



Wielkanoc

nad Zalewem Sulejowskim

Ośrodek Inwest w Smardzewicach serdecznie zaprasza na weekend wielkanocny.
Oferujemy znakomitą kuchnię i pobyt w nowo wyremontowanym obiekcie.
Proponujemy pobyt trzy- lub czterodniowy.

Pobyt czterodniowy – od piątku 14 kwietnia do poniedziałku 17 kwietnia

– cena 440 zł/osoba

W ramach pakietu proponujemy:

- 3 noclegi w pokojach dwu-, trzy- lub czteroosobowych (typ „studio”) – w poniedziałek wydłużona doba hotelowa do godz. 16.00,
- 3 śniadania wielkanocne z tradycyjnymi i regionalnymi potrawami,
- 2 obiadowe kolacje – w Wielki Piątek i Wielką Sobotę,
- 2 świąteczne obiady w Wielką Niedzielę i Poniedziałek Wielkanocny,
- 1 świąteczna kolacja w Wielką Niedzielę
- wieczorne malowanie pisanek w Wielki Piątek,
- w Wielką Sobotę wspólne przygotowywanie koszyczków wielkanocnych,
- darmowy parking i dostęp do Wi-Fi,
- możliwość spacerów po leśnych trasach,
- wypoczynek w klimatycznym, cichym i spokojnym otoczeniu.

Pobyt trzydniowy - od soboty 15 kwietnia do poniedziałku 17 kwietnia

– cena 330 zł/osoba

W ramach pakietu proponujemy:

- 2 noclegi w pokojach dwu-, trzy-, czteroosobowych (typu „studio”) – w poniedziałek wydłużona doba hotelowa do godz. 16.00,
- 2 śniadania wielkanocne z tradycyjnymi i regionalnymi potrawami,
- 1 obiadowa kolacja w Wielką Sobotę,
- 2 obiady świąteczne w Wielką Niedzielę i Poniedziałek Wielkanocny,
- 1 świąteczna kolacja w Wielką Niedzielę,
- darmowy parking i dostęp do Wi-Fi,
- możliwość spacerów po leśnych trasach,
- wypoczynek w klimatycznym, cichym i spokojnym otoczeniu.

NASZE SPECJALNE, ŚWIĄTECZNE MENU

Piątek, 14 kwietnia

Obiadokolacja – tarta wegetariańska z sosem holenderskim, zupa tajska (zupa na bazie bulionu i świeżych warzyw), mintaj pieczony w ziołach, chrupiące ziemniaczki, zestaw surówek, ciasto drożdżowe z bakaliami, kawa, herbata, napoje.

Sobota, 15 kwietnia

Śniadanie (w formie bufetu szwedzkiego) – szynka domowa z chrzanem, deska serów, mus z twarożku wiejskiego ze szczypiorkiem, mozzarella z pomidorem i pesto bazyliowym, pasta z makreli i jajka, jajecznica z pomidorami lub szczypiorkiem (serwowana na życzenie), gorące bułeczki z pieca, chleb wiejski na zakwasie, pieczywo graham, rogaliki z konfiturą, miód, dżem, masło, warzywa sezonowe, kawa, herbata, napoje.

Obiadokolacja – barszczyk czerwony z krokietem mięsnym, indyk w pikantnych ziołach, ryż smażony z szafranem, bukiet warzyw, sernik wiedeński, kawa, herbata, napoje.

Niedziela, 16 kwietnia

Śniadanie wielkanocne (w formie bufetu szwedzkiego) – barszczyk biały z jajkiem i szynką, szynka staropolska z chrzanem, kurczak faszerowany z musem cytrynowym, półmiski wędlin domowych, jajka faszerowane szynką, łososiem, pieczarkami, domowe pasztety z sosem cumberland, pieczywo, masło, dodatki, ciasta wielkanocne: mazurki, sernik wiedeński, szarlotka, kawa, herbata, napoje.

Obiad – rosół domowy z makaronem, karczek pieczony z warzywami, puree z ziemniaków i zielonego groszku, zestaw surówek, lody z bitą śmietaną, kawa, herbata, napoje.

Kolacja (w formie bufetu szwedzkiego) – szynki domowe, półmiski mięs pieczonych, sałatka wielkanocna z jajkiem i pieczarkami, pasztet z królika z borówkami, galantyna z kurczaka, kruche babeczki nadziewane łososiem, sałatka ze świeżych warzyw + dipy, pomidor z cebulą i oliwą z oliwek, ciasta wielkanocne, kawa, herbata, napoje.

Poniedziałek, 17 kwietnia

Śniadanie (w formie bufetu szwedzkiego) – tradycyjne wędliny domowe - wyrób własny, deska serów, twarożki w różnych smakach, mozzarella z pomidorami i bazylią, sałatka z tuńczykiem, jajecznica ze szczypiorkiem (serwowana na życzenie), jogurty, mleko z płatkami lub musli, jajko w majonezie z żółtym serem, parówki cielęce, pieczywo, masło, kawa, herbata, napoje.

Obiad – zupa bogracz, kotlet szwajcarski, ziemniaki pieczone, bukiet warzyw, tort Pavlova z malinami, kawa, herbata, napoje.