczone w piecu z dodatkiem czosnku, oliwy i świeżego rozmarynu, dzięki czemu mają chrupiącą skórkę i aromatyczny środek.

Warzywa duszone na maśle z koperkiem

Sezonowe warzywa – marchew, cukinia i groszek – duszone na maśle z dodatkiem świeżego koperku.

Naleśniki z dżemem malinowym i cukrem pudrem

Cienkie naleśniki przygotowane na maślanym cieście, podawane z domowym dżemem malinowym oraz delikatnie oprószone cukrem pudrem.



Poniedziałek śniadanie

STÓŁ PIECZYWA RZEMIEŚLNICZEGO

- chleb żytni z pestkami dyni i sonecznikiem
 - chleb żytni z siemieniem lnianym
- chleb żytni z suszonymi pomidorami i ziołami
- chleb żytni z czosnkiem niedźwiedzim i szczypiorkiem
- chleb żytni z orzechami włoskimi i miodem

Każdy chleb posiada chrupiącą, lekko karmelizowaną skórkę oraz aromatyczny miąższ.

STÓŁ MIODÓW Z BIESZCZAD

Naturalne miody z lokalnych pasiek prezentowane są w szklanych słojach oraz w formie plastra miodu w drewnianej ramce.

Plaster miodu prosto z pasieki

Naturalny plaster miodu podawany w całości, z którego goście mogą samodzielnie odkroić kawałek. To najbardziej naturalna forma miodu, bogata w aromaty kwiatowe i leśne.

Selekcja miodów bieszczadzkich

- miód spadziowy o intensywnym, lekko żywicznym aromacie
 - miód lipowy o delikatnym kwiatowym zapachu
 - miód gryczany o głębokim, karmelowym charakterze
 - miód wielokwiatowy o lekkim, wiosennym smaku

DODATKI DO PIECZYWA

- masło z lokalnej mleczarni
- oliwy smakowe (czosnkowa, ziołowa, cytrynowa)
 - konfitury owocowe
- miód z bieszczadzkich pasiek



Poniedziałek śniadanie

STACJA LIVE

Śniadanie przygotowywane na oczach gości

Strefa kulinarnego show, w której kucharze przygotowują dania bezpośrednio przed gośćmi. Aromat świeżo przygotowywanych potraw oraz możliwość wyboru dodatków sprawiają, że jest to jedna z najbardziej atrakcyjnych części bufetu.

Szarpana karkówka pieczona powoli z sosem chrzanowym i ogórkiem kiszonym

Soczysta karkówka pieczona przez wiele godzin w niskiej temperaturze, dzięki czemu mięso staje się niezwykle kruche i aromatyczne.

Kucharz porcuje mięso bezpośrednio na stacji live, podając je z lekkim sosem chrzanowym oraz ogórkiem kiszonym.

Aromatyczny barszcz czerwony z mini pasztecikami drożdżowymi

Klarowny barszcz przygotowany na bazie buraków i warzyw korzeniowych, o intensywnym aromacie i głębokim kolorze. Podawany jest z chrupiącymi mini pasztecikami wypełnionymi farszem z kapusty i grzybów.

Omlety przygotowywane na zamówienie

Kucharz przygotowuje świeże omlety według preferencji gości.

Do wyboru dodatki:

- sery
- szynka
- pieczarki
- pomidory
- szczypiorek
- świeże zioła

Jajka przygotowywane na różne sposoby

Na życzenie gości przygotowywane są klasyczne śniadaniowe warianty jajek:

- jajka sadzone na maśle
- jajecznicza ze szczypiorkiem
- jajka w koszulce



Poniedziałek śniadanie

STACJA BEZ LAKTOZY

Naturalna lekkość

Sekcja przygotowana z myślą o gościach unikających laktozy, oferująca lekkie i świeże produkty idealne na poranny posiłek.

- sery dojrzewające bez laktozy
- twaróg bez laktozy z dodatkiem świeżych ziół
- pieczona pierś z indyka w ziołach
- szynka dojrzewająca
- granola z orzechami i suszonymi owocami
- napoje roślinne (migdałowe, owsiane)

STACJA WEGAŃSKA

Roślinny ogród smaków

Kolorowa sekcja inspirowana wiosennymi warzywami i lekką kuchnią roślinną.

Wegańskie sery roślinne

Selekcja serów przygotowanych na bazie roślin – o delikatnym smaku i kremowej konsystencji.

Pasta z pieczonej papryki i orzechów

Kremowa pasta przygotowana z pieczonej papryki, oliwy z oliwek oraz prażonych orzechów.

Hummus z ciecierzycy z oliwą cytrynową

Klasyczny hummus przygotowany z ciecierzycy, tahini i oliwy z oliwek, wykończony świeżą cytryną.

Hummus z zielonego groszku i mięty

Lekka, wiosenna wersja hummusu przygotowana z zielonego groszku i świeżej mięty.

Pasztet z pieczonych warzyw i soczewicy

Delikatny pastet roślinny przygotowany z soczewicy, marchewki i cebuli.

Tapenada z oliwek i suszonych pomidorów

Aromatyczna pasta z oliwek, suszonych pomidorów oraz oliwy z oliwek.



Wielkanocny ogród smaków – stacja dziecięca

W czasie Świąt Wielkanocnych najmłodszy goście odkrywają własną kulinarną przestrzeń – Wielkanocny Ogród Smaków. To specjalnie zaprojektowana stacja bufetowa, w której dzieci mogą samodzielnie wybierać ulubione potrawy, obserwować pracę kucharzy i komponować swoje talerze z dań przygotowanych z najwyższej jakości produktów. Inspiracją dla menu jest wiosna w Bieszczadach – świeże powietrze, zielone łąki, rodzinne spotkania przy stole i proste, naturalne smaki. Każda potrawa została przygotowana tak, aby była delikatna, aromatyczna i atrakcyjna dla najmłodszych gości, a jednocześnie spełniała standardy kuchni resortowej.

NIEDZIELA WIELKANOCNA

Smaki świąteczne

ZUPA

Krem pomidorowy z pieczonych pomidorów

Gładki, aromatyczny krem przygotowany z pieczonych pomidorów, warzyw i śmietanki. Podawany z delikatnym ryżem jaśminowym.

DANIA GORĄCE

Mini kotleciki drobiowe

Lekkie i soczyste kotleciki z kurczaka, przygotowane specjalnie z myślą o najmłodszych gościach.

Filet z kurczaka grillowany

Delikatny filet grillowany, podawany w łagodnej formie, idealnej dla dzieci.

Kluski śląskie z masłem

Miękkie, puszyste kluski ziemniaczane podawane z roztopionym masłem.

Makaron kokardki w kremowym sosie serowym

Makaron farfalle w aksamitnym sosie serowym.

Pierogi z serem i wanilią

Delikatne pierogi z twarogiem i nutą wanilii.

Ziemniaki puree z masłem

Kremowe puree ziemniaczane z dodatkiem masła

Brokuły gotowane na parze

Świeże brokuły przygotowane na parze, zachowujące naturalny smak i kolor.

Zapiekanka makaronowa z mozzarellą

Makaron zapiekany z sosem pomidorowym i roztopioną mozzarellą.



Wielkanocny ogród smaków – stacja dziecięca

PONIEDZIAŁEK WIELKANOCNY

Smaki rodzinne

ZUPA

Domowy krupnik drobiowy

Tradycyjna zupa przygotowana na wywarze drobiowym z kaszą jęczmienną oraz świeżymi warzywami.

DANIA GORĄCE

Mini kotleciki mielone drobiowe

Klasyczne kotleciki przygotowane z delikatnego mięsa drobiowego.

Nuggetsy z kurczaka

Kawałki kurczaka w chrupiącej panierce, ulubione danie najmłodszych gości.

Pierogi z twarogiem na słodko

Pierogi z kremowym twarogiem, podawane z odrobiną masła.

Makaron świderki z masłem i parmezanem

Prosty, aromatyczny makaron z masłem i startym parmezanem.

Frytki ziemniaczane

Chrupiące frytki z ziemniaków.

Kalafior na maśle

Delikatny kalafior podany z roztopionym masłem.

Mini lasagne bolognese

Małe porcje lasagne z mięsnym sosem pomidorowym i mozzarellą.

Pieczone ziemniaki

Złociste ziemniaki pieczone w piecu.



Wielkanocny ogród smaków – stacja dziecięca

STACJE LIVE – NIEDZIELA

Stacja mini burgerów

Mini burgery przygotowywane przez kucharza na świeżo.

Dzieci mogą skomponować własnego burgera z dodatkiem sałaty, pomidora, ogórka kiszzonego oraz łagodnych sosów.

WIELKANOCNA STACJA DESEROWA

Słodki ogród

Mini serniczki waniliowe

Babeczki marchewkowe z kremem mascarpone

Mus czekoladowy z chrupiącą kruszonką

Panna cotta waniliowa z malinami

Torcik czekoladowy

Mini eklerki z kremem waniliowym

Deser jogurtowy z owocami

Kolorowe galaretki owocowe

Mini pączki cukrowe

Bezy z kremem śmietankowym

Owoce sezonowe

Czekoladowe jajeczka wielkanocne

