

Śniadanie Wielkanocne 2026

pierwszy i drugi dzień świąt

Dania na ciepło w bufecie

Żurek domowy na zakwasie z jajem i białą kielbasą
Białe kiełbaski z patelni, konfitura z czerwonej cebuli

Zimny bufet

Pasztet domowy
Pasztet z ciecior ki (vege)
Pieczona pierś indycza z żurawiną
Wieprzowina nadziewana białą kielbasą w majeranku
Schab ze śliwką i morelą
Boczek pieczony z rozmarynem
Wędliny domowe
Deska serów, twarożek z warzywami
Sałatka ziemniaczana
Galaretki drobiowe z jajkiem
Roladki szynkowe z masłem chrzanowym
Jaja w sosie tatarskim
Sałatka śledziowa z jabłkami i korniszonami
Carpaccio z pieczonego buraka, jabłek i orzechów włoskich
Sałatka z wędzonym pstrągiem na bukiecie warzyw z dipem czosnkowym
Roladki biszkoptowo-szpinakowe z kremem serowym i łososiem
Świeże warzywa z dipami

Słodki bufet świąteczny

Baba piaskowa z lukrem i bakaliami
Mazurek kajmakowy
Sernik z brzoskwinią i czekoladą
Szarlotka z makiem i orzechami włoskimi
Kruchy placek z rabarbarem
Ciastka francuskie nadziewane
Deserki chia z jogurtem greckim
Sałatki owocowe
Galaretki z owocami

Dania na ciepło à la carte

Jajecznicza na życzenie z dodatkami
Jaja sadzone, jaja gotowane
Omlet wytrawny lub na słodko
Gofry, pankejkki z dodatkami
Gorące kiełbaski – frankfurterki, paróweczki, biała cienka
Owsianka z owocami i nasionami

Dodatki

Chrzan z jabłkiem, ćwikła, konfitura z żurawiny, pikle domowe, grzyby marynowane
Smalec ze skwarkami, kiszzone ogórki, hummus, tofu wędzone
Chleby świeżo wypiekane: wieloziarniste, ciemne i białe
Bułki rustykalne
Tradycyjny, bogato dekorowany stół świąteczny

