

# Śniadanie Wielkanocne



# MENU

## NA CIEPŁO

Żur z białą kiełbasą i tartym chrzanem

Babka ziemniaczana z serem wędzonym

Pieczona biała kiełbasa

Warzywa grillowane

Naleśniki na słodko

Jajecznica na maśle

Parówki i kiełbaski śląskie

## NA ZIMNO

Tradycyjne mięsa pieczone, wędliny

Kiełbasy regionalne

Pasztet wegański

Pasztet tradycyjny z żurawiną

Jajka gotowane z dodatkami

Jajka faszerowane

Pasta jajeczna

Sałatka tradycyjna jarzynowa z majonezem

Wiosenna sałatka z prażonymi pestkami

słonecznika

Sery podpuszczkowe niedojrzewające np.

czosnek, kozieradka

Sery podpuszczkowe dojrzewające np.

maślany, słoneczny



## **DODATKI**

Chrzan, ćwikła z chrzanem

Kiszonki

Pasty warzywne (wegańskie!)

Dżemy, miody, twarożki

Jogurty

Musy owocowe

Chleby regionalne

## **BUFET SŁODKOŚCI**

Serniki, baby , muffiny, babeczki,

Mini deserki, owoce sezonowe

## **ŚNIADANIE WIEKANOCNE**

**05.04.2026**

Śniadania w formie bufetu szwedzkiego  
serwowane w niedzielę **05.04.2026** w  
godzinach od 09:00 do 11:00.

**DOKONAJ REZERWACJI JUŻ DZIŚ!**

**tel. +48 661 990 095**

**mail. [meetings@arthotel.pl](mailto:meetings@arthotel.pl)**



**ART HOTEL**