

# Crăciun la Lac Sub Soare – Meniu

24–27 decembrie 2025

**Miercuri, 24 decembrie – Cină live la foc de tabără**

**Tăierea porcului de vineri – experiență inedită**

Trăim împreună unul dintre cele mai frumoase ritualuri ale iernii românești: de la aburul ceaunelor și trosnetul lemnului în foc, până la aromele care se împletesc în aerul rece de seară. Vei vedea „live” etapele pregătirii, vei gusta pe loc preparatele calde și vei înțelege povestea din spatele fiecărei obicei – într-o versiune atentă, prietenoasă și autentică. Atmosfera e completată de focul de tabără, țuica și vinul fiert.

Pentru oaspeții care nu consumă carne, avem și **varianta de post** servită în paralel, astfel încât toată lumea să se bucure de aceeași experiență.

**Meniu:**

- **Bruschete** cu zacuscă, măsline, șorici proaspăt
  - **Pomana porcului** cu bulz de mămăliguță cu brânză
  - **Desert:** Bulgări de zăpadă
  - **Băuturi de sezon:** Țuică fiartă
- Varianta de post (servită în paralel):** bruschete cu zacuscă și măsline; iahnie de fasole și tocăniță de cartofi cu salată de ceapă roșie

---

**Joi, 25 decembrie – Ziua de Crăciun**

**Dimineață tihnită, după obicei:** gusturi de casă, miros de cafea și povești la masă. La prânz, farfuria bogate, iar seara aprindem bucuria cu bradul împodobit, colindători și sosirea Moșului.

**Mic dejun tradițional (bufet):** gustare tradițională (tobă, lebăr, jumări de casă, slănină afumată, brânzeturi), salată de boeuf, legume; cafea, ceai, apă, suc. **La comandă:** omlete/ochiuri.

- **Momente speciale:** Sosirea Moșului

**Prânz:**

- **Ciorbă de porc**, cu ardei iute și smântână
- **Pulpă de rață la cuptor**, cu varză roșie călită cu mere, morcovi caramelizați, sparanghel la cuptor și salată verde (lămâie & ulei de măsline)

- **Desert: Tiramisu și cozonac**  
**Împodobirea bradului:** Țuică fiartă, vin fiert, apă plată & minerală.

#### Cina festivă:

- **Platou tradițional:** tobă, lebăr, jumări de casă, slănină afumată, brânzeturi, salată de boeuf, salată de icre, legume
  - **Fel principal (la platou):** sarmale cu mămăliguță + friptură de porc și cârnați la cuptor, cu cartofi gratinați și salată de murături
  - **Momente speciale:** colindători
  - **Desert:** Cozonac și tortul casei
- 

## Vineri, 26 decembrie – A doua zi de Crăciun

**Ritm domol și voie bună:** un brunch generos la prânz, apoi seara ne întoarcem la focul de tabără, între arome de grătar și povești lungi.

#### Brunch festiv (mic dejun & prânz împreună):

- **Bufet rece:** preparate tradiționale de casă, brânzeturi, salate de casă, **zacuscă de casă**, dulceturi, legume proaspete, patiserie, fructe
- **Stație ciorbă:** borș de cocoș cu tăiței de casă, smântână și ardei iute (la cerere)
- **Fel cald:** coaste de porc la cuptor, cu cartofi prăjiți și salată de murături
- **Băuturi:** cafea, ceai, suc, apă

#### Cina la foc de tabără (platouri/semibufet):

- **Gustare rece:** brânză de burduf cu ceapă roșie și slănină afumată
  - **Fel principal – la alegere:**
    - **Mix grill** (ceafă de porc, pulpe de pui, mici) + **pui întreg la rotisor** în aer liber, cu cartofi la cuptor și salată de murături  
sau
    - **Saramură de crap cu legume**, cu **salată verde** (ulei de măsline & lămâie)
  - **Desert:** fructe de sezon (banane, portocale, struguri)
- 

## Sâmbătă, 27 decembrie – Rămas-bun cu zâmbet

**Încă o dimineață pe malul lacului:** gusturi simple, proaspete, pentru drum bun și planuri de revenire.

**Mic dejun standard:** selecție cald/rece, brânzeturi & lactate, legume, panificație/patiserie, fructe, cafea, ceai, suc, apă.