

Konferencja Dyrektorów Instytucji Kultury 19-21 października 2022 r. Menu

Środa 19 października 2022 r.

Obiad godz. 14.30

- domowej roboty zupka ogórkowa
- danie główne: roladki schabowe z piklem i oscypkiem na sosie rydzowym z ziemniakami po polsku oraz młodą kapustą z koperkiem
- deser: szarlotka
- kawa, herbata, woda mineralna niegazowana

19.30 Kolacja połączona z wieczorem integracyjnym

Przystawka:

- tradycyjny góralski oscypek z boczkiem, cebulą i żurawiną, mix sałat

Danie główne:

- udko z kaczki podane na musie selerowo-lawendowym z puree i pieczonym jabłkiem z żurawiną

Drugi gorący posiłek:

- kociółek tatrzański z moskolami

Bufet:

- zimna płyta wraz z ciastem i napojami

Czwartek 20 października 2022 r.

Śniadanie w godz. 7.00 - 10.00

- śniadanie podawane w formie obfitego bufetu szwedzkiego

Obiad godz. 14.00

- zupa: kwaśnica na świńskim ryżu
- danie główne: rolada z karkówki z sosem borowikowym, opiekany ziemniaczkami i surówka z białej kapusty
- deser: sernik
- kawa, herbata, woda mineralna niegazowana

19.00 Kolacja połączona z wieczorem integracyjnym

Przystawka:

- polędwica wieprzowa ze szpinakiem i musem śliwkowym

Danie główne:

- cielęcina marynowana w tymianku z ziemniakami gratin i surówką z selera

Drugi gorący posiłek:

- tradycyjny staropolski żurek z białą kielbasą, jajkiem i ziemniakami

Bufet:

- zimna płyta wraz z ciastem i napojami

Piątek 21 października 2022 r.

Śniadanie w godz. 7.00 - 10.00

- śniadanie podawane w formie obfitego bufetu szwedzkiego