

Pobyt świąteczny
w okresie świąt Bożego Narodzenia

Przykładowe menu

DZIEŃ POPRZEDZAJACY WIGILIĘ

Kolacja – 18.00

- Filet rybny w zalewie pomidorowej
- Pieczywo, masło
- Herbata z cytryną

DZIEŃ WIGILI

Śniadanie – 10.00 - bufet

- Płatki kukurydziane – różne
- Mleko
- Naleśniki z serem / dżemem
- Twarożek z cebulką
- Żółty ser, dżem
- Pomidor z cebulką
- Pieczywo, masło
- Herbata z cytryną, kawa ze śmietanką

Obiad - 14.00 (na dodatkowe zamówienie) - 15 zł

- Zupa jarzynowa
- Jajka sadzone
- Ziemniaki
- Marchewka z groszkiem
- Kompot

KOLACJA WIGILIJNA - 17.00 - 22.00

Program :

- 1. Wspólna wieczerza przy kominku**
- 2. Uroczyste powitanie gości**
- 3. Dzielenie się opłatkiem**
- 4. Spotkanie z gwiazdorem**
- 5. Śpiewanie kolęd przy choince**
- 6. Dla chętnych wyjazd na pasterkę do pobliskiego kościółka w Powidzu lub do Klasztoru Opactwa Cystersów w Łądzie**

Menu wigilijne

1. Barszczyk czerwony
2. Krokiet z pieczarkami
3. Karp smażony
4. Pstrąg smażony
5. Pierogi z grzybami i kapustą
6. Śledzie w sosie śmietanowo – czosnkowym
7. Śledzie w oleju z papryką i ogórkiem
8. Kluski z makiem
9. Łosoś wędzony
10. Kapusta z grochem i grzybami leśnymi
11. Sałatka warzywna
12. Kompot z suszonych owoców
13. Ziemniaki z pietruszką
14. Pieczywo

BUFET

- **Ciasto wigilijne : kawa ze śmietanką , herbata z cytryną**

I DZIEŃ ŚWIĄT

Śniadanie świąteczne - 10.00 – 11.00 bufet

- Płatki kukurydziane , mleko
- Kiełbaski śląskie na ciepło
- Pólmisek pieczeni wędlin i serów
- Twarożek z cebulką
- Ryby wędzone
- Wędzonki wiejskie
- Jajko w majonezie
- Sałatka wiosenna z sałaty lodowej
- Jajko z majonezem
- Pieczywo różne
- Ketchup, musztarda
- Dżem, masło
- Herbata z cytryną, kawa ze śmietanką

Wyjazd do Lichenia – dla chętnych (transport we własnym zakresie)

Obiad 2p/os - 14.00

- Rosół z makaronem
- Udziec pieczony z dzika z kaszą i sosem grzybowym
- Roladki staropolskie w sosie
- Filet drobiowy z warzywami zapiekany z serem
- Warzywa gotowane
- Ziemniaki
- frytki

- Seler z ananasem
 - Buraczki gotowane
 - Surówka z kapusty pekińskiej
- BUFET kawowo- herbaciany, ciasto domowe świąteczne**

Kolacja grillowa – bufet (2,5 p/ os) – 18.00

- Żurek staropolski
- Kiełbaska pieczona przy ognisku
- Karkówka
- Żeberka
- Szare kluski zasmażane z boczkiem
- Surówka wiejska
- Ogórek kiszony
- Smalec ze skwarkami
- Grzaniec
- Pieczywo
- Herbata z cytryną

II DZIEŃ ŚWIĄT

Śniadanie – 10.00

- Płatki kukurydziane, mleko
- Jajecznica na boczku
- Pólmisek wędlin domowych
- Twarożek z cebulką
- Pomidor, ogórek
- Pieczywo różne
- Dżem, masło
- Herbata z cytryną
- Kawa ze śmietanką

Przejażdżka wozem konnym lub saniami w zależności od pogody – dla chętnych (min 8 os) – 15 zł / os

Obiad świąteczny - 2 p/os – 14.00 (na dodatkowe zamówienie) – 30 zł/ os

- Zupa krem z dyni z grzankami
- Pieczeń w sosie
- Kotlet schabowy z brzoskwinia i serem
- De' volaille
- Ziemniaki zapiekane
- Surówka z białej kapusty
- Warzywa gotowane
- Kapusta modra
- Kompot

BUFET kawowo- herbaciany, ciasto domowe

Kolacja - 18.00

- Szaszłyki
- Bigos
- Zimne zakąski
- Sałatka
- Pieczywo, masło
- Herbata z cytryną

DZIEŃ PO ŚWIĘTACH

Śniadanie – 10.00

- Płatki kukurydziane
- Jajko sadzone
- Pólmisek wędlin i serów
- Sałatka
- Pieczywo, masło
- Herbata kawa

Obiad - 14.00

- Kwaśnica po góralsku
- Eskalopki w sosie śmietanowym
- Ziemniaki gotowane
- Marchewka
- Kompot