

Narozeninové menu

1390 Kč/os.

(nabídka minimálně pro 12 osob)

MENU PRO DĚTI:

miminka – zdarma | děti do 2 let – 200 Kč
od 3-9 let – poloviční cena

POLÉVKA

[jednotná pro všechny]

- Domácí silný vývar s játrovými knedlíčky
- Sezónní krém

HLAVNÍ CHOD

VARIANTA I

hotová obědová sestava, na výběr (jednotný chod pro všechny):

- Vepřová panenka sous-vide
křupavá polenta / glazovaná baby mrkev /
houbová omáčka
- Tradiční česká svíčková
na smetaně s brusinkami a šlehačkou / domácí knedlík
- Kachní prso confit
křupavá polenta / červená řepa s malinami

VARIANTA II (+120 Kč/os.)

Maso podávané na tácech (2 kusy/os., 6 druhů):

- slezský závitok
- pečené kachní stehno
- vepřová kapsa s houbami a slaninou
- krutí kapsa v panku strouhance,
plněná pórkem, slaninou a krémovým sýrem
- řízek z vepřové panenky
- glazované kuřecí špízy v sladko-pikantní
omáčce se sezamem

Přílohy:

- mix salátů
- bramborové talárky
- slezské „kluski“ nebo šťouchané brambory
- tradiční omáčka, tatarská omáčka



DEZERT

- servírovaný dezert (na výběr, jednotný pro všechny):
 - baskický cheesecake
 - pavlova
 - panna cotta s malinami
 - Paris Brest: kávové crèmeux, višňová fruželína
na červeném víně a rozmarýnu, karamelizované
vlašské ořechy
- teplé nápoje: káva a čaj
- dort: vlastní (v případě odběru plné nabídky – krájení
zdarma, v případě omezení nabídky (např. bez
studeného rautu/bez večeře) – poplatek za krájení
dortu 30 Kč/os.)

Dodatečně za poplatek:

- sladký bar (2ks/os.) – 550 Kč + 165 Kč/os.
(připravuje pro min. počet 25 osob)
- káva z kávovaru (cappuccino, presso, espresso,
latte) – 55 Kč/os. po celou dobu oslavy
- sezónní ovoce – 59 Kč/os.

Není možné přinést vlastní zákusky.

STUDENÝ RAUT

- výběr finger foods
- výběr našich masových specialit
- obložená sýrová prkna
- kuřecí řízečky servírované s omáčkou
- kachní plátky podávané se švestkovým chutney
- tatarák
- olivy, sušené rajčata, nadívané papriky
- bramborový salát s pažitkovou majonézou
- salát s tortellini, sušenými rajčaty, nivou a rukolou
- pečivo (2 druhy), máslo

Možnosti za příplatek:

- obohacení studeného rautu o středomořské
speciality (sýry, šunky) – 115 Kč/os.

TEPLÝ RAUT

- hovězí guláš s chlebem
- ravioli se špenátem a ricottou v máslové omáčce

NEALKOHOOLICKÉ NÁPOJE

neomezená konzumace* – džusy 100%, neperlivá voda s citronem

ZA PŘÍPLATEK – neomezeně 109 Kč/os.

- Pepsi, Mirinda, 7up, Tonik – ve skleněných lahvích
- čepovaná Kofola*

Neomezená konzumace během akce a v areálu.

MOŽNOSTI rozšíření menu

Předkrm – 125 Kč/os.

- Věneček s paštikou ze zvěřiny a jemným ovocným želé
- Kroketa z trhané kachny na karamelizované cibuli s pažitkovým majonézou
- Křupavý bramborový placek s nešlehanou fetou a uzeným lososem
- Tatarák ze sušených rajčat podávaný v křupavé tortille

DALŠÍ VEČEŘE:

Variantu I – 410 Kč/os.

(podávané formou bufetu, 1,5 k/os.)

- pečené žebra BBQ
- drůbeží koule s brokolicí a česnekovou omáčkou
- treska v křupavém obalu

Přílohy:

- bramborová kaše s parmazánem
- bramborové talárky
- salátek z mrkve a okurky
- fresh salátek s vinegrette

Variantu II – 350 Kč/os.

(jednotné jídlo pro všechny hosty)

- Burgundská hovězí pečeně
bramborová kaše s křenem / červená řepa s malinami
- Telecí maso dušené na hříbcích
špenátové bramborové noky / červené zelí sous-vide
- Halibut
křupavá bramborová babka / květák romanesco / omáčka z nakládaných okurek

ZÁKLADNÍ HODNOTA AKCE SE SKLÁDÁ Z:

- poplatek za menu
- poplatek za základní balíček výzdoby:
 - 1500 Kč (rezervace 1/2 prosklený sál)
 - 2700 Kč (rezervace celé prosklený sál)
- poplatek za perlivé nápoje: podle spotřeby nebo dle zvoleného balíčku
- poplatek za alkohol: podle spotřeby nebo "korkovné" za vlastní alkohol (týká se vína a tvrdého alkoholu)

ALKOHOL

Nabízíme:

- šumivé víno nebo vermut na přípitek – 59 Kč
- domácí pivo Oderberg 12° vařené pro nás v nedalekém rodinném minipivovaru nebo Radegast 10° – za příplatek
- banketní víno v akční ceně – 289 Kč / 0,75L nebo sleva 30% z cen ve vinném lístku nebo vlastní víno – poplatek 59 Kč / zletilá osoba
- tvrdý alkohol: 40% sleva z cen v nápojovém lístku nebo vlastní – poplatek 59 Kč / zletilá osoba

DOPLŇUJÍCÍ

INFORMACE

- doba trvání akce v ceně: 8 hodin. Každá další hodina navíc – poplatek 1000 Kč/h (hodiny po 22.00 se počítají dvojnásobně)
- v případě akce s hudbou nebo rezervace sálu na výlučnost je nutno splnit požadavek určité minimální útraty – v případě vašeho zájmu částku vám sdělí manažerka

Můžete upravit počet chodů:

- oběd (varianta I) + dezert – 915 Kč/os.
(doba trvání: 4 hodiny)
- oběd (varianta I) + dezert + studený raut – 1229 Kč/os.
(doba trvání: 7 hodin)

*v ceně je: voda a džusy, perlivé nápoje – za příplatek

SLADKÝ BAR

v našem provedení



K našim sladkostem používáme
pouze kvalitní a přírodní suroviny.

STŘEDOMOŘSKÁ

Tabule

CENA: 1790 Kč + 239 Kč/OS.

Tabule se připravuje pro celkový počet dospělých osob, nejméně však pro 50 osob.

Uzeniny: prosciutto crudo D.O.P, chorizo sarta picante, salami Napoli, salami spienata picante, pancetta, coppa di parma

Sýry: gorgonzola dolce D.O.P., primosale al peperoncino, primosale al pepe, primosale fantasia, ubriaco al vino rosso, grana padano D.O.P, taleggio D.O.P.

Antipasti: sušená rajčata, plněné papričky, kapary, řecké olivy: kalamata, corservolia

- Focaccia s bylinkami
- Rustikální bageta
- Sýr Feta CHOP s bylinkami a olivovým olejem
- Hummus s tyčinkami grissini
- Tzatziki
- Pesto rosso / verde
- Řecký nefiltrovaný olivový olej 0,3%:
s česnekem, chilli papričkami, rozmarýnem
- Konfitovaná rajčata s ricottou
- Citrusový salát s parmskou šunkou a fíky
- Marinovaná hruška s gorgonzolou a parmskou šunkou

Jamon de bodega - dlouho zrající šunka sušená při nízkých teplotách po dobu nejméně 9 měsíců v suchém prostředí Pyrenejské náhorní roviny - **platí se dodatečně: 2390 Kč**

(nad 90 os. v ceně)







KVĚTINY

Květiny jsou nepostradatelným prvkem každé oslavy. Dělají tu třešničku na dortu. Proto velkou pozornost věnujeme právě jim.

Poskytujeme výhradní květinové služby, které provádí naše profesionální květinová dílna. Jejich průřez najdete v samostatném katalogu.