Hotel ARA
Jastrzębia Góra

MENU WIELKANOC
NAD MORZEM

03.04.2021- WIELKA SOBOTA

GODZ: 13:00-15:30- WSPÓLNE MALOWANIE PISANEK POŁĄCZONE Z SEANSEM BAJEK

GODZ: 17:00-19:00- OBIADOKOLACJA

BUFET CIEPŁY:

Zupa szczawiowa z jajkiem i ziemniakami
Filet z kurczaka w sosie kaparowym
Pieczony Filet z tilapii
Warzywa gotowane
Marchewka z groszkiem
Puree ziemniaczane
Frytki belgijskie

BUFET ZIMNY:

Sałatka z porów
Mix sałat z sosem vinegrette
Surówka colesław

SŁODKI BUFET:

Owoce
Ciastka
Rogaliki

Hotel ARA
Jastrzębia Góra

04.04.2021-WIELKA NIEDZIELA

GODZ: 08:00-11:00- ŚWIĄTECZNE ŚNIADANIE WIELKANOCNE

Uroczyste śniadanie wielkanocne w formie bufetu szwedzkiego, na którym znajdą się między innymi: święconka, żurek, jajka pod różnymi postaciami , tradycyjna biała kiełbasa z chrzanem oraz nie zabraknie takich smakołyków jak baranki i makowiec.

GODZ: 15:00-16:00 ŚWIĄTECZNY OBIAD

BUFET CIEPŁY:

Rosół królewski z lanymi kluskami
Halibut pieczony
Roladki wieprzowe w sosie pomidorowym
Ziemniaki opiekane w ziołach
Kluski gnocchi
Warzywa pieczone

BUFET ZIMNY:

Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z marchewki i jabłka
Mix sałat z sosem miodowo-musztardowym

GODZ: 16:00-17:00- ŚWIĄTECZNY BUFET SŁODKOŚCI

Ciasta
Kawa
Herbata
Woda z cytryną i miętą
Lemoniada
Koktajl owocowy

Hotel ARA
Jastrzębia Góra

GODZ: 19:00-20:30- UROCZYSTA KOLACJA

PRZYSTAWKA:

Kokosowe szaszłyki z krewetek

DANIE GŁÓWNE:

Filet z indyka w sosie winno maślanym, frytki z batatów, brokuł z migdałami

DESER:

Panna Cotta

NAPOJE/BUFET:

Kawa

Herbata

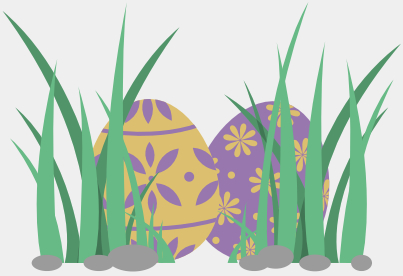
Woda z cytryną i miętą

Lemoniada

Do kolacji podawana jest lampka wina białego lub czerwonego.

GODZ: 20:30- WSPÓLNY WIECZÓR Z MUZYKĄ Z AROMATYCZNYM GRZAŃCEM A DLA DZIECI GORĄCA CZEKOLADA

05.04.2021-WIELKI PONIEDZIAŁEK



GODZ: 08:00-11:00- ŚNIADANIE WIELKANOCNE

Uroczyste śniadanie w formie bufetu szwedzkiego, podczas którego zaserwujemy takie smakołyki jak: wędzone ryby, jaja faszerowane, sałatki, mięsa pieczone, sery.