

Slávnostné príležitosti

Slniečny pavilón

Prípitok-0,1l:

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

Nealko prípitok 0,1l:

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

Predjedlá:

- ✓ Zapečená hrianka s kuracím mäsom a oštiepkom s čerstvými bylinkami 4€
 - ✓ Šunková rolka s chrenovou penou 4€
 - ✓ Domáca lahodná nátierka podľa výberu podávaná na bagete, rucolla, cherry paradajka 4€
 - ✓ Jemná domáca hydinová paštéta zdobená brusnicami 4€
 - ✓ Plnený „Portobello“ šampiňón 4€
 - ✓ Cviklové carpaccio s rukolou, kozím syrom a pinióvymi orieškami 6€
 - ✓ Údený losos na polníčku s kôprovým dressingom 7€
 - ✓ Mozzarella prekladaná s paradajkou a bazalkou 4€
 - ✓ Prosciutto uložené na žltom melóne s mozzarellovými guľčkami 7€
 - ✓ Grilovaný kozí syr vystlaný na rucolle so suš. paradajkami a pinióvymi orieškami 7€
 - ✓ Bruschetta mozzarella e pomodoro 4€
- (hrianka s cesnakom a potretá zmesou paradajok, olivového oleja, bazalky a mozzarely)
- ✓ Carpaccio z hovädzej sviečkovice s rucollou a parmezánovými hoblinkami 9€

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:

- ✓ Slepací vývar s mäskom, zeleninou a rezancami 3 €
 - ✓ Hovädzí vývar s mäsom a zeleninou 3,50 €
- (podľa objednávky domáce rezance 1€/porcia, pečeňové halušky 0,50€/porcia)
- ✓ Zeleninová (s krupicovými haluškami, s pohánkou alebo cícerom) 3 €
 - ✓ Krémová polievka 3 €
- (brokolicová, paradajková s bazalkou a kyslou smotanou,
karfiolová s pangrattatou, hrášková s mäťou,
pórová so zelerom, tekvicová s d'umbierom, 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 mäťou 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 pyrė
- 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 pažitkou,
- 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 pyrė
- 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 pyrė a slaninkovým chipsom
- 150g Bravčová panenka v slaninkovom kabátiku, hubová omáčka,
šťuchané zemiačky s pórom a pažitkou
- 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@slnecny Pavilion.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 jabĺčkom 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,
- ✓ 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, karlovarska knedľa
- ✓ tradičná kapustnica s hubami, klobásou a údeným mäskom, chlieb
 - ✓ vanilková pannacotta s lesným ovocím, tiramisu
 - ✓ tvarohová štrúdl'a s marhuľami, makovo-višňová štrúdl'a, jablková štrúdl'a 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€/fl'aša a liehovina, resp. destilát +3€/fl'aša (**ponuka platí len pri počte nad 20 dospelých osôb**).

Povolené je prinesenie si vlastnej torty, zákuskov, syrových výrobkov, vlastného pečiva, či slaných pochutín.

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 1€ osoba.

Konzumácia **vlastného alkoholu nie je povolená na našej prevádzke**,

v opačnom prípade si účtujeme tzv. „korkovné“ 4€ za každú prinesenú fl'ašu.

Uzatvorenú spoločnosť **bez poplatku** za prenájom poskytujeme pri počte nad 30 osôb a základnej konzumácii (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 1.4.2023, uvedené ceny sú s DPH.