

Wielkanocny Brunch



WIELKANOCNE PRZEKĄSKI

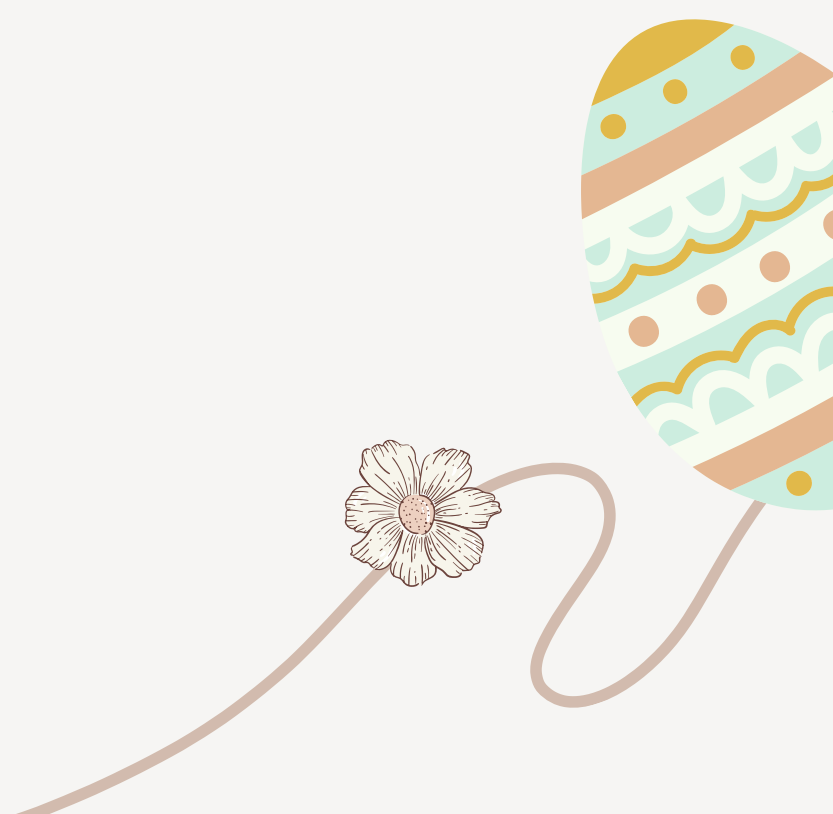
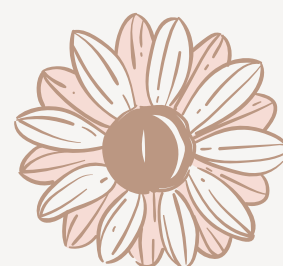
Patera jaj faszerowanych pastami
Półmisek mięs pieczystych i aromatycznych wędlin
Patera pasztetu drobiowo-wieprzowego z żurawiną i miętą
Schab faszerowany musem chrzanowym pod galaretą
Tymbaliki z kurczaka z warzywami
Cielęcina pieczona na musie tuńczykowym z kaparami
Rożki z piersi indyka pieczonego z marynowaną śliwką
Różyczki z łososia wędzonego z musem szczypiorkowym i kawiozem
Patera serów europejskich z sosem żurawinowym i winogronami
Patera ruloników z piersi kaczki wędzonej z ananasem i żurawiną
Roladka z sandacza na musie chrzanowym
Pasjans z mozzarelli
Patera ryb wędzonych morskich i słodkowodnych

SAŁATKI

Sałatka z kurczakiem wędzonym kukurydzą i ananasem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka jajeczna z wędzonym pstrągiem
Sosy do mięs:
żurawinowy, chrzanowy, musztardowy
Pieczywo mieszane i masło

NAPOJE

Woda mineralna, soki, kawa, herbata



Wielkanocny Brunch



ZUPY

Barszcz wielkanocny z jajkiem i białą kiełbasą
Rosół królewski z lubczykiem pulpecikiem drobiowym i makaronem

DANIA GŁÓWNE

Schab pieczony w sosie jabłkowym z anyżem
Roladka z indyka faszerowana morelą i migdałami w sosie śliwkowym
Policzki wołowe gotowane sous vide w sosie chrzanowym
Łosoś pieczony w pieprzu cytrynowym na sosie rieslingowym

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

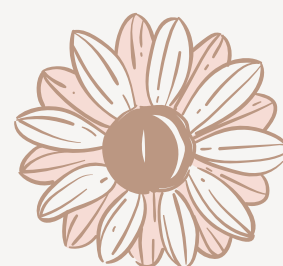
Ziemniaki gotowane z koprem i masełkiem
Kluski śląskie w czosnkowym masełku z rozmarynem
Buraczki karmelizowane w miodzie i tymianku
Bukiet warzyw gotowanych na parze z prażonymi migdałami

DESERY

Mazurek Wielkanocny
Ciasto brzoskwińowe
Babka piaskowa z lukrem
Szarlotka
Piernik z różą
Wybór mini musów
Patera owoców filetowanych

LIVE COOKING WIELKANOCNY

Pieczona szynka wieprzowa w pomarańczach i anyżu
Podawana z modrą kapustą na wędzonce i kluseczkami buraczanymi



Wielkanocny Brunch



**Zapraszamy na wyjątkowy brunch wielkanocny
w niedzielę 20.04 i poniedziałek 21.04.
w godzinach 13.00-17.00**

**Czekają na Was tradycyjne wielkanocne przysmaki,
aromatyczne wypieki i wyśmienite specjały szefa kuchni.
Spędźcie ten dzień w eleganckim otoczeniu, delektując się
wyśmienitym menu i chwilą relaksu.**

Cena

269,- od osoby dorosłej

Dzieci w wieku 4-10 lat obowiązuje zniżka
50% od ceny podstawowej.

Dzieci w wieku do 3 lat uczestniczą
w przyjęciu bezpłatnie

Pakiet alkoholowy.

Wino domowe białe i czerwone

Wino musujące

Piwo Żywiec

Cena 50 zł od osoby

Podane ceny zawierają VAT.

Wielkanocny Brunch



Rezerwacja na stronie hotelu

Kontakt

Rezerwacje dla grup powyżej 10 osób dorosłych:

Konrad Mikuta / Sales Manager
tel. 691678125,
email: K.Mikuta@HotelLord.pl

Rezerwacje indywidualne do 10 osób dorosłych
tel. 609 807 688,
email: recepcja@hotellord.pl

**Niech te święta będą pełne
smaku i radości!**

