

MENU KONFERENCYJNE

Czwartek 8.06.2017

Godzina 19:00

Uroczysta kolacja – zestaw V:

Barszcz z krokietem

Noga z kaczki podawana z kluseczkami francuskimi

Jabłko pieczone

Deser- biszkopt z brzoskwinia

Kawa / herbata

Wino 125 ml / os

Zimna płyta (półmisek wędlin, półmisek pieczonych mięs, deska serów regionalnych, moskol, sałatka / 2 rodzaje, śledź / 2 rodzaje, galaretka drobiowa, drobne przekąski, sos czosnkowy, sos chrzanowy, smalec ze skwarkami, pomidory, ogórki, ciasto, owoce, pieczywo)

Piątek 9.06.2017

8:30-9:30 Śniadanie

12:00-12:20 Przerwa kawowa – Bufet konferencyjny Wariant I

14:00-15:00 Obiad

Zestaw obiadowy VIII

Zupa z czerwonej soczewicy

Pstrąg z górskiego potoku pieczony z grulami

Warzywa z wody

Kompot/ herbata z cytryną

Deser -ciasto orzechowiec

19:00-... Ognisko

Menu ogniskowe Wariant III:

Kiełbasa 250 g

Kiszka 200 g

Boczek 150 g

Moskol z masłem czosnkowym

Oscypek z żurawiną

Szaszłyk wieprzowy 200 g

Bigos 250 g

Pieczyno, musztarda, ketchup,

Ogórek kiszony, herbata

Grzaniec lub herbata góralska 200 ml/ os

Sobota 10.06.2017

9:00-10:00 Śniadanie

14:00-15:00 Obiad

Zestaw obiadowy I

Żurek „zakopiański”

Tradycyjny kotlet schabowy z kapustą zasmażaną i puree ziemniaczanym

Kompot/ herbata z cytryną

Deser - szarlotka z bitą śmietaną

Godzina 19:00

Uroczysta kolacja – zestaw IV:

Zupa krem czosnkowa z grzankami

Gęś podawana z sosem żurawinowym

Paluszki ziemniaczane

Surówka z czerwonej kapusty

Deser- suflet czekoladowy

Kawa / herbata

Wino 125 ml / os

Zimna płyta (półmisek wędlin, półmisek pieczonych mięs, deska serów regionalnych, moskol, sałatka / 2 rodzaje, śledź / 2 rodzaje, galaretka drobiowa, drobne przekąski, sos czosnkowy, sos chrzanowy, smalec ze skwarkami, pomidory, ogórki, ciasto, owoce, pieczywo)

Niedziela 11.06.2017

8:30-10:00 Śniadanie