



NADĚJE ČLOVĚKA



Transformační kurz s Jiřím Ledvinkou

Farma Nová Amerika u Jaroměře, víkend 9.5.-11.5.2025

Pátek – polévka od 17.00 hod

Krkonošské kyselo

Pátek - Večeře formou venkovního grilování od 18.00

Kuřecí steak (kuřecí špízy)

Grilovaná panenka ve slanině na rozmarýnu a medu

Vepřový tomahawk

Grilovaný sýr karsit ve slaninovém kabátku s brusinkovou omáčkou

Grilovaná zelenina (paprika, rajče, cibule, kukuřice, cuketa)

Omáčky: whisky-pepř, lišková,

Zeleninové saláty: kapustový salát s jablky a medem

Tzatziki

Příloha pečené lahůdkové brambory ve slupce na tymiánu

Sobota snídaně

Bufetová farmářská snídaně 8-10 hod.

Sobota - oběd od 13 hod

Polévka – Silný hovězí vývar se zeleninou, masem a nudlemi

Vepřová panenka na medu s brusinkovou omáčkou

Vepřový steak BBQ

Kuřecí steak s avokádovým dipem

Zapečená brokolice sýrem

Šopský salát se sýrem balkánského typu

Okurkový s jogurtovou zálivkou

Glazované batáty

Rýže

Sobota - večeře-raut od 19 hod.

Polévka – brokolicový krém s krutony
Kuřecí steak s karamelizovanou cibulí a balsamikem
Candát s citronovou omáčkou
Vepřové řízky
Kuskus s pečenou zeleninou
Štouchané brambory s cibulkou
Bramborové rosti
Glazovaná karotka mede
Zelný salát s mrkví
Salát z červené řepy na rukole se sýrem balkánského typu (Carpaccio)

Neděle – snídaně

Bufetová farmářská snídaně od 8-10 hod.

Neděle – oběd raut od 13 hod.

Bramborová
Kuřecí plátek na žampionech
Vepřové nudličky na kari
Vepřová panenka se sušenými rajčaty a karsit sýrem balkánského typu
Penne se sušenými rajčaty a tomatovým pyré
Rajčata s mozzarellou
Rýže
Bramborové gnochí

Veškeré stravování se bude odehrávat v salonku u krbu hned vedle baru. Budou zde snídaně, obědy i večeře, vyjma večeře páteční, která se bude odehrávat v centru dvora u venkovního grilu.

Restaurace je otevřena 11–22 hod.

Wifi: bez hesla označena Nová Amerika hosté.