

Velikonoční menu 18.-21. 4. 2025

VELIKONOCE JSOU SVÁTKY, KTERÉ SE V ČESKÉ KULTUŘE SLAVÍ S MNOHA SYMBOLY JARA, NOVÉHO ŽIVOTA A OBNOVY. V GASTRONOMII SE TENTO ČAS VYZNAČUJE PŘEDEVŠÍM BOHATOU NABÍDKOU JÍDEL, KTERÁ VYUŽÍVAJÍ ČERSTVÉ JARNÍ SUROVINY, AŽ UŽ JE TO JARNÍ ZELENINA, VEJCE NEBO TRADIČNÍ VELIKONOČNÍ PEČIVO. MEZI ZÁSADNÍ INGREDIENCE PATŘÍ PŘEDEVŠÍM:

- VEJCE – SYMBOL NOVÉHO ŽIVOTA, NEODMYSLITELNÁ SOUČÁST VELIKONOČNÍHO MENU.
- MASO – PRO VELIKONOČNÍ STŮL JE TYPICKÉ PŘEDEVŠÍM JEHNĚČÍ, KUŘECÍ A KRÁLIČÍ MASO, KTERÁ JSOU ČASTOU VOLBOU PRO PEČENĚ A DUŠENÉ POKRMY.
- JARNÍ ZELENINA – ČERSTVÝ ŠPENÁT, MEDVĚDÍ ČESNEK, MLADÉ KOPŘIVY, A DALŠÍ BYLINKY DODÁVAJÍ POKRMŮM SVĚŽEST A JARNÍ VITALITU.

TRADIČNÍ VELIKONOČNÍ JÍDLA:

- BERÁNEK – TRADIČNÍ VELIKONOČNÍ SLADKÝ KOLÁČ VE TVARU BERÁNKA, KTERÝ SYMBOLIZUJE KRISTA. JEHO PŘÍPRAVA JE ČASTO OBŘADNÍ ZÁLEŽITOSTÍ A JE ZÁKLADEM MNOHA RODINNÝCH SETKÁNÍ.
- JARNÍ NÁDIVKA – PLNĚNÁ ZELENINA, BYLINKY A JARNÍ BYLINY JAKO MEDVĚDÍ ČESNEK A ŠPENÁT, ČASTO PODÁVANÁ S PEČENÝM MASEM.
- KYNUTÝ MAZANEC – SLADKÉ PEČIVO, KTERÉ JE NEDÍLNOU SOUČÁSTÍ.
- VAJÍČKA V RŮZNÝCH PODOBÁCH – VAŘENÁ, PLNĚNÁ, NEBO I JAKO SOUČÁST RŮZNÝCH SALÁTŮ A POMAZÁNEK.

DOPORUČUJEME SE OBJEDNAT NA NÍŽE UVEDENÝCH KONTAKTECH, NEJDÉLE DO 17. 4. 2025.





Velikonoční menu 18.-21. 4. 2025

MILÍ HOSTÉ A MILOVNÍCI DOBRÉHO JÍDLA,
SRDEČNĚ VÁS ZVEME NA VELIKONOČNÍ VÍKEND, KDE SI SPOLEČNĚ UŽIJEME KRÁSU
JARNÍ PŘÍRODY, ALE PŘEDEVŠÍM OCHUTNÁME TRADIČNÍ ČESKÉ VELIKONOČNÍ
SPECIALITY.

KDY:

- PÁTEK 18. 4. 2025 V ČASE 12:00-14:00,
- SOBOTA 19. 4. 2025 V ČASE 12:00-14:00,
- NEDĚLE 20. 4. 2025 V ČASE 12:00-14:00
- PONDĚLÍ 21. 4. 2025 V ČASE 12:00-14:00

CENA:

- 350 KČ/OSOBA ZA
NEOMEZENOU KONZUMACI



KDE:

CLAM-GALLASŮV PALÁC, LÁZNĚ LIBVERDA 69, LÁZNĚ LIBVERDA, HLAVNÍ SÁL

CO VÁS ČEKÁ?

- MARINOVANÉ JEHNĚČÍ S
BYLINKAMI
- RAGÚ Z JEHNĚČÍ KÝTY NA SMETANĚ
- PEČENÉ KRÁLIČÍ STEHÝNKO
- FILET Z KRÁLIČÍHO HŘBETU
- KUŘECÍ PALIČKY S BYLINKAMI VE
SLANINĚ PEČENÉ
- DOMÁCÍ KUŘECÍ ROLÁDA
- PEČENÉ KUŘECÍ STEHÝNKO PLNĚNÉ
VELIKONOČNÍ NÁDIVKOU

CO VÁS ČEKÁ?

- ZELENINOVÁ JARNÍ POLÉVKA
- HRÁŠKOVÝ KRÉM S MEDVĚDÍM
ČESNEKEM
- VELIKONOČNÍ NÁDIVKA S MEDVĚDÍM
ČESNEKEM
- LEHKÝ JARNÍ BRAMBOROVÝ SALÁT
- SMETANOVÝ LISTOVÝ ŠPENÁT
- LUŽICKÉ BYLINKOVÉ ŠPECLE
- VAJEČNÉ SALÁTY A POMAZÁNKY
- VARIACE ZELNÝCH SALÁTŮ
- VELIKONOČNÍ DEZERTY

REZERVACE:

PROSÍME O REZERVACI DO 17. 4. 2025 NA TELEFONNÍM ČÍSLE 606 358 791 NEBO
E-MAILU SOLDAN@LAZNE-LIBVERDA.CZ

PŘIJĎTE STRÁVIT PŘÍJEMNÝ ČAS S RODINOU A PŘÁTELI A POCHUTNEJTE SI
NA NAŠICH SPECIALITÁCH. TĚŠÍME SE NA VÁS!

