

## Ponuka jedál pre slávnostné príležitosti



### Prípitok-0,1l:

- ✓ Noir Sekt V.O. Dry, Prezident sekt blanc(polosladké) alebo rosé(sladké), Cinzano s citrónom 1,80€
  - ✓ Martini extra dry s olivou - 2,80€
  - ✓ Hubert de Luxe 1,80€, plus jahoda 0,50€
- ✓ Aperol Spritz – (sekt a Aperol likér s pomarančom) – 2,50€
  - ✓ Prosecco – 2,50€

### Nealko prípitok 0,1l:

- ✓ Hubert sparkling nealko – 1,80€, Robby buble(jahoda, jablko) – 1,50€

### Predjedlá:

- ✓ Zapečená hrianka s kuracím mäsom a oštiepkom s čerstvými bylinkami 3,50€
    - ✓ Šunková rolka s chrenovou penou 3,20€
    - ✓ Jemná domáca hydinová paštéta zdobená brusnicami 3,50€
      - ✓ Plnený „Portobello“ šampiňón 3,20€
  - ✓ Cviklové carpaccio s rukolou, kozím syrom a piniovými orieškami 5,50€
    - ✓ Údený losos na polníčku s kôprovým dressingom 5,50€
    - ✓ Mozzarella prekladaná s paradajkou a bazalkou 3,50€
  - ✓ Prosciutto uložené na žltom melóne s mozzarellóvymi guľičkami 5,50€
  - ✓ Grilovaný kozí syr s medom na šalátiku s brusnicovou omáčkou 5,50€
    - ✓ Bruschetta mozzarella e pomodoro 3,50€
- (hrianka s cesnakom a potretá zmesou paradajok, olivového oleja, bazalky a mozzarely)
- ✓ Carpaccio z hovädzej sviečkovice s rucollou a parmezánovými hoblinkami 6,50€

Všetky predjedlá dekorujeme s alebo podávame na čerstvom šalátiku.

Ku predjedlám podávame 2ks domáce pečivo(min. od 20 osôb, celozrnné alebo zemiakové pečivo) alebo na objednávku bagetku, resp. toast.

### Polievky:

- ✓ Slepáci vývar s mäskom, zeleninou a rezancami 1,80€
  - ✓ Hovädzí vývar s mäsom a zeleninou 2€
- (+ domáce rezance 0,50€/porcia, + pečeňové halušky 0,30€/porcia)
- ✓ Zeleninová (s krupicovými haluškami, s pohánkou alebo cícerom) 1,80€
  - ✓ Krémová polievka 2€
- (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 a vegetariánov. Samozrejmosťou sú džbány s vodou, čerstvou mäťou a limetkou na slávnostnom stole.

### **10€**

- 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

### **12€**

- 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 pyrė
- 150g Zapečený morčací steak so šalviou a mozzarellou, gratinovaný zemiak

### **14€**

- 150g Bravčové medailónky z panenky na smotanovo-rozmarínovej omáčke, (príloha podľa výberu)
- 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

Radi Vám poradíme s výberom vín a alkoholu pre Vašu akciu a zabezpečíme za aktuálne veľkoobchodné ceny s reštauračným poplatkom víno +1€/fl'aša a liehovina, resp.destilát +2€/fl'aša (**ponuka platí len pri počte nad 20 osôb**).

Za výzdobu(slávnostné prestretie, servítky, sviečky) si účtujeme 2€ na osobu, podľa objednávky návlek na stoličku 1,50€.

Po záväznom objednaní akcie účtujeme zálohu vo výške 200€, ktorá sa stáva nenávratnou pri zrušení do 48 hodín pred začatím akcie. Po 22.hod si účtujeme prevádzkový poplatok 20€ za každú začatú hodinu.

V prípade prinesenia si vlastného alkoholu, účtujeme si 3€ za každú fl'ašu. Uzatvorenú spoločnosť bez poplatku za prenájom účtujeme pri počte nad 30 osôb . a základnej konzumácie(kompletné menu) 20€/os. V opačnom prípade si účtujeme poplatok za uzatvorenú spoločnosť vo výške 200€. Ponuka je platná pre akcie dohodnuté po 22.8.2018, uvedené ceny sú s DPH.

## BUFET

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

### Bufetový stôl :

- ✓ 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
- ✓ kuracie mini-rezníky, vykostené kuracie stehná na grile, dolné kuracie stehienka, morčacie rolky plnené špenátom, slaninkou, resp. sušenými paradajkami
  - ✓ 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