



# SVADOBNÉ MENU



**HOTEL  
GINO PARK PALACE**



Vďaka komplexnému balíku služieb hotel v roku 2022 získal 1.miesto  
a zároveň Zlaté ocenenie v kategórii Historic Hotel Wedding Experience Award 2022.

V roku 2023 kategóriu obhájil a získal 2.miesto  
a zároveň Strieborné ocenenie v kategórii Historic Hotel Wedding Experience Award 2023.

# SVADOBNÉ MENU

## SERVÍROVANÉ 3 -CHODOVÉ MENU

### PREDJEDLO

- 80 g Morčacie paté v pistácieovej kruste s portským želé, jablkovým gélom a domácou brioškou 1,3,7,8,12
- 80 g Zaúdené kačacie prsia so zelerovým pyrém, marinovanou hruškou, pečenými para orechmi a domácou brioškou 7,8,9,12
- 80 g Marinovaný losos s avokádovou majonézou, poširovaným sedano zelerom, horčicovým kaviárom a domácou brioškou 3,4,9,10
- 80 g Teľacie vitello tonnato s kaparovo-tuniakovou omáčkou, olejom z vlašských orechov a domácim chlebom 3,4,8
- 80 g Carpaccio z červenej repy s cícerovým humusom, pečenými orechmi, sedano zelerom a domácim chlebom 7,8,9

### POLIEVKY

- 220 ml Silný slepačí vývar s domácimi rezancami, kuracou terinkou a zeleninovým julienne 1,3,7,9
- 220 ml Polievka z lúpaných paradajok s bazalkovým pestom a mascarpone krémom 7,8
- 220 ml Vývar z hovädzieho chvosta s trhaným mäsom, koreňovou zeleninou a domácimi rezancami 1,3,9
- 220 ml Hráškový krém zvýraznený mäťou s penou z mandľového mlieka 7,8,9
- 220 ml Karfiólový krém s kokosovým mliekom, koriandrovým olejom a pečeným karfiólom 9

### HLAVNÉ JEDLÁ

- 150 g Šťavnaté kačacie prsia s tekvicovým hokaido pyrém, beluga šošovicou, grilovaným pak choiom a zázvorovo-pomarančovou omáčkou 7
- 170 g Pomaly dusené hovädzie líčka na červenom víne so zemiakovo parmezánovým pyrém a pečenou mrkvou 7,9,12
- 150 g Grilovaná bravčová panenka s hráškovým pyrém, marinovanou cibuľkou a kelovou omáčkou 7
- 150 g Hovädzie lúpané plece na smotanovej omáčke z koreňovej zeleniny s žemľovým knedlíkom a brusnicovou penou 1,3,7,9,10,12
- 160 g Grilovaný filet zo zubáča s kafiólovým pyrém, pečeným karfiólom, špenátovo-vínovou omáčkou beurre blanc a kôprovým olejom 4,7,9,12
- 170 g Supreme z kukuričného kuriatka so zemiakovým pyrém s mladou cibuľkou, jemnou gorgonzolovou omáčkou a poširovanou brokolicou 7
- 150 g Grilovaný tempeh marinovaný v mede a zázvore s fava fazuľkou, restovným pak choiom a jemným mrkvovým pyrém 6,7

# BUFETOVÉ SVADOBNÉ MENU

## BUFETY - POLIEVKY

- 220 ml Kapustnica s hríbmí, mäsom, klobásou <sup>9</sup>  
220 ml Hovädzí guláš <sup>12</sup>

## BUFETY - HLAVNÉ JEDLÁ

- 150 g Grilované kuracie prsia z kukuričného kurčata  
75 g Vyprážené bravčové mini rezne <sup>1,3</sup>  
75 g Vyprážené kuracie mini rezne <sup>1,3</sup>  
150 g Pomaly dusené br. líčka <sup>9</sup>  
180 g Konfitované kačacie stehná  
100 g Grilované steaky z lososa <sup>4</sup>  
100 g Grilovaný pstruh lososovitý <sup>4</sup>  
120 g Tofu na curry s kokosovým mliekom a chilli/ine  
200 g Domáce šúľance s belgickou čokoládou a slivkami <sup>1,3,7</sup>

## BUFETY - ŠALÁTY

- 150 g Listový šalát/ lollo rosso, lollo biondo, rukola, valerián/ s medovo-horčicovým dresingom  
150 g Zelenina čerstvá krájaná (paradajka, paprika, uhorka, feta syr, dresing) <sup>7</sup>  
300 g Caesar šalát s kuracím mäsom <sup>1,3,4,7,10</sup>  
100 g Filetované ovocie

## BUFETY - NÁPOJE

- 150 ml / os. Prosecco Frizzante <sup>12</sup>  
0,25 l / os. Nealko nápoj /coca-cola, cappy, sprite, vinea, natura /  
500 ml / os. Džbán voda, mäta, citrón

## BUFETY - PRÍLOHY

- 200 g Pečené zemiaky s rozmarínom  
60 g Lokše 1 ks <sup>1</sup>  
150 g Červená kapusta <sup>12</sup>  
100 g Žemľová knedľa <sup>1,3,7</sup>  
150 g Ryža dusená  
150 g Grilovaná zelenina  
200 g Zemiakový šalát s majonézou / bez majonézy <sup>7,10/</sup>  
200 g Parená zelenina preliata bylinkovým maslom <sup>7</sup>

### SVADOBNÉ MENU V HODNOTE 100 EUR ZAHŔŇA:

3 chodové servírované menu podľa vlastného výberu z ponuky svadobného menu

Bufetové svadobné menu podľa vlastného výberu z ponuky svadobného bufetového menu a v prepočte spolu 610 gramov na osobu (110ml polievka, 200g hlavné jedlo, 200g príloha k hlavnému jedlu, 100g šalát/ovocie)

### SVADOBNÁ OCHUTNÁVKA

Svadobné menu je možné ochutnať aj vopred a to podľa vášho výberu.

Stačí ak si zo svadobného menu vyberiete 2 druhy z predjedla, 2 druhy z polievok a 2 druhy z hlavného jedla.

Svadobná ochutnávka sa pripravuje a plánuje vopred, preto si s vami radi dohodneme presný dátum a čas.

Cena svadobnej ochutnávky je 35 EUR/osoba.