Slávnostné príležitosti

Slnečný pavilón

Prípitok-0,1l:

- ✓ Noirsecco Sekt V.O. Dry(suché) 2,50€
- ✓ Prezident sekt blanc(sladké) alebo rosé(sladké) 2,50€
- ✓ Cinzano s citrónom 3€
- ✓ Martini extra dry s olivou 3€
- ✓ Hubert de Luxe 2,50€, plus jahoda 0,50€
- ✓ Aperol Spritz – (sekt a Aperol likér s pomarančom) 3€
- ✓ Prosecco Bolla DOCG – 4€

Nealko prípitok 0,1l:

- ✓ Hubert sparkling nealko – 2,50€,
- ✓ Party Drink Hamšík(jahoda, jablko) – 1,50€

Predjedlá:

- ✓ Zapečená hrianka s kuracím mäsom a oštiepkom s čerstvými bylinkami 5€
- ✓ Šunková rolka s chrenovou penou 5€
- ✓ Domáca lahodná nátierka podľa výberu podávaná na bagete, rucolla, cherry paradajka 5€
- ✓ Jemná domáca hydinová paštéta zdobená brusnicami 5€
- ✓ Plnený „Portobello“ šampiňón 5€
- ✓ Cviklové carpaccio s rukolou, kozím syrom a piniovými orieškami 8€
- ✓ Údený losos na poľníčku s kôprovým dressingom 8€
- ✓ Mozzarella prekladaná s paradajkou a bazalkou 5€
- ✓ Prosciutto uložené na žltom melóne s mozzarellovými guličkami 8€
- ✓ Grilovaný kozí syr vystlaný na rucolle so suš. paradajkami a píniovými orieškami 8€
- ✓ Bruschetta mozzarella e pomodoro 5€

(hrianka s cesnakom a potretá zmesou paradajok, olivového oleja, bazalky a mozzarelly)

- ✓ Carpaccio z hovädzej sviečkovice s rucollou a parmezánovými hoblinkami 10€

Všetky predjedlá dekorujeme s alebo podávame na čerstvom listovom šalátiku.
Ku predjedlám podávame 2ks domáce pečivo
(min. od 20 osôb, celozrnné alebo zemiakové pečivo)
alebo na objednávku bagetku, resp. toast.

Polievky:

- ✓ Slepačí vývar s mäskom, zeleninou a rezancami 3,50 €
- ✓ Hovädzí vývar s mäsom a zeleninou 4,50 €

(podľa objednávky domáce rezance 1€/porcia, pečeňové halušky 0,50€/porcia)

- ✓ Zeleninová (s krupicovými haluškami, s pohánkou alebo cícerom) 3,50 €
- ✓ Krémová polievka 4 €

(brokolicová, paradajková s bazalkou a kyslou smotanou,
karfiolová s pangrattatou, hrášková s mätou,
pórová so zelerom, tekvicová s ďumbierom, šampiňónová)

Hlavné jedlá

Pri hlavných jedlách sa dajú kombinovať niektoré omáčky ako aj prílohy medzi sebou.
Všetky podávame podľa výberu s čerstvým miešaným šalátikom alebo dusenou zeleninou.
Podľa požiadavky pripravíme pre Vašich hostí jedlo vhodné pre **celiatikov, vegetariánov, či vegánov**.
Samozrejmosťou sú džbány s vodou, čerstvou mätou a limetkou na slávnostnom stole.

13€/porcia - (kuracie prsia)

150g Kuracie prsia na šampiňónoch, pečené zemiakové kolieska
150g Prírodné plnené kuracie prsia, (príloha podľa výberu)
75g Kuracie prsia/75g Bravčové karé na prírodný spôsob,
½ opekané zemiačky, ½ dusená ryža
150g Bravčové medailónky z karé na omáčke z lesných húb, dusená ryža
150g Kuracie prsia zapekané s gorgonzolou, hruškou
a posypané vlašskými orechmi(príloha podľa výberu)
150g Kuracie závitky plnené oravskou slaninkou a šalviou, zapečené zemiakové pyré
150g Kuracie prsia plnené sušenými paradajkami na nivovo-bazalkovej omáčke,
½ pečené zemiakové kolieska, ½ dusená ryža
150g Kurací steak na brusnicovej omáčke s lesnými plodmi, dusená ryža

16€/porcia - (morčacie prsia, bravčová panenská sviečková)

150g Morčacie prsia na omáčke z lesných húb, šťuchané zemiačky s pórom a pažítkou,
150g Morčacia roláda plnená listovým špenátom s omáčkou Quattro Formaggi,
bylinková ryža
150g Morčacie prsia plnené camembertom, rucollou a brusnicami
s pečenou tekvicou, cviklou a pečenými zemiakovými kolieskami
150g Morčacie prsia Wellington(v lístkovom ceste spolu so šalotkou, pancettou, vlašskými orechmi a šampiňónmi) podávané s anglickou zeleninou a varenými zemiakmi
(prípadne iná príloha)-do 20 osôb
150g Morčací steak s kuriatkovou omáčkou so šalotkou a bielym vínom,
zapečené zemiakové pyré
150g Zapečený morčací steak so šalviou a mozzarellou, gratinovaný zemiak
150g Bravčové medailónky z panenky na smotanovo-rozmarínovej omáčke,
(príloha podľa výberu)
150g Bravčová panenka na spôsob Wellington(v lístkovom ceste s kuracím fášom
a schwarzwaldskou šunkou) podávaná so zelerovým pyré a slaninkovým chipsom
150g Bravčová panenka v slaninkovom kabátiku, hubová omáčka,
šťuchané zemiačky s pórom a pažítkou
150g Medailónky z bravčovej panenky s kuriatkovou omáčkou,
pečené zemiačky so cherry paradajkami a tymiánom
150g Grilovaná bravčová panenka plnená údeným syrom,
zemiakové halušky so špenátom a sušenými paradajkami
150g Bravčové medailónky z panenky na dubákovom risotte a vínnej redukcii

CATERING

Ponúkame možnosť cateringových služieb, podľa dohody zabezpečíme prípravu jedál
podľa Vášho výberu od základného menu až po švédske stoly,
taktiež odvoz jedál i nápojov priamo až k Vám.
V prípade záujmu o viac informácii nás kontaktujte na 0915 094 597, 0908 700 716
alebo na info@slnecnypavilon.sk.

BUFET

(cena sa stanoví a vypočíta podľa výberu jedál z ponuky a požadovaného počtu porcií)

- ✓ zelerový šalát s pórom, jablkami a ananásom,
- ✓ bavorský zemiakový šalát s červenou cibuľkou,
- ✓ klasický zemiakový šalát s majonézou,
- ✓ biely kapustový šalát s mrkvou a balsamicom,
- ✓ rucollový šalát so cherry paradajkami, kozím syrom, farebnou paprikou a vlašskými orechmi,
- ✓ grécky šalát s feta syrom, olivami a čerstvým oreganom,
- ✓ mrkvový šalát s jablkom alebo ananásom,
- ✓ domáce pečivo(celozrnné alebo zemiakové kolieska-focaccia), šunkovo-syrová misa,
- ✓ špenátová roláda, syrovo-šunkové trojhranky, bravčová roláda plnená klobásou,
- ✓ údený losos s kôprovým dressingom,
- ✓ hovädzí tatarský biftek, hrianka
- ✓ anglický roastbeef, chrenová omáčka
- ✓ zemiakové placky z pohánky s kyslou kapustou a kyslou smotanou,
- ✓ pohánkové risotto s artičokmi, baklažánom a sušenými paradajkami,
- ✓ mini-rezníky z kuracích prs alebo bravčového karé,
- ✓ vykostené kuracie stehná na grile, dolné kuracie stehienka, grilovaný losos
- ✓ morčacie rolky plnené špenátom s mozzarellou, resp. sušenými paradajkami s nivou
- ✓ pečené kačacie stehná, dusená červená kapusta
- ✓ pečené bravčové rebierka, pečené bravčové koleno, obloženie (chren, horčica, feferóny,baranie rohy)
- ✓ pečené zemiačky so cherry paradajkami a tymiánom, dusená ryža, grilovaná zelenina
- ✓ dressing „tzatziki“, „tisíc ostrovov“, limetkovo-bazalkový dressing s kúskami olív,
- ✓ barbecue omáčka
- ✓ hovädzí guláš, jelení guláš, karlovarská knedľa
- ✓ tradičná kapustnica s hubami, klobásou a údeným mäskom, chlieb
- ✓ vanilková pannacotta s lesným ovocím, tiramisu
- ✓ tvarohová štrúdľa s marhuľami, makovo-višňová štrúdľa, jablková štrúdľa s hrozienkami
- ✓ čokoládovo-višňová torta so šľahačkou, domáci mandľový koláč s mascarpone
- ✓ tvarohový cheesecake s ovocím

Radi Vám poradíme s výberom vín a alkoholu pre Vašu slávnostnú akciu a zabezpečíme za aktuálne veľkoobchodné ceny s reštauračným poplatkom víno +2€/fľaša a liehovina, resp.destilát +3€/fľaša (**ponuka platí len pri počte nad 20 dospelých osôb**).
Povolené je prinesenie si vlastnej torty, zákuskov, syrových výrobkov, vlastného pečiva, či slaných pochutín bez poplatku.
Podľa Vašej požiadavky si účtujeme **návlek na stoličku** 2€.
Po záväznom objednaní akcie účtujeme **zálohu** vo výške 200€, ktorá sa stáva nenávratnou pri zrušení do 48 hodín pred začatím akcie.
Súčasťou obednávky akcie je **1ks nealka v skle** na osobu(servírované podľa dohody buď na slávnostnom stole alebo na vedľajšom príručnom stole). Slávnostná **výzdoba** sa účtuje v cene 2€ osoba.
Konzumácia **vlastného alkoholu nie je povolená na našej prevádzke**, v opačnom prípade si účtujeme tzv. „korkovné“ 4€ za každú prinesenú fľašu.
Uzatvorenú spoločnosť **bez poplatku** za prenájom poskytujeme pri počte nad 30 osôb. a základnej konzumácie(kompletné menu) 30€/os.
Poplatok za uzatvorenú spoločnosť, resp. prenájom priestorov na akcii (pri max. počte do 20 dospelých osôb) je 200€.
Poplatok za **prenájom priestorov**(počet 20-30 dospelých osôb, resp. nad 30 dosp.osôb a cena menej ako 30€/os.):
reštaurácia-hlavná miestnosť 100€, zimná záhrada 50€, miestnosť na poschodí 50€.
Ponuka je platná od 14.3.2024, uvedené ceny sú s DPH.