

WIELKANOC 2019

POBYT W DNIACH 19.04. – 22.04.2019 r

Wielki Piątek 19.04.19r.

Kolacja : Makaron z łososiem wędzonym i szpinakiem
Smażona ryba ze stawów w Kostowie
Ziemniaki pieczone w cząstkach
Sałatka Caprese
Sałatka warstwowa z brokułami i prażonymi migdałami
Kolorowe roladki z tortilli
Zielone sałaty z tuńczykiem
Półmisek swojskich serów z pomidorkami koktajlowymi
Pieczywo, masło
Kawa, herbata

Wielka Sobota 20.04.19r.

Śniadanie:

Żółty ser, twaróg, jajecznica na maśle, pomidor, ogórek, rzodkiewka, pasta rybna, dżem, płatki kukurydziane z mlekiem, owoce, masło, słodkie bułki, chleb, kawa, herbata

Obiad:

Zupa serowa z grzankami
Pieczone udka z indyka podane z pieczonymi jabłuszkami
Ziemniaki puree z koperkiem
Surówka z białej kapusty, surówka z pora
Marchewka z groszkiem

Deser: *Firmowy*

Popołudniowa kawa + ciasto 2 p./os.

Kolacja: Zupa gulaszowa z czosnkowymi tostami
Półmisek wiejskich wędlin
Ryba Po Grecku
Sałatka warstwowa z selerem, szynką i żółtym serem
Śledzie po cygańsku
Pieczywo, domowy smalec
Barszczyk z krokietem pieczarkowo-serowym

Niedziela Wielkanocna 21.04.19r.

Śniadanie:

Wielkanocny Żurek na zakwasie, biała kiełbasa na ciepło, jaja w sosie tatarskim, swojskie wędliny, paszтет z królika, chrzan, ćwikła z chrzanem, babka wielkanocna, pomidory, ogórki, masło, pieczywo mieszane.

Obiad:

Rosół z makaronem
Roladki Śląskie faszerowane
Pieczony schab ze szpinakiem
Kluski śląskie, ziemniaki gotowane z koperkiem
Surówka z selera, Surówka z czerwonej kapusty
Modra kapusta na ciepło

Deser:

Sernik Tradycyjny

Kolacja:

Pieczony udziec z zasmażaną kapustą
Ziemniaki pieczone w łupinach
Surówka z kiszzonego ogórka, jabłka i cebuli

Sałatka „Naszej Babci”
Terrina ze szpinakiem i wędzoną rybą
Galaretki wieprzowe
Tatar wołowy z przepiórczym jajem
Szaszłyki drobiowo-warzywne
Faszerowane pieczarki
Koreczki z korniszonów, kukurydzy i papryczek

Poniedziałek Wielkanocny 22.04.19r.

Śniadanie:

Wędliny, żółte sery, twaróg, dżem, pomidory, ogórki, rzodkiewka, zapiekane parówki z żółtym serem, płatki kukurydziane z mlekiem, owoce, masło, pieczywo mieszane.

Kawa, ciasto.

KOSZT MENU CAŁEGO POBYTU			300,00/
os.			

SUMA (POBYT W POKOJU 2 OSOBOWYM)

MENU CAŁEGO POBYTU	300,00/ os.	x 2 osoby	600,00
POKÓJ 2-OSOBOWY	180,00 zł/pokój	x 3 doby	540,00

KOSZT POBYTU 1 PARY ZE ŚWIĄTECZNYM WYŻYWIENIEM 1.140,00

W programie atrakcje:

- tradycyjne świąteczne menu
- płonący udziec z dodatkami
- wieczór z karaoke
- zwiedzanie zabytkowego Bolesławca i zamku z przewodnikiem
- wielkanocne atrakcje dla dzieci
- strzelnica Leśna (koszt dodatkowy)
- możliwość zwiedzenia średniowiecznej Buczyny i grodu rycerskiego w Biskupicach
(transport własny)