

Zapraszamy Serdecznie Państwa do skorzystania z posiłków przygotowanych przez Naszego Szefa Kuchni. Poniżej przedstawiamy przykładowe menu które podawać będziemy dla Państwa w okresie sezonu letniego (czerwiec – sierpień).

Śniadanie (serwowane w formie bufetowej w godz. 8:00 – 10:00)

- 2 ciepłe posiłki (np. jajecznica na boczku, parówka na gorąco, kiełbasa biała pieczona lub gotowana)
- Płyta zimna:
 - półmisek wędlin – 5 gatunków,
 - półmisek serów twardych – 5 gatunków ,
 - twarożek ze śmietaną i rzodkiewką,
 - serek tartare, ser topiony, ser camembert (pleśniowy),
 - miód naturalny, dżem,
 - pomidor, ogórek,
 - płatki śniadanie (3 rodzaje),
 - pieczywo (5 rodzaj),
 - herbata z cytryną, kawa rozpuszczalna, mleko, kakao
 - dodatkowo co drugi dzień podawać będziemy (np. śledź po kaszubsku, śledź w śmietanie, sałatka rotini itp.).

Obiad (serwujemy na talerzu w godz. 13:00 – 16:00)

- I danie - zupa
- II danie – (danie mięsne + dodatki)
- bufet sałatkowy (6 rodzaj surówek do wyboru)
- kompot
- owoc

Przykładowe zestawy obiadowe:

- zupa jarzynowa, medalion z groszkiem (schab duszony z groszkiem zielonym), ziemniaki z wody z koperkiem, bufet sałatkowy, kompot wiśniowy, pomarańcza,
- zupa ogórkowa, pieczeń wieprzowa w sosie własnym, kasza gryczana, bufet sałatkowy, kompot truskawkowy, mandarynka,
- zupa żurek na kiełbasie, kotlet de volaille , frytki, bufet sałatkowy, kompot z czarnej porzeczki, jabłko.

Kolacja (serwowana w formie bufetowej w godz. 18:00 – 20:00)

- 1 ciepły posiłek (np. pierogi ruskie, racuchy, placki ziemniaczane, naleśniki itp.)
- Płyta zimna:
 - półmisek wędlin – 5 gatunków,
 - półmisek serów twardych – 5 gatunków ,
 - serek tartare, ser topiony, ser camembert (pleśniowy),
 - miód naturalny, dżem,
 - pomidor, ogórek,
 - pieczywo (5 rodzaj),
 - herbata z cytryną.