

SVADOBNÉ MENU

85,00 € / OSOBA / 3 -CHODOVÉ SERVÍROVANÉ MENU A BUFET

PREDJEDLO

- 80 g Pomalý pečený teľací chrbát s nákladnými cherry paradajkami, kalamata olivami a kaparovo-tuniakovou espomou 3,4
- 80 g Marinovaný losos z avokádovým dipom, poširovanou špargľou a nakladaným prepeličím vajíčkcom 3,4,7
- 80 g Terinka z kačacej foie gras v perníkovej strúhače s portským želé, jablkovým gélom a domácou ciabattou 1,3,7,12
- 80 g Grilovaný hruška s gorgonzolovou penou, orechmi a pečenou panchettou 7,8
- 80 g Carpaccio z červenej repy s cícerovým humusom, pečenými orechmi a špargľou 8

POLIEVKY

- 220 ml Vývar z hovädzieho chvosta s trhaným mäsom ,koreňovou zeleninou a domácimi rezancami 1,3,9
- 220 ml Silný slepačí vývar s domácimi rezancami ,mäsovými knedličkami a zeleninovým julienne 1,3,7,9
- 220 ml Polievka z lúpaných paradajok zjemnená s mascarpone krémom 7
- 220 ml Hráškový krém zvýraznený mäťou s pečenými píniovými orieškami 7,8,9
- 220 ml Karfiolový krém s kokosovým mliekom, trebul'kovým olejom a pečeným karfiolom 9

HLAVNÉ JEDLÁ

- 150 g Grilovaná bravčová panenka s batatovým gratinom ,hráškovým pyré a tymianovou demi glace omáčkou 7,12
- 170 g Pomaly dusené hovädzie líčka na červenom víne so zemiakovo parmezánovým pyré a pečenou koreňovou zeleninou 7
- 150 g Šťavnaté kačacie prsia s tekvicovým hokaido pyré ,teplým šošovicovým beluga šalátikom, grilovaným pak choiom a zázvorovo-pomarančovou omáčkou 7
- 150 g Hovädzie lúpané plece na smotanovej omáčke z koreňovej zeleniny s žemľovým knedlíkom a brusnicovou espumou 3,7,10,12
- 150 g Filet zo zubáča poširovaný v redukcii z červenej repy s pastrnákovým pyré ,zeleninou parfumovanou kôprovým maslom a vínovou omáčkou beurre blanc 4,7,9,12
- 170 g Supreme z kukuričného kuriatka na špenátovom krupote s lesným kurátovým ragú 7,9
- 150 g Grilované tofu marinované v sójovej omáčke s beluga šošovicou ,restovaným pak choiom a jemným batatovým pyré 6

BUFETOVÉ SVADOBNÉ MENU

BUFETY - POLIEVKY

220 ml Kapustnica s hríbmami, mäsom, klobásou 9

220 ml Hovädzí guláš 12

BUFETY - HLAVNÉ JEDLÁ

150 g Grilované kuracie prsia z kukuričného kurčat'a

75 g Vyprážené bravčové mini rezne 1,3

75 g Vyprážené kuracie mini rezne 1,3

150 g Pomaly pečené br. líčka 9

180 g Konfitované kačacie stehná

130 g Grilované steaky z lososa 4

150 g Tofu na curry s kokosovým mliekom a chilli

250 g Domáce šúľance s belgickou čokoládou a slivkami 1,3,7

BUFETY - PRÍLOHY

200 g Pečené zemiaky s rozmarínom

60 g Lokše 1 ks 1

150 g Červená kapusta 12

100 g Žemľová knedľa 1,3,7

150 g Ryža dusená 9

150 g Grilovaná zelenina

200 g Zemiakový šalát s majonézou 7,10 / bez majonézy

200 g Parená zelenina preliata bylinkovým maslom 7

BUFETY – ŠALÁTY

150 g Grécky šalát 7

300 g Caesar šalát s kuracím mäsom 1,3,4,7,10

150 g Zelenina krájaná / paradajka, paprika, uhorka, tofu syr, dresing / 7

100 g Filetované ovocie

SVADOBNÁ OCHUTNÁVKA = 3-chodová ochutnávka = 30 € / 1 os.

V cene svadobného menu je zahrnuté:

Servírované 3 – chodové menu na osobu:

/ 80 g Predjedlo, 220 ml Polievka, 150 – 170 g Hlavné jedlo,

+ BUFET / 110 ml polievka, 200 g hl.jedlo, 200 g príloha, 100 g Šalátu /

/ Zloženie bufetu je možné si vybrať, nie zamieňať /