

Menu śniadaniowe – czego oczekują goście ?

Jedni nie wyobrażają sobie bez niego codziennego funkcjonowania, inni pomijają ten moment na rzecz spaceru, szybkiej kawy czy porannego joggingu. Jednak z całą pewnością ci, którzy celebrować poranki ze śniadaniem, otrzymują zastrzyk pozytywnej energii na cały dzień. Jak zyskać dzięki dopracowaniu tej pozycji w menu? Zachęcamy do lektury!

Bez względu na to, czy jest to podróż służbowa, wyjazd turystyczny, czy może chwila przed pracą w interesującym

miejscu, gdzie budzi się miasto – wspólnym mianownikiem, który potrafi nadać rytm i charakter rozpoczynającemu się

dniowi, może być śniadanie. Nie bez przyczyny jest to posiłek zalecany przez lekarzy i dietetyków, a płynące z jego celebrowania dobre samopoczucie to jedynie wisienka na torcie zalet związanych z jedzeniem śniadań. W przypadku ich pomijania organizm przestawia się na gromadzenie rezerw, co skutkuje znacznie słabszym tempem spalania kalorii oraz pozbywania się tkanki tłuszczowej. Ponadto zjedzenie obfitego śniadania pomaga uniknąć przejadania się na noc. Jakie



*Śniadanie pełne smaku i ziaren
z mini croissantem wieloziarnistym*

NOWOŚĆ



*Charakterystyczna
posypka*



- Bogaty mix nasion: siemię lniane, nasiona słonecznika, mak, pestki dyni oraz ziarna sezamu.
- Delikatne maślane nuty.



PRACUJEMY DLA CIEBIE
Zeskanuj kod



vandemoortelepolska



vandemoortelepolska



vandemoortele

www.vandemoortele.com

REKLAMA



Bufet śniadaniowy w hotelu Forest Park, należącym do grupy Górskie Resorty

pozycje w porannym menu uchodzą za najzdrowsze? To między innymi owsianka – zawierająca węglowodany, błonnik pokarmowy oraz mnóstwo witamin. Spożywanie posiłków bogatych w owies ułatwia obniżenie poziomu cholesterolu i poziomu cukru we krwi, zwiększa uczucie sytości, a także zawartość dobrej flory bakteryjnej w przewodzie pokarmowym. Kolejnym pomysłem na start są owoce z muesli lub pokrojone na półmisku pomarańcze, grejpfruty

czy jabłka – dzięki obecności błonnika poprawiają perystaltykę jelit, natomiast witamina C chroni przed infekcjami oraz efektami stresu czy zmęczenia. Wiele osób nie wyobraża sobie śniadania bez kawy. Najnowsze badania wskazują, że jej picie w określonych godzinach (czyli do południa) pomaga w utrzymaniu koncentracji na dłużej. Dodatkowo może też przeciwdziałać rozwojowi nowotworów.

Śniadania to posiłek, na który z różnych względów i w różnych

DOROTA NIDZGORSKA-MAZONIK

Dyrektorka ds. hotelarstwa i standardów jakości
Grupa Górskie Resorty

Preferencje żywieniowe gości hotelowych mogą wynikać z kultury, diety czy osobistych upodobań. Różnorodność potraw w menu sprawia, że każdy gość może skomponować swoje idealne śniadanie według własnych potrzeb smakowych lub energetycznych. Dla osób podróżujących służbowo ważne jest, aby śniadanie było szybkie i sycące, a zarazem dostarczało energii na resztę dnia. W przypadku gości indywidualnych, podróżujących turystycznie, śniadanie ma zupełnie inny charakter – poranne posiłki są celebrowane.

okolicznościach decyduje się coraz więcej osób. Nie dziwią zatem działania podejmowane przez kucharzy, restauratorów, właścicieli hoteli, a także lokali gastronomicznych typu kawiarnie, piekarnie, bistra. Chcąc przyciągnąć coraz więcej klientów, proponują bogate menu, często sezonowe, oparte również na własnych wyrobach, powstających każdego dnia – kuszą one świeżością i zapachem oraz obiecują pozytywne doświadczenia,

co przekłada się na opinie o całym pobycie.

– W Destigo Hotels przywiązujemy szczególną wagę do pochodzenia i jakości produktów, serwowanych bufetów, dań z karty oraz standardów obsługi. Dążymy do tego, by nasi goście nie tylko mieli do wyboru klasyczne pozycje śniadaniowe, ale także mogli skosztować lokalnych, unikalnych produktów – charakterystycznych dla danego regionu – tłumaczy

PAWEŁ GACEK

Second Executive Chef
Destigo Hotels

Nasza śniadaniowa dewiza to jakość, różnorodność i zapewnianie gościom wyboru. Doskonałe oraz urozmaicone śniadanie stanowi najlepszy początek dnia, a często także wizytówkę hotelu. W wielu naszych hotelach śniadania wzbogacamy o live cooking i dania przygotowywane na zamówienie.

Paweł Gacek, Second Executive Chef Destigo Hotels.

Również **Dorota Nidzgor-ska-Mazonik**, dyrektor ds. hotelarstwa i standardów jakości w grupie Górskie Resorty, podkreśla rolę śniadań w zwiększaniu zainteresowania obiektem wśród przyszłych klientów: – Śniadanie bufetowe w hotelu jest jednym z kluczowych elementów wpływających na ocenę pobytu. Jakość i różnorodność oferowanych potraw, a co za tym idzie, pozytywne doświadczenia gości, mogą prowadzić do lepszych recenzji oraz rekomendacji – mówi.

ŚNIADANIE – PODSTAWA KAŻDEJ DIETY

Świadomość gości na temat usług obiektów hotelarskich i gastronomicznych z każdym odwiedzinami rośnie. Propozycje śniadań muszą zatem powstawać w oparciu o oczekiwania odwiedzających, również tych, którzy z różnych względów stosują diety, także eliminacyjne. – W związku z tym zawsze serwujemy dania kuchni wegańskiej, wegetariańskiej czy bezglutenowe – wyjaśnia **Paweł Gacek**.

Z kolei **Małgorzata Figarska**, szefowa gastronomii w hotelu Manor House SPA, wymienia: – Na początek idą wegańskie potrawy: pasty z buraka i pieczonej marchwi z sezamem, wegańskie zielone masło z pestek i pasztet z tymiankiem, sałaty, salsy z naci pietruszki i szpinaku, słupki marchwi oraz selera naciowego, oliwy z ziołami, kwas z ogórków i kapusty kiszzonej, naturalny ocet jabłkowy, słoje z orzechami, płatki do mleka roślinnego, orzechy, suszone owoce i do słodzenia miody z lokalnej pasieki.

Zmieniające się preferencje żywieniowe zauważane są w Górskich Resortach: – Na bufetach pojawiają się warzywno-owocowe koktajle, strefa fit



Smakuj wiosnę z SERTOP





1.

Kup jednorazowo min. 3 serki SERTOP o gramaturze 100 gram i wygraj nagrodę w konkursie!

2.

Wypełnij zgłoszenie konkursowe na www.wiosna.sertop.pl w terminie od 10.03.2025r. do 28.03.2025 r. i zachowaj paragon oraz etykiety 3 produktów!

Do wygrania

15 x Frytkownica, deska oraz patelnia z grawerem



1 x Bon Travelpass Premium





Regulamin i szczegóły akcji dostępne na stronie www.wiosna.sertop.pl

REKLAMA



Bufet śniadaniowy Manor House SPA

Fot. ZłArch. Manor House SPA



z warzywami sezonowymi i sałatami do samodzielnej kompozycji, pasty roślinne, jogurty naturalne i świeże owoce dla osób dbających o sylwetkę. Goście znacznie częściej poszukują potraw, które są nie tylko smaczne, ale także zdrowe i zgodne z ich wymaganiami dietetycznymi. Coraz więcej

osób decyduje się na eliminację glutenu z diety, dlatego też dostarczamy duży wybór bezglutenowych produktów śniadaniowych. Podobnie wygląda sytuacja w przypadku nietolerancji laktozy, więc na popularności zyskują napoje roślinne – mówi **Dorota Nidzgorska-Mazonik**, dyrektor ds.

hotelarstwa i standardów jakości w grupie Górskie Resorты.

Joanna Kostecka, General Manager Campanile Łódź, przewodnicząca grupy projektowej F&B dla marki Campanile w Polsce, podkreśla, że: – Plakat z alergenami to ważny element bufetu. Wystarczy słowo, a obsługa przyniesie chleb bezglutenowy, mleko bez laktozy, napój roślinny czy wegańską wędlinę.

regionu jest to dobry pretekst do zaproszenia klientów do siebie oraz wyróżnienia się na tle konkurencji.

– To zarówno wzbogaca kulinarne doświadczenia gości, jak i może zachęcać do eksploracji lokalnej kuchni lub tradycji kulinarnych regionu, w którym znajduje się hotel – zauważa **Dorota Nidzgorska-Mazonik**, przedstawicielka Górskich Resorты.

Agnieszka Wilbrandt, szefowa kuchni restauracji Oranżeria w Hotelu SPA Dr Irena Eris Wzgórza Dyłęwskie, wymienia: – Z uwagi na zainteresowanie gości regionalnym jedzeniem w naszym bufecie są stale obecne kozie sery – wędzone, podpuszczkowe z kozieradką

JOANNA KOSTECKA

General Manager
Campanile Łódź

Śniadania w Louvre Hotels Group to różnorodność i jakość. Goście najchętniej wybierają dania na ciepło: jajecznice, parówki, kiełbaski. Cenią też nasze świeżo wypiekane croissanty. Każdy jednak znajdzie coś dla siebie. Dla łasuchów są pankejkі, dla osób uprawiających fitness – warzywne szoty. Mamy specjalty z regionu: jak Szczecin, to paprykarz, a w Lublinie – cebularz.

REGIONALNE SMAKI

Bywając w różnych zakątkach kraju, warto zaglądać do miejsc, które przypominają historyczne czasy lub serwują regionalne potrawy czy wyroby od lokalnych dostawców. Dla przedsiębiorców z danego

AGNIESZKA WILBRANDT

Szefowa kuchni Restauracji Oranżeria
Hotel SPA Dr Irena Eris Wzgórza Dylewskie

Podstawą naszych śniadań jest pełen różnorodnych dań bufet. Obok klasyków można znaleźć własnoręcznie przygotowane pieczone mięsa, pasztety, w tym te rybne, bo przecież jesteśmy na Mazurach, a ponadto wegetariańskie, ponieważ coraz więcej osób rezygnuje z mięsa. Zawsze mamy szeroki wybór świeżo wędzonych mazurskich ryb czy sałatek rybnych. Naszą specjalnością są też pikle i kiszki własnej roboty, z uwagi na prozdrowotne działanie tych produktów.

czy świeżą miętą – wytwarzane przez regionalnego dostawcę, prowadzącego hodowlę w sposób ekologiczny. Ponieważ coraz więcej osób jest weganami, specjalnie dla nich pieczemy pasztet warzywny, robimy humus czy smarowidło z fasoli. Osoby z nietolerancją laktozy zawsze mogą liczyć na opcje bezlaktozowe – masło, twarożek czy żółty ser.

Szczepan Orczykowski, kierownik śniadań w restauracji Zamku Topacz, również wybiera produkty regionalnych rzemieślników, aby śniadania kojarzyły się nie tylko z najwyższą jakością, ale także ze zdrowiem i świeżością. – Chcemy, by nasze śniadania były posiłkiem, a jednocześnie doświadczeniem kulinarnym, które na długo zapada w pamięć – podsumowuje szef kuchni.

W obiektach działających pod szyldami marek zrzeszonych w Louvre Hotels Group też stawia się na lokalne rarytasy oraz na działania zrównoważone: – Nie szukamy skrótów. Jajecznicę – zawsze z prawdziwych, świeżych jaj. Soki – tylko 100 %. Miody – prosto z lokalnych pasiek. Wybierając jakość, dbamy o środowisko. Ograniczamy użycie plastiku, a niewykorzystane produkty trafiają do naszej lokalnej społeczności dzięki aplikacji Foodsi. Wszystkie nasze obiekty w Polsce mają certyfikat Hotel Sustainability Basics (World Travel & Tourism Council). Wierzymy w śniadania smaczne i pożywne dla ludzi, a zarazem dobre dla całej planety – mówi **Joanna Kostecka**, General Manager Campanile Łódź, przewodnicząca grupy projektowej F&B dla marki Campanile.

ZAPACH I CHRUPKOŚĆ ŚWIEŻEGO PIECZYWA

Nic nie wprawia w tak doskonały nastrój o poranku, jak zapach świeżego pieczywa. W naszym kraju to jeden z podstawowych

UŻYWAM EIFIX, PONIEWAŻ WYMAGANIA MOICH GOŚCI ZACZYNAJĄ SIĘ OD ŚNIADANIA.

WSZYSTKIE ZALETY
DLA HOTELI
I GASTRONOMII:
pyszna-jajecznicza.eipro.pl



Eifix Pyszna Jajecznicza od EIPRO:
dla pewności sukcesu i najlepszego smaku.
Jeśli chodzi o kreatywne oraz najwyższej
jakości produkty z jaj,
EIPRO jest Waszym Gwarantem.

REKLAMA



Fot. Arch. Manor House SPA

produktów, jaki powinien znaleźć się na stole: podczas śniadania w towarzystwie bliskich albo w trakcie lektury porannych wieści. Także coraz więcej szefów lokali gastronomicznych i obiektów noclegowych dostrzega sens zadbania o ten niezbędny w polskim śniadaniu składnik.

– Do wszystkich zaproponowanych dań goście mogą ukroić sobie świeżo pieczone pieczywo: żytnie, orkiszowe, pszenne czy wieloziarniste lub

chrupiące bułeczki – wymienia **Agnieszka Wilbrandt**, szefowa kuchni restauracji Oranżeria w Hotelu SPA Dr Irena Eris Wzgórza Dylewskie.

ŚWIEŻE I DOBREJ JAKOŚCI

– Do każdego posiłku warto serwować jak największą ilość warzyw – mówi **Małgorzata Figarska**, szefowa gastronomii w hotelu Manor House SPA.

– Sprawdzą się propozycje, takie jak twaróg

ze szczypiorem, pasta jajeczna, tradycyjna warzywna sałatka, która ma wielu zwolenników, jaja w różnej odsłonie, minisałatki z mango i granatem, sałatki greckie oraz dodatki: pomidory, ogórki (świeże i kiszone) czy papryka. Obowiązkowo powinno pojawić się też ciepłe pieczywo, m.in. czosnkowe, a na słodko: konfitury, owoce i soki, najlepiej tłoczone z jabłka, buraka, gruszki lub pigwy – dodaje

Agnieszka Wilbrandt opowiada, że: – Obok klasyków można znaleźć własnoręcznie przygotowane pieczone mięsa, pasztety, w tym rybne, bo przecież jesteśmy na Mazurach, ale i wegetariańskie, ponieważ coraz więcej osób rezygnuje z mięsa. Zawsze mamy szeroki wybór świeżo wędzonych mazurskich ryb czy

sałatek rybnych. Naszą specjalnością są poza tym pikle i kiszonki własnej roboty, z uwagi na prozdrowotne działanie tych produktów.

Z kolei **Szczepan Orczykowski** wskazuje, że goście Zamku mogą spróbować domowych wypieków, pasztetów, kiszzonek oraz wędlin, a także dań inspirowanych kuchnią świata.

BUFET FAMILIJNY

Podróże, wypoczynek, wspólne wyjścia do lokalu gastronomicznego – to działania podejmowane również przez rodziny z dziećmi. Jakie menu cieszy się wśród nich największym zainteresowaniem?

– Naszym znakiem rozpoznawczym są pyszne racuchy z jabłkiem i cynamonem, dla których wiele

SZCZEPAN ORCZYKOWSKI

Kierownik śniadań
Zamek Topacz

Dbamy o to, aby nasi goście czuli się wyjątkowo każdego dnia, dlatego ciepły bufet podlega częstym rotacjom. Dzięki temu osoby przebywające u nas dłużej mogą odkrywać nowe smaki i doświadczyć wachlarza naszych możliwości. Chcemy, by nasze śniadania były nie tylko posiłkiem, lecz także doświadczeniem kulinarnym, które na długo zapada w pamięć.

MAŁGORZATA FIGARSKA

Szefowa gastronomii
Hotel Manor House SPA

Dla osób, które lubią śniadania na ciepło, mamy przygotowane kiełbaski, parówki, żur, a na stacji grillowej boczek, pieczarki, cukinię. Goście lubią serwowane na stacji live cooking jajka sadzone, jajecznicę z boczkiem, na maśle lub z warzywami oraz tofucznice i omlet wegański. Naszym znakiem rozpoznawczym są pyszne racuchy z jabłkiem i cynamonem.

osób do nas wraca – mówi **Małgorzata Figarska** z hotelu Manor House SPA. Hotele grupy Górskie Resorты ze względu na to, iż są obiektami dla rodzin z dziećmi, zapewniają dania lubiane przez najmłodszych: panakes, naleśniki czy gofry. – Oprócz tego rośnie

świadomość rodziców dotycząca zdrowego odżywiania swoich pociech. Bufety dla dzieci zawierają w związku z tym świeże owoce, warzywa oraz zdrowe opcje, co pozwala rodzicom na łatwe wybieranie wartościowych posiłków dla maluchów – podkreśla **Dorota Nidzgorska-Mazonik**, która wśród niestandardowych elementów wymienia m.in. stację z goframi, stację smoothie, plastry miodu w całości, wino musujące czy żurek.

Agnieszka Wilbrandt wyróżnia natomiast działania dedykowane dzieciom w Hotelu SPA

Dr Irena Eris Wzgórza Dylewskie: – Z myślą o nich przygotowujemy na świeżo bardzo lubiane naleśniki, racuchy czy coraz bardziej modne pankejkę. Tradycyjne muesli, po które sięgają chętnie nie tylko dzieci, można komponować wg własnego gustu. Od kilku lat widzimy powrót do zup mlecznych – przebojem naszych śniadań są owsianki i jaglanki z dodatkiem świeżych owoców lub owocowych domowych przetworów. Uwzględniamy też wszystkie nietolerancje dziecięce, więc zawsze możemy na życzenie przygotować



Arcaffe - kawa do każdego typu śniadania!

Rozpocznij dzień od filiżanki Arcaffe, a poczujesz, jak tradycja i nowoczesność splatają się w idealnej harmonii smaku. Niezależnie od tego, czy prowadzisz elegancką restaurację, przytulną kawiarnię, czy po prostu cenisz sobie doskonałą kawę w domu, Arcaffe spełni wszystkie Twoje oczekiwania.

Roma, Mocarema czy **Gorgona** to kawy, które zarówno czarne jak i mleczne uzupełnią każdy typ śniadania.

Dowiedz się więcej na www.arcaffe.coffee.esk.pl

Kawy z mlekiem: Latte, cappuccino, flat white – doskonale komponują się z naleśnikami, goframi, ciastami i innymi słodkimi śniadaniami.

Espresso: Intensywne i pobudzające, idealne do tostów z awokado, jajek, bekonu i innych wytrawnych dań.

Americano: Łagodniejsze od espresso, ale wciąż mocne, pasuje do kanapek, jajecznic i innych klasycznych śniadań wytrawnych.



Fot. Arch. Zamek Topacz

Śniadanie Zamek Topacz

bezglutenowe czy bezjajeczne naleśniki.

LIVECOOKING – PRZEPIS NA DOŚWIADCZENIE DOSKONAŁE

Podczas śniadań warto urozmaicić gościom czas poprzez zaaranżowanie stacji live cooking, skąd serwowane będą dla nich dania, takie jak jajka sadzone, jajecznica z boczkiem, na maśle lub z warzywami, a także tofucznica czy omlet wegański. Również popularne pozycje śniadaniowego menu typu kielbaski, parówki, żur, grillowany boczek, pieczarki czy cukinia mogą być przygotowywane na oczach oczekujących na dania.

— Pierwsze, co przychodzi mi na myśl,

to otwartość na gości. Chcemy spełniać ich oczekiwania, dlatego stworzyliśmy live cooking z dużą różnorodnością ziół, gdzie goście mogą na bieżąco sprecyzować swoje preferencje – mówi **Szczepan Orczykowski**, szef kuchni Zamku Topacz.

PROSTO, SZYBKO I SMACZNIE

Jak w prosty sposób wzbogacić menu śniadaniowe? Idealnym do tego produktem mogą być sery topione, które wspierają przygotowanie szybkich i smacnych opcji, stanowiąc bazę do kanapek, omletów czy zapiekanek.

— Także gama serów o różnych smakach, doskonale komponujących się z warzywami,

wędlinami czy pieczywem, może pomóc stworzyć w pełni zbilansowane i atrakcyjne posiłki – wymienia **Anita Kubarska**, Marketing Manager Sertop.

Pieczywo również może stanowić asortyment, którego przygotowanie może być prostsze, niż się wydaje: – Oferujemy produkty mrożone półgotowe (do odpieku) lub gotowe (do rozmrożenia), co pozwala zaoszczędzić czas bez kompromisów na jakości. W swojej ofercie posiadamy produkty z różnych kategorii – od pieczywa, przez wyroby na bazie ciasta półfrancuskiego, aż do ciast – wylicza **Anna Sitkowska**, Marketing Manager CEE, Vandemoortele Europe, oddział w Polsce i dodaje:

– Aktualnie widzimy duże zainteresowanie konsumentów produktami zawierającymi składniki z dodatkową wartością zdrowotną oraz trend na poszukiwanie nowości. Stąd też wprowadzamy na rynek Mini croissanta wieloziarnistego – idealnego zarówno na śniadania, jak i jako przekąska w ciągu dnia – oraz Mix mini bułeczek, w których znajduje się m.in. bułeczka wieloziarnista i z otrębami. Natomiast jako odpowiedź na trend poszukiwania nowości wprowadziliśmy Croissanta pistacjowego.

Dla tych, którzy nie wyobrażają sobie śniadania bez jajek, szefowie kuchni szykują jajecznicę Eifix, produkowaną ze świeżych jaj. – Jest przygotowana do smażenia, ponieważ została już doprawiona wybranymi składnikami. Zawsze wychodzi dobrze i w mgnieniu oka staje się gotowa do podania na śniadaniowym bufecie – deklaruje **Michał Pabich**, Sales Manager EU East bei Eipro i dodaje: – Również nasze ciasto Eifix na gofry świetnie sprawdza się do porannych słodkich przekąsek. Jest gotowe do odpieku w gofrownicy, a tworzone gofry smakują jak domowe, więc goście mają gwarancję szybkiego i pysznego posiłku. ✕

Marta Rybko