

# *Lihavõttepühadel*

*(29.märtsist kuni 3. aprillini)*



*Sõpruskondadele ja peredele*

*(Kestvus 2 tundi sakstekambri, kuni 18 inimest)*

*Kirjud lihavõttemunad- kohapeal värvitud sibulakoorte, kaselehtede, lilleõite ja pajukoortega.. (! Munade värvimine ja kaunistamine on üks osa programmist)*

*Külmale lauale*

*Kartuli-kilusalat vutimunadega*

*Karask suitsulihaga*

*Ahjusoe rukkileib muna-, herne- ja heeringavõiga*

*Soe laud.*

*Ahjupraad vasikaliha ja köögiviljadega*

*Magusal laual*

*Mahlane kohupiimapirukas*

*Kali*

*Taimetee*

*Hind 2000 krooni*

*(kuni 10 inimesele)*

# TOIDUD LIHAVÕTTELAUALE KOLU KÕRTSIS

1.-5. aprill 2010

## *Soojad praed*

<i>Vasika ahjuroog köögiviljadega</i>	100.-
<i>Kollane kana ahjuroog</i>	100.-
<i>Täidetud kana</i>	120.-
<i>Munaroog</i>	60.-

## *Kerged suupisted*

<i>Ahjusee rukkileib muna-, heeringa ja hernevõiga</i>	15.-
<i>Kartuli-kilusalat vutimunadega</i>	30.-
<i>Kodujuustupirukas</i>	15.-
<i>Suitsuräime karask</i>	15.-
<i>Täidetud munad</i>	10.-

## *Magustoidud ja pirukad*

<i>Kohupiimapiirukas</i>	20.-
<i>Magusad saiakesed</i>	alates 5.-
<i>Kohupiimavorm astelpajukeedisega</i>	25.-

## *Munajoogid*

<i>Munaõlu</i>	
<i>Õlle-piimajook munaga</i>	

