

Propozycja menu dla Grup
(prosimy o wybór takiego samego menu dla wszystkich uczestników)

Do obiadów i kolacji serwowane są soki, woda, kawa, herbata bez limitu

Przerwa kawowa całodzienna (na bieżąco uzupełniana)

Zestaw nr 1

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Herbaty wielosmakowe
- Woda mineralna butelkowana, woda mineralna z miętą i cytryną – w dzbankach

Zestaw nr 2 (w jego skład wchodzi zestaw nr 1 + zestaw nr 2)

- Ciasto polskie – własnego wyrobu – 1 rodzaj
- ciasteczka kruche
- Owoce filetowane

.....
Możliwość zamiany ciast i ciasteczek na:

Warzywne przekąski z hummusem

Nachosy z dipami

Dodatkowo do przerwy kawowej na pierwszy dzień pobytu do wyboru:

Gorące jagodzianki

Bułeczki czekoladowe

Bułeczki z serem, malinami i kruszonką

Zestaw śniadaniowy

Śniadanie w formie bufetu

Na zimno:

- Ser żółty
- Wędliny
- Paszтет podany z chrzanem (możliwość zamiany na paszтет warzywny)
- Jajka w majonezie
- Twarożek
- Warzywa sezonowe oraz ogórki kiszzone
- Dżemy, miód
- Jogurty
- Musli/ płatki kukurydziane / mleko
- Pieczywo

Na gorąco:

- Placuszki z owocami sezonowymi/parówki- **I dzień**
 - Jajecznica/ biała kiełbaska z cebulką- **II dzień**
 - Jajko sadzone, zapiekane z bekonem, pomidorem i serem /frankfurterki- **III dzień**
- Dodatkowo możliwość zamiany:**
- Tarta warzywna
 - Owsianka z owocami
 - Naleśniki z dżemem lub serem

Menu na obiady oraz kolacje

Zupy

- Krem marchewkowy z ziarnami kopru włoskiego i chipsami marchewkowymi
- Domowa zupa zacierkowa z rumianą cebulką
- Domowy rosół z makaronem i warzywami
- Krem ze szczawiu z jajkiem poche i chrustem z boczku
- Ogórkowa na wędzonce ze śmietaną
- Zupa cebulowa zapiekana z serem
- Zupa krem z pomidorów z bazyliową śmietaną
- Krem z pieczonych ziemniaków z lubczykiem i popcornem z kaszy gryczanej
- Chłodnik z zielonej sałaty z pieczonymi ziemniakami i okrasą(sezonowo)
- Tradycyjny krupnik z kaszą pęczak i ziołami ogrodowymi
- Zupa cebulowa z grana padano i szczypiorem
- Żurek z grillowana kiełbasą i jajkiem w koszulce
- Marokańska zupa z kurczakiem i ciecierzycą
- Krem pomidorowy z zielonym pesto i kaparami.

Dania Główne

- Wolno gotowany schab na kaszy gryczanej w sosie myśliwskim z surówką z kiszzonego ogórka
- Polędwiczka wieprzowa z gratin selerowym już z orzechami i fasolka szparagowa
- Pierś z kurczaka sielskiego z ziemniaczanym risotto i porem
- Pstrąg smażony na puree ziemniaczanym i kremowym szpinakiem z serem pleśniowym
- Roladka z indyka faszerowana mozzarellą i suszonymi pomidorami podana z gratin i bukietem sałat
- Polędwiczka sous vide z babką ziemniaczaną, karmelizowaną gruszką, chrustem z pora i sosem wiśniowym
- Tradycyjny kotlet schabowy z musem warzywno – ziemniaczanym i burakami estragonowymi
- Konfitowane udo z kurczaka z pieczonym ziemniakiem i mizerią z koprem
- Papardele z zielonym pesto i speckiem
- Pierś z kurczaka w sosie winnym z risotto marchewkowym i pieczonym jabłkiem
- Kaczka pieczona, puree selerowe, fondant ziemniaczany, flambirowane śliwki (dopłata dodatkowo + 17PLN netto/osoba)
- Karmazyn czerwony z strudlem warzywnym i sosem z zielonego ogórka (dopłata dodatkowo 22 PLN netto/osoba)

Desery

- Rozmarynowo-miętowy mus z białej czekolady
- Ananas grillowany z miodem podany z gałką lodów waniliowych
- Panna Cotta z mango
- Domowa szarlotka z lodami na ciepło
- Mus chałwowy ze świeżymi owocami
- Pieczona brzoskwinia z sosem sabayon i chrupiącą pistacją

- Lody z owocami
- Wegańskie ciasto orzechowe z śliwkami
- Deser kokosowy z malinami
- Wegańskie tiramisu piernikowe
- Owocowy mus z granolą

Przekąski

- Tortilla z kurczakiem, z warzywami z jogurtem oraz fetą
- Plastry marynowanego buraka z kozim serem i odrobiną orzecha włoskiego
- Deska pieczonych mięs z piklami i sosami:
- Śledź na sałatce z jabłka i kopru włoskiego z olejem lnianym
- Roladka z indyka z musem szpinakowo serowym
- Roladki z łososia z serkiem koperkowo śmietankowym
- Tatar ze śledzia z imbirem i curry podany z ogórkiem zielonym
- Roladki ze schabu z musem chrzanowo - porowym w galarecie
- Pasztet w cieście kruchym z konfiturą cebulową
- Tarta warzywna z dressingiem jogurtowym
- Tatar na grzance z grillowanej cukinii i suszonych pomidorów
- Terrina warzywna z sosem ziołowym
- Volevanty w trzech smakach
- Springrollsy z warzywami i imbirem
- Carpaccio z buraka z hummusem i granatem

Sałatki

- Sałatka caprese z karmelizowanym pomidorem
- Bukiet sałat z serem pleśniowym, winogronami i dressingiem z vinegret
- Sałata rzymska z kurczakiem z parmezanem oraz grzankami
- Sałatka brokułowa z jajkiem, pomidorem i majonezem
- Sałatka włoska z serem mozzarella, wędzonym kurczakiem na kolorowych sałatach
- Sałatka grecka z fetą i oliwkami

- Sałatka z roszponki, pomidorków koktajlowych, suszonych oraz chipsami z chorizo w dressingu miodowo-musztardowym z ziarnami prażonego słonecznika
- Sałatka z tofu oraz prażonymi warzywami w sezamie
- Sałatka z makaronu sojowego i tuńczyka z selerem naciowym, kukurydzą i marchewką w sosie musztardowo-miodowym

Dania główne wegetariańskie

- Fish&chips z domowymi frytkami i surówką colesław
- Medalion z bakłażana z puree ziemniaczanym i brukselką.
- Pieczony batat z salsą pomidorową i sosem z pieczonego czosnku
- Spring Rolls z wędzonym łososiem, avocado i sałatką z marchewki z prażonym sezamem
- Gołąbek z kaszy gryczanej i boczniaków w sosie ze świeżych pomidorów z ziołami
- Wegański gulasz z bakłażana z pikantną rukolą i granatem
- Stir-fry z tofu i orzeszkami ziemnymi
- Curry z ciecierzycą z warzywami, masłem orzechowym i mlekiem kokosowym
- Camembert panierowany w orzechach z mussem z gruszki i suszoną żurawiną
- Placki z cukinii z kwaśną śmietaną, kawiolem i gravlaxem z łososiem
- Stek z selera z kaszą kus-kus i gremolată ziołową
- Boczniaki panierowane na chrupko z domowym ajwarem

Propozycja menu na organizację grilla połączonego z ogniskiem

Grill:

- Szaszłyczki drobiowe
- Karkówka
- Kurczak w salsie pomidorowej
- Biała kiełbasa
- Kaszanka
- Żeberka w sosie barbecue
- Ziemniaczki opiekane
- Warzywa z grilla (bakłażan, cukinia, papryka)

Na zimno

- Sałatka szopska z serem feta
- Pomidor z mozzarellą, świeżą bazylią i Pesto

- Sałatka colesław
- Sałatka ziemniaczana boczkiem
- Ogórki małosolne/kiszone
- Pieczywo

Z ogniska (opcjonalnie)

- Pieczenie kiełbasek na kiju

Szanowni Państwo, uprzejmie informujemy, że w naszych posiłkach mogą występować następujące składniki wywołujące reakcje alergiczne: zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut), skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne (arachidowe), soja, mleko (łącznie z laktozą) orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, makadamia lub orzechy queensland, seler, gorczyca, nasiona sezamu, łubin, mięczaki, dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr