



SLÁVNOSTNÉ MENU A CATERING

SLÁVNOSTNÉ MENU A CATERING

- Na výber máte z troch slávnostných menu.
- Cena zahŕňa aperitív alebo dezert.
- Cena zahŕňa slávnostné prestieranie.
- V cene je aj prenájom miestnosti do 4 hodín počas konzumácie u nás zakúpených jedál a nápojov.
- Každá začatá hodina nad 4 hodiny je účtovaná sumou 35€.
- Počas konzumácie slávnostného menu Vám poskytujeme zľavu na nápoje 10%.
- V prípade konzumácie vlastných nápojov je účtované korkovné vo výške 8,-€/osoba.
- V cene taktiež ponúkame možnosť priniesť si vlastné torty a zákusky.

APERITÍV (SPOLOČNÝ PRE VŠETKY DRUHY MENU):

- A1 - Hubert De Luxe s jahôdkou,
- A2 - Ružové šumivé s ovocím,
- A3 – Prosecco,
- A4 - Ovocný destilát Original 52%,
- A5 - Aperol Spritz,
- A6 - Martiny DRY s olivou,
- A7 - Tokajské 3 putňové.

JEDNOTNÁ CENA PRE APERITÍV MIMO MENU JE 3,50€



SLÁVNOSTNÉ MENU CLASSIC 31,90€ / OSOBA

PREDJEDLO:

- PR1. - Francúzska kačacia paštéta, šalátik z mikrobyliniek, cibuľový kompót, domáci chlieb,
- PR2. - Variácia kuracieho prátú v petržlenovej kruste, batátový krém, listový šalátik,
- PR3. - Trilógia nátierok, škvarkový ňok, bryndzová guľka v pažitke, divinová paštéta.

POLIEVKA:

- P1. - Slepačí vývar s mäsovými rezancami a zeleninou,
- P2. - Tekvicová krémová s kokosovým mliekom a tekvicovými semiačkami,
- P3. - Hubový krém s kuracími knedličkami a vňaťou.

HLAVNÉ JEDLO:

- HL.1 - Pomaly tiahnutá bravčová panenka, zaúdené zemiakové pyré, julienne zelenina, demi-glace,
- HL.2 - Pečený kurací fileť v bazalkovom jogurte, tlačené cviklové zemiaky, maslová omáčka s pórom,
- HL.3 - Pomaly tiahnuté bravčové karé a kurací fileť v bylinkovom masle, zemiakové hobliny, parená hrášková ryža, varená sezónna zelenina.

DEZERT:

- D1. - Domáca makovo - višňová štrúdlia, vanilková polievka, praskajúci ovocný cukor,
- D2. - Vanilkový krémeš s lesným ovocím,
- D3. - Trilógia mini dezertov, citrusový prach.



SLÁVNOSTNÉ MENU LIGHT CENA 35,90 € /OSOBA

PREDJEDLO:

- PR1. - Variácia finger food - mäsitý, zeleninový, syrový, banketové pečivo,
- PR2. - Rolka z údeného lososa plnená kôprovým mascarpone, citrusový vinaigrette, bylinková bageta,
- PR3. - Francúzska kačacia paštéta, šalátik z mikrobyliniek, cibuľový kompót, domáci chlieb,
- PR4. - Variácia kuracieho pratú v petržlenovej kruste, batátový krém, listový šalátik.

POLIEVKA:

- P1. - Slepáči vývar s mäsovými rezancami a zeleninou,
- P2. - Tekvicová krémová s kokosovým mliekom a tekvicovými semiačkami,
- P3. - Hubový krém s kuracími knedličkami a vňaťou,
- P4. - Hovädzí vývar so špeclami, mäsom a zeleninou,
- P5. - Špenátový krém so zázvorom a rolkou z údeného lososa.

HLAVNÉ JEDLO:

- HL.1 - Pomaly tiahnutá bravčová panenka , zaúdené zemiakové pyré , julienne zelenina, demi-glace,
- HL.2 - Pečený kurací fileť v bazalkovom jogurte, tlačené cviklové zemiaky, maslová omáčka s pórom,
- HL.3 - Pomaly tiahnuté bravčové karé a kurací fileť v bylinkovom masle, zemiakové hobliny, parená hrášková ryža, varená sezónna zelenina,
- HL.4 - Pošírovaný fileť z lososa v badiánovom rozvare, pohánkové rizoto s paradajkami a grilovanou cuketou,
- HL.5 - Dusené bravčové líčka na Alibernete, zapekané zemiakové pyré s oštiepkom, dusený špenát s cesnakom,
- HL.6 - Kuracie fritované prsia plnené cheddarom a dusenou šunkou, zemiakové hobliny, krémová ryža s kurkumou, šalátová uhorka s jogurtom.

DEZERT:

- D1. - Domáca makovo-višňová štrúdl'a, vanilková polievka, praskajúci ovocný cukor,
- D2. - Vanilkový krémeš s lesným ovocím,
- D3. - Trilógia mini dezertov, citrusový prach,
- D4. - Čokoládová guľa plnená zmrzlinou, karamelová horúca omáčka, čokoládový prach,
- D5. - Ovocný cheesecake, čokoládový púder, brusnicová pena.



SLÁVNOSTNÉ MENU DE LUXE CENA 39,90 €/OSOBA

PREDJEDLO:

- PR1. - Puding z foie gras, gratinovaným fialkovým cukrom, mikrobylinkami a maslovým croissantom,
- PR2. - Hovädzí tartar, hľuzovková pena, šalotkový kaviár a chrumkavé hrianky,
- PR3. - Paradajková margarita s hovädzím carpacciom, parmezánový chips, bazalková pena.

POLIEVKA:

- P1. - Silný bažantí vývar, kurací prát a blanšírovaná zelenina,
- P2. - Artičokový krém, údená ryba, petržlenová pena,
- P3. - Teľací vývar, špenátové halušky, nakladaná mrkva.

HLAVNÉ JEDLO:

- HL.1 - Hovädzí filet na šalviovom masle, marinovaná kuracia pečeň, zaúdená zemiaková pena,
- HL.2 - Pomaly tiahnuté teľacie mäso, batátovo - pomarančové pyrė, restovaný baby špenát, zemiakový gratin,
- HL.3 - Trhané jahňacie mäso, sous-vide z červenej repy, hubové ravioli, pena z pečeného cesnaku,
- HL.4 - Kuracie prsia supreme v citrusovej marináde, teplý tatarák zo sezónnej zeleniny, pyrė z topinamburu.

DEZERT:

- D1. - Dymiaca slivková tortička, karamelová omáčka, ovocný prach,
- D2. - Zlaté čokoládové vajce, plnené višňovým krémom, lyofilizované maliny,
- D3. - Čokoládový mousse v levanduľovej polievke, orechový chips.



PONUKA STUDENÝ BUFET KU SLÁVNOSTNÉMU POSEDENIU

- 100g Výber slovenských a zahraničných syrov s hroznom a orechmi 6,80 €
- 100g Výber zahraničných údenín a nárezov s doplnkami 6,80 €
- 100g Variácia sezónnej zeleniny 2,99 €
- 2ks Výber banketového pečiva 0,70 €

Minimálna objednávka je 10 porcií, t.j. minimálne množstvo 1000 g pri výbere syrov a údenín

Minimálna objednávka zeleniny je 10 porcií, t.j. 1000g

Minimálna objednávka banketového pečiva je 10 porcií, t.j. 20ks

DRUHÁ VEČERA FORMOU TEPLÉHO BUFETU 22,90 €/ OSOBA (720G)

1. MÄSOVÉ ŠPECIALITY - 4 DRUHY NA VÝBER 300G/OSOBA:

- Mini kurací "Cordon bleu",
- Grilovaná bravčová panenka na zelenine ratatouille,
- Bravčové závitky plnené kyslou kapustou a slaninou,
- Pečená kačica na červenej kapuste s jablkami,
- Bravčové karé pečené v celku so slivkovou omáčkou,
- Vyprážený kurací / bravčový rezeň,
- Pečené kuracie prsia v prosciutto kabátiku,
- Grilovaná ryba v alobale s paradajkami a zemiakmi.

2. BEZMÄSITÉ ŠPECIALITY - 3 DRUHY NA VÝBER 200G/OSOBA:

- Domáce halušky s lesnými hubami v smotanovej omáčke,
- Grilované tofu uložené na ratatouille zelenine,
- Bryndzové pirohy s kôprom,
- Gratinovaná sezónna zelenina s parmezánom,
- Tekvicové placky s bryndzou a fritovanou cibuľkou.

PRÍLOHY - 4 DRUHY NA VÝBER 150G/OSOBA:

- Anglická zelenina s cesnakovým maslom,
- Dusená kapusta (červená, biela),
- Opekané zemiaky s cibuľou,
- Zemiakové hranolky,
- Zemiaková lokša,
- Zemiakové placky,
- Domáca parená knedľa,
- Slovenský zemiakový alebo majonézový šalát,
- Zmes šalátov z čerstvej zeleniny (jogurtová zálievka a bylinková zálievka),
- Chlieb a pečivo.

POCHUTINY 70G/OSOBA

- Sterilizované feferónky,
- Kyslé uhorky,
- Baranie rohy,
- Chren,
- Horčica,
- Kečup.



PONUKA GRILOVAČKY PRE OSLAVY 35,90€

400g mäso + 300g príloha/osoba

PREDJEDLO:

- Domáca pomazánka s čerstvým chlebom

POLIEVKA:

- Hustá polievka

HLAVNÉ JEDLÁ:

- Grilovaný losos v citrónovej marináde,
- Bravčový pečený bôčik,
- Kuracie stehienka a krídelká s d'umbierom a sójovou omáčkou,
- Bravčová krkovička marinovaná v horčicovej remuláde,
- Výber domácich klobás (2 druhy),
- Bravčové rebrá v medovo-chilli marináde,
- Kurací filet marinovaný s cesnakom a bazalkou,
- Marinovaný kravský syr s tymiánom,
- Trhané hovädzie mäso v kukuričnej placke s BBQ omáčkou.

PRÍLOHY:

- Cesnakový kukuričný klas,
- Pečená červená repa s krémovým aceto balzamicom a bylinkami,
- Pečené baby zemiaky v pahrebe so slaninkou,
- Liptovské zemiakové droby,
- Domáci bryndzový posúch,
- Mix grilovanej zeleniny (baklažán, cuketa, paradajky, šampiňóny),
- Mix listový šalát s mozzarellou a cherry paradajkami,
- Zeleninový šalát s olivami červenou cibuľou a feta syrom,
- Výber chleba a pečiva.

DRESINGY:

- BBQ dresing,
- Cesnakový dresing,
- Medovo horčicový dresing,
- Kečup, horčica, strúhaný chren.

KYSLOSTI:

- Plnená alma paprika kyslou kapustou,
- Coctailové kyslé uhorky,
- Pikantná paprika,
- Baranie rohy,
- Domáca čalamáda,
- Nakladaná sezónna zelenina.

DEZERT:

- Domáci koláč

