

Velikonoční menu ve školní restauraci Centrum na Králově Háji chutnalo i gurmánům



03. 04. 2013 13:07

Tradiční zpestření strávníků školní restaurace Centrum Střední školy gastronomie a služeb na Králově Háji v Liberci byla dvě speciální velikonoční menu.

Jedničkou byl : Velikonoční salát se zastřeným vejcem, polévka z řapíkatého celeru se sýrem a krutony, kukuřičné kuře s estragonem, šťouchané brambory s hráškovými lusky a velikonoční kuře. Dvojkou pak plněná křepelčí vejce na kopřivovém čipsu, vývar z králíka se zeleninou juliene a špenátovým nokem, medová jehněčí kýta s přílohovou zeleninou, velikonoční kuře.

Ve vkusně vyzdobené restauraci s velikonoční tematikou a ukázkovou slavnostní velikonoční tabulí a vhodnou zvukovou kulisou se mohli návštěvníci navzdory nevlídnému počasí ponořit do jarní nálady svátků jara a chuti tradičních pokrmů.

„Naši žáci se snažili všem návštěvníkům připravit profesionální dobroty i obsluhu,“ shrnul ředitel školy Zdeněk Šlaich.