



AMETYST
RESTAURACJA

ŚNIADANIA / BREAKFASTS / FRÜHSTÜCK /

Śniadania serwujemy w formie bufetu w godz. 8:00-10:30, w okresie wakacyjnym w godz. 7:30-10:30.

* Asortyment różni się w wybrane dni tygodnia.

* Menu śniadań na dany dzień ustala Szef Kuchni.

BUFET CIEPŁY

- jajecznica, jajka sadzone, jajka na miękko
- parówki z wody, parówki z cielęciny, kiełbasa gotowana, kiełbasa biała pieczona, kiełbasa śląska z pieczoną cebulą, boczek pieczony w plastrach
- racuchy na słodko, jabłka w cieście naleśnikowym, omleczki na słodko, naleśniki
- owsianka na mleku, kasza manna

BUFET ZIMNY

WĘDLINY: polędwica łososiowa surowa, szynka wieprzowa, szynka drobiowa, schab pieczony własnego wypieku, karczek pieczony własnego wypieku, kiełbasa żywiecka

SERY: ser żółty z dziurami, gouda, wędzony, sery pleśniowe, sery białe: twaróg krojony w plastrach, twaróg mielony ze śmietaną i dodatkami warzywnymi, ser kozi

PASTY: jajecznica, z sera żółtego, z tuńczyka, warzywna

JAJKA: jajka na twardo w połówkach z majonezem, w sosie tatarskim, z łososiem wędzonym, z pastą ziołową

RYBY: makreła wędzona, kawałki tuńczyka w zalewie, filety śledziowe, ryba w warzywach

POZOSTAŁE DODATKI: galaretka drobiowa, pasztet własnego wyrobu, pomidory z mozzarellą, sałatka, roladki z szynki i pasty jajecznej, pomidorki i ogórki faszerowane pastą

WARZYWA: ćwiartki pomidora, ogórek w plastrach, papryka, rzodkiewka, szczypior, sałata

OWOCE: jabłka, grejpfruty, pomarańcze, owoce sezonowe: melony, winogrona, brzoskwinie

OWOCE SUSZONE: morele, śliwki, żurawina, rodzynki

NASIONA I ORZECZY: pestki dyni, słonecznik, sezam, siemię lniane, orzechy włoskie, migdały

DODATKI: jogurty naturalne i owocowe, mleko ciepłe i zimne, kakao, krem czekoladowy, dżem (różne rodzaje), miód, musztarda, majonez, keczup, chrzan, masło, pieczywo





AMETYST
RESTAURACJA

KĄCIK WEGE

- tofucznicza
- parówki i kielbaski sojowe
- grillowane warzywa
- sery i wędliny wegetariańskie
- pasty warzywne, paprykarz
- napoje roślinne

NAPOJE

- woda, soki owocowe, kompot owocowy
- herbata, kawa

OBIADOKOLACJE / DINNER BUFFET / ABENDS BUFFET

Obiadokolacje serwujemy w formie bufetu w godz. 17:00-20:00.

** Asortyment różni się w wybrane dni tygodnia.*

** Menu obiadokolacji na dany dzień ustala Szef Kuchni.*

** Istnieje możliwość dokupienia obiadokolacji w trakcie pobytu bezpośrednio w Recepcji.*

MENU OBIADOKOLACJI

ZUPA: dwa rodzaje zup

DANIA GŁÓWNE: trzy dania do wyboru, w tym wegetariańskie, dodatki skrobiowe, warzywa, surówki

PATERA WĘDLIN I SERÓW, ŚWIEŻE WARZYWA, PIECZYWO, MASŁO

DESER

DANIE DLA DZIECI

NAPOJE

- woda, kompot owocowy
- herbata
- pozostałe napoje dodatkowo płatne

