

GRANDHOTEL PUPP

CATERING MENU 2012

PRAVIDLA A STORNOPOPLATKY PRO STRAVOVÁNÍ NEUBYTOVANÝCH HOSTŮ A SKUPIN

Tato nabídka je platná v případě, že klient vybere pro všechny své hosty jednotné menu. Grandhotel Pupp akceptuje výjimky pro vegetariány, alergiky atd. a připraví pro ně speciální menu – tyto požadavky je nutné sdělit s předstihem min. 24 hodin.

Ceny:

Uvedené ceny nabídek jsou za osobu a včetně DPH při stanoveném minimálním počtu osob.

Počet osob:

MENU: Nabídka menu je platná pro min. 10 osob, pokud není upřesněno jinak. Pokud klient požaduje skupinové menu pouze pro 5-9 osob, potom mu bude účtována cena navýšená o 20% příplatek.

BUFET: Stravování formou bufetu je možné realizovat při min. počtu 20 osob. Pokud klient požaduje bufet pro nižší počet osob, potom mu bude účtována cena navýšená o 20% příplatek.

À LA CARTE: V případě, že klient požaduje stravování pro méně než 5 osob, potom je možný pouze výběr á la carte z jídelního lístku Grandrestaurantu nebo Becher's Baru.

Prostory:

Pro průjezdové skupiny na obědy a večere je určena restaurace La Belle Epoque s kapacitou cca 75 míst. Při vyšším počtu osob ve skupině nebo při více skupinách si Grandhotel Pupp vyhrazuje právo umístit tuto skupinu / tyto skupiny do Slavnostního sálu, případně z provozních důvodů do Zrcadlového sálu.

Pokud klient vyžaduje rezervaci skupiny v Zrcadlovém sále a tento není v požadovaný termín rezervován pro bydlící hotelové hosty, potom je možné tuto rezervaci potvrdit pouze s příplatkem 20% k ceně menu.

Gratuita:

Zdarma nealko nápoj a káva pro průvodce skupiny. Zdarma menu (bez nápoje) pro každou 21. osobu z celkového počtu osob ve skupině (tzn. počet vč. průvodců, tourleaderů, řidičů, atd.).

Stornopoplatky:

Konečný stav účastníků musí být hotelu sdělen minimálně 2 dny před datem příjezdu. Při stornu objednaného stravování nebo snížení počtu osob ve skupině či nesdělení informace o změně:

nad 48 hodin	bez poplatku
47-24 hodin	50% z celkové ceny

Při zrušení objednávky nebo snížení počtu osob ve skupině ve lhůtě kratší než 24 hodin před poskytnutím služeb nebo v případě neohlášeného nečerpání služeb bude klientovi účtována plná cena objednaného stravování. Pokud klient čerpá služby ve větším nežli objednaném množství, bude mu účtováno za skutečný počet osob.

Na úhradu stornopoplatků bude vystavena klientovi faktura se splatností 14 dnů od data jejího vystavení.

GRANDHOTEL PUPP

COFFEE BREAKS

neomezený počet hostů

ZÁKLADNÍ

Vařená káva s mlékem
nebo čaj s citrónem (1 ks)
Minerální voda (1 ks)

KONFERENČNÍ

Vařená káva s mlékem
nebo čaj s citrónem (1 ks),
výběr nealkoholických nápojů (1 ks),
čerstvé sezónní ovoce
a výběr jedné varianty z uvedené nabídky:

- a) 2 ks plundrových koláčků s mákem,
ořechy nebo tvarohem a drobenkou
- b) 2 ks tlačných koláčků s tvarohem
nebo povidly
- c) 2 ks plněných rohlíčků s mákem, povidly,
ořechy nebo tvarohem
- d) 2 ks křehkých čokoládových závitků
- e) 2 ks čerstvě pečených jablečných taštiček
- f) 2 ks pečených ořechových šneků

BUSINESS

Vařená káva s mlékem
nebo čaj s citrónem (1 ks),
výběr nealkoholických nápojů (1 ks),
čerstvé sezónní ovoce
a výběr jedné varianty z uvedené nabídky:

- a) 2 ks banketek plněných mozzarellou
nebo pečenou šunkou
- b) 2 ks tramezzína plněného uzenými krůtími
prsý s anglickou slaninou
- c) 2 ks mini sendvičů plněných třenou nivou
nebo roastbeefem
- d) 2 ks křehkého jablečného koláče
nebo makového závínu
- e) 2 ks croissantů plněných nutellou

FITNESS

Výběr ovocných a zeleninových šťáv,
čerstvé sezónní ovoce
a výběr jedné varianty z uvedené nabídky:

- a) 200 g zeleninového crudité s
výběrem lahodných dipů
- b) 200 g italské mozzarely s tomaty
a bazalkovým pestem
- c) 2 ks celozrnných bulek s nízkotučným
tvarohem a bylinkami
- d) 2 ks funkčního pečiva s hrudkovým
sýrem a rukolou

SENDVIČ & SALÁT

Vařená káva s mlékem
nebo čaj s citrónem (1 ks),
výběr nealkoholických nápojů (1 ks)

Salátový bar z čerstvě krájené zeleniny
s výběrem dresinků

Italský těstovinový salát s olivami
a mozzarellou

Tradiční řecký salát s červenou cibulí,
olivami a sýrem feta

Originální Caesar salát s česnekovými
krutony a hoblinami parmezánu

Tomatový salát s avokádem a česnekem

a výběr jedné varianty z uvedené nabídky:

- a) variace plněných sendvičů a baget
- b) sendviče z tmavého a světlého pečiva
- c) nabídka čerstvě pečených a plněných
mini croissantů

Čerstvé krájené sezónní ovoce

GRANDHOTEL PUPP

WELCOME COCKTAIL

neomezený počet hostů

WELCOME COCKTAIL I.

Sklenka Bohemia Sekt Brut
Marinované zelené a černé olivy, uzené
a slané mandle

WELCOME COCKTAIL II.

Sklenka karlovarské Becherovky
Výběr 4 ks domácích pralinek z belgické
čokolády

WELCOME COCKTAIL III.

Cocktail Kir Royal,
džus nebo minerální voda
a 3 ks studených canapé na osobu:

Mini mozzarella s cherry tomaty
a bazalkovým pestem
Marinovaná kreveta s koriandrem
a chilli majonézou
Parmská šunka s melounem cantaloupe
a čerstvým fíkem

WELCOME COCKTAIL IV.

Variace 7 ks studených canapé:

Mini mozzarella s cherry tomaty
a bazalkovým pestem
Domácí marinovaný losos v křehkém
odpalovaném těstě s mandlemi
Toast z italské ciabatty s parmskou šunkou
a cukrovým melounem
Tomatové tortilly plněné mozzarellou
a bazalkovým pestem
Marinované krevety na černém chlebu
s čerstvým koprovým krémem
Parmská šunka s čerstvou rukolou
a rozmarýnovou grissinou
Sušená hovězí bresaola s rukolou
a krémovým sýrem

WELCOME COCKTAIL V.

**Variace 5 ks studených
a 5 ks teplých canapé:**

Sušená hovězí bresaola s rukolou
a krémovým sýrem
Domácí marinovaný losos v křehkém
odpalovaném těstě s mandlemi
Nakládané olivy s česnekovými lupínky
a tyrolským špekem
Parmská šunka s čerstvou rukolou
a rozmarýnovou grissinou
Mini mozzarella s cherry tomaty
a bazalkovým pestem

Smažený čedar s parmskou šunkou a sezamem
Kuřecí křídélka s kokosem a pikantní
omáčkou Sweet & Chilli
Hovězí svíčková s čerstvou brusinkou
Satay z vepřové panenky s arašídovou omáčkou
Bambusový špíz z lososa a tygří krevety
s koriandrovou majonézou

WELCOME COCKTAIL VI.

**Variace 5 ks studených, 5 ks teplých
canapé a 5 ks sladkých canapé**

Sušená hovězí bresaola s rukolou
a krémovým sýrem
Domácí marinovaný losos v křehkém
odpalovaném těstě s mandlemi
Nakládané olivy s česnekovými lupínky
a tyrolským špekem
Parmská šunka s čerstvou rukolou
a rozmarýnovou grissinou
Mini mozzarella s cherry tomaty
a bazalkovým pestem

Smažený čedar s parmskou šunkou a sezamem
Kuřecí křídélka s kokosem a pikantní
omáčkou Sweet & Chilli
Hovězí svíčková s čerstvou brusinkou
Satay z vepřové panenky s arašídovou omáčkou
Bambusový špíz z lososa a tygří krevety
s koriandrovou majonézou

Domácí nugát s pekanovým ořechem
Čokoládový mousse s čerstvými malinami
Pěna z bílé čokolády s ostružinami
V čokoládových košíčcích dekorované
ovocné pěny
Jahodový tatar s mátou a čokoládovými
hoblinami

neomezený počet hostů

KÁVA A ZÁKUSEK

Konvička kávy (nebo čaje)
a výběr ze tří druhů zákusků

OPEN BAR

**pro společnost od 20 osob
ceny se rozumí na 1 osobu bez omezení
cena za každou další hodinu bude
snížena o 10% z ceny hodiny předchozí**

PIVO – VÍNO – NEALKO

v sortimentu - pivo, bílé a červené víno,
výběr nealkoholických nápojů

Nabídka po dobu 30 minut

Nabídka po dobu 60 minut

PIVO – SEKT – VÍNO – KOKTEJLY – NEALKO

v sortimentu - pivo, Bohemia Sekt Brut,
bílá a červená vína, koktejly,
výběr nealkoholických nápojů

Nabídka po dobu 30 minut

Nabídka po dobu 60 minut

PIVO – SEKT – VÍNO – ALKO – NEALKO

v sortimentu - Cinzano nebo Martini, pivo,
Bohemia Sekt Brut, bílá a červená vína,
Gin, Vodka, Whisky, Brandy,
výběr nealkoholických nápojů

Nabídka po dobu 30 minut

Nabídka po dobu 60 minut

NÁPOJE PRO SKUPINY OD 20 OSOB

Káva, čaj, nealko, pivo

Víno - bílé, červené

Bohemia Sekt Brut

Becherovka

3-chodové menu

MENU STANDARD I.

Směs trhaných zelených listů s čekankovými puky, praženými mandlemi a pomerančovými segmenty

Filírovaná kuřecí prsa pečená na grilu, podávaná s mladou zeleninou restovanou na másle a mačkaným bramborem s pečenou cibulí

Smetanovo-borůvkový dortík

MENU STANDARD II.

Jemný chřestový krém s bylinkovými krutony

Hovězí roštěná dušená s pivem Pilsner Urquell, doplněná cibulovo-houbovým konfitem a gratinovanými smetanovými bramborami

Sylván s variací sezónního ovoce

MENU STANDARD III.

Variace českých paštik s brusinkovou omáčkou a křehkým polníčkem

Vepřový steak pečený na grilu s čerstvým listovým špenátem a plněnými bramborovými knedlíky

Teplý jablečný závin s ořechy

MENU STANDARD IV.

Domácí bramborová polévka s lesními houbami

Hovězí svíčková na smetaně s domácím karlovarským knedlíkem a brusinkovým kompotem

Lázeňský tvarohový řez se šlehačkou

MENU STANDARD V.

Silný hovězí vývar s domácími nudlemi, masem a kořenovou zeleninou

Vepřová panenka pečená s parmskou šunkou a šalvějí, doplněná krémovou kapustou a domácími bramboráčky

Zmrzlinová variace s čerstvým ovocem, šlehačkou a čokoládovou omáčkou

4-chodové menu

MENU SUPERIOR I.

Salát z čerstvé zeleniny podávaný s tuňákem, olivovým olejem Extra Virgin a řeckými olivami

Silný drůbeží vývar se špenátovým svítkem a křehkou zeleninou

Pečené filátko z potočního pstruha s citrónovým máslem, podávané s císařskými lusky a na pánvi pečenými bramborami s drceným kmínem

Křehký jablečný koláč

MENU SUPERIOR II.

Pražská šunka od kosti v kombinaci se sýrovo-šunkovým řezem a celerovým salátem

Smažený jezerní candát ve vejcích s čerstvými bylinkami, doplněný grilovaným rajčákem a bazalkovou omáčkou

Hovězí závitky plněné parmskou šunkou a houbami, podávané s grilovanou zeleninou a dušenou rýží

Pomerančovo-čokoládový dortík s kapkou karlovarské Becherovky

MENU SUPERIOR III.

Dekorovaná filátka uzeného pstruha s pažitkovou omáčkou, salátem mesclun a limetkou

Krémová polévka ze zeleného hrášku s pečenou šunkou a bylinkovými krutony

S kůží pečená kuřecí prsa servírovaná s růžičkami brokolice, zeleninovým kuskusem a silnou drůbeží šťávou

Salát z čerstvého ovoce s praženými lupínky mandlí

MENU SUPERIOR IV.

Tomaty s uzenou mozzarellou, mangovým pestem a krémovým acetem balsamicem

Silný vývar z mladých kuřat s trhaným masem, kořenovou zeleninou a řeřichou

Vepřová panenská svíčková pečená v sušené šunce, podávaná se zelenými fazolkami a smetanovými bramborami

Malinová páj se šlehanou smetanou

MENU SUPERIOR V.

Míchaný zeleninový salát s balkánským sýrem, panenským olivovým olejem a oregánem

Steak z lososa podávaný s bramborovými gnocchi a smetanovým listovým špenátem

Roláda z mladé krůty s růžičkovou kapustou, pečenou houbovou nádivkou a máslovou omáčkou

Sacher dort

GRANDHOTEL PUPP

MENU GOURMET

MENU GOURMET I.

Grilované scampi podávané s listy salátů a máslovým toastem

Hovězí consommé se zastřeným křepelčím vejcem a čerstvou zeleninou

Kachní prso pečené s medovou omáčkou, doplněné o plátky pomeranče a bramborovou slámu

Pečená hovězí svíčková na rozmarýnu, podávaná s bramborovým závinem s bylinkami a mandlovou brokolicí

Vanilková zmrzlina na plátcích jahod s pepřovým karamellem a dvacetiletým balsamicem

Káva se smetanou nebo čaj s citrónem

MENU GOURMET II.

Kachní paštika s portským vínem a mandlemi, podávaná s omáčkou cumberland a kytičkou salátů

Grilovaný steak z norského lososa na lůžku ze zeleniny a se šafránovou omáčkou

Telecí pečeně marinovaná v bylinkách s dijónskou hořčicí, podávaná s bramborovým soufflé a houbami shiitake

Sýrová variace složená z těch nejlepších francouzských sýrů dekorovaných čerstvým ovocem

Variace jour bonbonů pana Puppa

Káva se smetanou nebo čaj s citrónem

TRADIČNÍ ČESKÉ GOURMET MENU III.

Nok z parfait z uzeného pstruha s trhanými saláty, podávaný v košíčku z křehkého těsta

Regionální bramborová polévka s bílými hříbkou, zdobená čerstvou majoránkou

Pravá jelení svíčková na smetaně podávaná s perníkovým knedlíkem a čerstvými brusinkami

Trhanec s lesními plody přelitý javorovým sirupem a zdobený lesním ovocem

Káva se smetanou nebo čaj s citrónem

MENU GOURMET IV.

Triangl mořských ryb uzených na bukovém dřevě, podávaný spolu s kaparovým dipem

Husí játra na calvadosu podávaná na jablečném ragout s toasty

Malinový sorbet s cognacem

Krůtí prsíčka se scampi na citrónové trávě, servírovaná na tataru z čerstvé zeleniny, se sýrovým pilafem a kaviárovou omáčkou

Vanilková panna cotta pod karamelovým závojem s malinovou omáčkou a pistáciemi v cukru

Káva se smetanou nebo čaj s citrónem

MENU GOURMET V.

Carpaccio z pravé hovězí svíčkové s čokoládovými hoblinami a pepřovým sorbetem, zdobené čerstvými pepřovými plody

Pečené mušle sv. Jakuba s ragout z chřestu a nových brambor, doplněné silnou krevetovou pěnou a houbami enoki

Sorbet z vodního melounu s Bohemia Sekt demi sec

Pečené jehněčí kotletky v kombinaci s rillettes z jehněčí kýty, grilovanou mladou zeleninou v kombinaci s čerstvým špenátem a pečenými plátky brambor s čerstvým rozmarýnem

Kokosové Crème Brûlée v kombinaci s hořkočokoládovou zmrzlinou „Mövenpick“ a teplou rybízovou omáčkou

Selekce nejkvalitnějších francouzských sýrů s ořechovým chlebem a výběrem ovocných džemů (Camembert de Normandie AOC, Livarot, Comté, Epoisses, Fourme d'Ambert)

Káva se smetanou nebo čaj s citrónem

3-chodové menu

4-chodové menu

MENU ČESKÁ KLASIKA I.

Bramborová polévka s lesními houbami a čerstvou majoránkou

Hovězí guláš pražského uzenáře s mladou cibulkou, podávaný se špekovými knedlíky a pečeným párkem

Domácí lívance máčené ve skořicovém cukru, podávané s omáčkou z lesního ovoce

MENU ČESKÁ KLASIKA II.

Paštika z mladého koloucha a králičího hřbetu s čerstvými brusinkami a salátem mesclun

Pečená staročeská kachna s bílým a červeným zelím, s variací knedlíků a bramboráčkem

Švestkový koláč s tvarohem a mákem

MENU ČESKÁ KLASIKA III.

Galantýna z mladých kuřat s jedlými kaštany a pistáciemi, podávaná s rozvařenými meruňkami

Tradiční kulajda s čerstvým koprem a pošírovaným vejcem

Vepřový steak s listovým špenátem, opečeným bramborovým knedlíkem a rozmarýnovou šťávou

Tvarohové knedlíky plněné ovocem, s máslem a tvarohem

3-chodové menu

4-chodové menu

REGIONÁLNÍ MENU I.

Tence krájený vařený uzený hovězí jazyk doplněný vinaigrette z červené cibule a jablek

Karlovarský telecí guláš s máslovými noky

Dort pana Puppa s kapkou karlovarské Becherovky

REGIONÁLNÍ MENU II.

Uzený pstruh z březovské přehrady s červenou cibulí a koprovou omáčkou

Krušnohorská kulajda s čerstvým koprem a smetanovou pěnou

Pečené kolínko z bylinkového vepřika doplněné dušeným zelím a karlovarskými knedlíky

Domácí tvarohové knedlíky plněné čokoládovými pralinkami s Becherovkou, sypané perníkovou drobenkou

od 15 osob

ZVĚŘINOVÉ MENU I.

Domácí srnčí paštika s brusinkovou omáčkou a křehkým polníčkem
Silný zvěřinový vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou
Jelení steak s drceným jalovcem se smetanovými zelenými fazolkami
a pečenými bramborami ve slupce
Jablečné placičky s lesním ovocem a kysanou smetanou

ZVĚŘINOVÉ MENU II.

Zaječí terina s omáčkou z černého rybízu
Pečená bažantí prsa s jeřabinovou omáčkou a kaštaný
Kančí pečeně na smetaně s domácím karlovarským knedlíkem a brusinkovým kompotem
Bramborový koláč s lesním ovocem

ZVĚŘINOVÉ MENU III.

Carpaccio z daňčího hřbetu s trhanými zelenými listy, parmezánem a drceným pepřem
Jemný zvěřinový krém s opečeným masem a bylinkovými krutonky
Ragout ze zaječího hřbetu ochucené červeným vínem, podávané s opečenými
bramborovými plackami
Marinovaný srnčí hřbet v divokém koření, s domácí bramborovou krocketou a pečenou zeleninou
Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou

VEGETARIÁNSKÉ MENU I.

Salát Caprese z rajčat a mozzarely
Toskánská grilovaná zelenina s pečeným česnekem a grilovanými sušenými rajčaty
Zmrzlinová variace s čerstvým ovocem, smetanou a čokoládou

VEGETARIÁNSKÉ MENU II.

Tomatové carpaccio s krájenou čerstvou zeleninou a vinaigrette z čerstvé bazalky
a bílého aceta balsamica
Šafránové risotto s černými olivami, cherry rajčaty a parmezánem
Salát z čerstvého ovoce s praženými lupínky mandlí

VEGETARIÁNSKÉ MENU III.

Terina z grilované zeleniny servírovaná na mini mangoldu
Pikantní rajčatová polévka s nokem crème fraîche
Houbový závin s krémovým černým kořenem a grilovaným mladým bramborem
Tvarohovo-smetanový řez s borůvkami

3-chodové menu

DĚTSKÉ MENU I.

Kuřecí vývar s masem, zeleninou a těstovinovými písmenky

Čerstvě vařené boloňské špagety se sýrem

Vanilkový pudink s jahodami a šlehanou smetanou

DĚTSKÉ MENU II.

Jemný zeleninový krém

Smažený kuřecí řízek s bramborovou kaší, máslem a kyselou okurkou

Palačinky s jahodami a vanilkovou zmrzlinou

DĚTSKÉ MENU III.

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou

Přírodní vepřové nudličky s dušenou rýží a máslovou zeleninou

Zmrzlinový pohár s ovocem

SUSHI STATION

od 20 osob

Japonská variace nigiri sushi, maki sushi a sashimi, doplněná japonským zeleným křenem Wasabi, sójovou omáčkou Kikkoman, nakládaným bílým a růžovým zázvorem a nudličkami čerstvé a nakládané ředkve

GARDEN PARTY NA NAŠÍ TERASE

od 30 osob

Grilování kvalitního masa a čerstvé zeleniny na lávovém grilu nebo obří litinové pánvi
Výběr pikantních omáček, příloh a doplňků k masům vybraných naší šéfkuchařkou

ČESKÝ BUFET
pro společnost od 40 osob

Karlovarská šunka od kosti s celerovo-česnekovým salátem a ořechy
Uzený pstruh z březovské přehrady s červenou cibulí a koprovou omáčkou
Výběr vaječných, šunkových a zeleninových aspiků
Škvarková trilogie doplněná domácím rozmarýnovým pečivem

Salát z tence krájeného uzeného hovězího jazyka s vinaigrette z červené cibule a jablek
Salát z čerstvých a sterilovaných hub s pečenou vepřovou panenkou

Drůbeží vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou
Tradiční bramborová polévka s čerstvými houbami

Pečená vepřová kýta na kosti krájená před hosty, doplněná o hořčice a jablečný křen

Filet ze štiky pečený na kmínu
Pečená kuřecí roláda s houbovou nádivkou
Staročeská kachna pečená do zlatova
Vepřový karlovarský guláš
Špikovaná hovězí pečeně na smetaně s lesními brusinkami

Šťouchané brambory s mladým pórkem
Fazolové lusky s česnekem a slaninou
Dušené zelí ze zelených cuket
Bramborové placky
Karlovarské knedlíky
Smažená bramborová kaše

Výběr z těch nejlepších českých sýrů, dekorovaný hroznovým vínem a jablky

Lívance máčené ve skořicovém cukru, s borůvkovou omáčkou a zakysanou smetanou
Čerstvě pečený jablečný závin s ořechy
Chodské koláče plněné mákem, povidly a tvarohem, zdobené mandlemi a rozinkami
Výběr plundrových a tlačných koláčků
Čerstvé ovoce

Vařená káva se smetanou nebo čaj s citrónem

**MEZINÁRODNÍ BUFET S KOUTKEM TRADIČNÍCH ČESKÝCH SPECIALIT
pro společnost nad 60 osob**

Dekorované mísy s uzeným, kořeněným a sušeným masem
Zdobené plátky uzeného skotského lososa
Mozzarella s tomaty, bazalkovým pestem a praženými piniemi

Salátový bar z čerstvě krájené zeleniny doplněný výběrem dresinků a vhodnými salátovými doplňky (bylinkové krutony, tavená slanina, marinované olivy, parmezán, ovčí sýr, křepelčí vejce)
Originální Caesar salát s kuřecími prsy, česnekovými krutony a parmezánem
Tradiční řecký salát s červenou cibulí, olivami a sýrem feta

Silný hovězí Eintopf se zeleninou
Tomatová polévka s mascarpone a parmskou šunkou

Pomalou pečený hovězí Roast Angus podávaný s meruňkovo-zázvorovým chutney a pepřovou omáčkou (krájený před hosty)

Variace mořských ryb pečených na grilu
Domácí penne rigate s krůtím masem a smetanovou omáčkou
Hovězí roštěná Stroganov

Dušená černobílá rýže
Gratinované smetanové brambory
Variace dušené mladé zeleniny s čerstvým máslem

Pečené čerstvé palačinky s omáčkami z lesního ovoce a lískovými jádry
Variace ovocných, čokoládových a ořechových mini dezertů z cukrárny pana Pupp
Dekorované čerstvé ovoce

TRADIČNÍ ČESKÉ SPECIALITY

Pražská šunka od kosti s celerovým salátem a ořechy

Domácí jaternice, jelita a tlačěnka s vinaigrette z červené cibule a jablek

Před hosty krájený vepřový hřbet pečený s kůží, doplněný nakládanou zeleninou, jablečným křenem a výběrem hořčic

Hovězí svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem s dýňovými jádry a brusinkovým kompotem

Pečená česká kachna s červeným zelím s jablky, s chlupatými knedlíky a domácími bramboráčky

Tradiční jablečný závin s ořechy

Výběr tlačěných a plundrových koláčů

**MEZINÁRODNÍ BUFET
pro společnost od 40 osob**

Zeleninové crudité s výběrem lahodných dipů
Zdobené plátky uzeného skotského lososa s koprovým dipem
Variace zvěřinových paštik z českých luhů a hájů
Mozzarella s tomaty, bazalkovým pestem a praženými piniemi

Salátový bar z čerstvě krájené zeleniny doplněný výběrem dresinků a vhodnými salátovými doplňky (bylinkové krutony, tavená slanina, marinované olivy, parmezán, ovčí sýr, křepelčí vejce)
Originální Caesar salát s kuřecími prsy, česnekovými krutony a parmezánem
Tradiční řecký salát s červenou cibulí, olivami a sýrem feta
Salát z čerstvě vařených penne rigate, zakysané smetany, sušených tomatů a cukrové kukuřice

Silný hovězí Eintopf se zeleninou
Tomatová polévka s mascarpone a parmskou šunkou

Pomalou pečený hovězí Roast Angus podávaný s meruňkovo-zázvorovým chutney a pepřovou omáčkou (krájený před hosty)
Do zlatova pečený vepřový hřbet z bylinkového vepříka z oblasti Saalow (krájený před hosty)

Smažené kousky mořských ryb
Pečené kuřecí paličky naložené v citrónovo-bylinkové marinádě
Domácí penne rigate s krůtím masem a smetanovou omáčkou
Lasagne z telecího masa a tymiánu, zapečené parmezánem
Hovězí roštěná Stroganov

Dušená černobílá rýže
Gratinované smetanové brambory
Variace dušené mladé zeleniny s čerstvým máslem
Pečené brambory ve slupce se slaninou
Pečený černý kořen s grilovanými houbami

Sýrové prkno složené z těch nejlepších evropských sýrů, zdobené čerstvým ovocem

Crêpes Suzette se šlehačkou a čerstvými jahodami
Variace ovocných, čokoládových a ořechových mini dezertů z cukrárny pana Pupp
Krém karamel s čerstvou vanilkou a šlehanou smetanou
Dekorované čerstvé ovoce
Zmrzlinová variace Mövenpick

Vařená káva nebo čaj s citrónem

**MEZINÁRODNÍ BUFET S NÁDECHEM ITALSKÉ KUCHYNĚ
pro společnost od 40 osob**

Grilované papriky marinované s bylinkami a česnekem v panenském olivovém oleji
Baby mozzarella s cherry tomaty, bazalkou a grilovanými plátky ciabatty
Parmská šunka s cukrovým melounem a čerstvými fíky
Variace uzených a sušených mas doplněná pikantní nakládanou zeleninou
Hovězí carpaccio s rukolou a parmezánem

Salátový bar z čerstvě krájené zeleniny doplněný výběrem dresinků a vhodnými salátovými doplňky (česnekové krutony, tavená pancetta, marinované olivy, parmezán, ovčí sýr, křepelčí vejce, sušené tomaty)
Salát ze zelených fazolových lusků a ve slupce vařených brambor
Artyčokový salát s grilovanými houbami a naťovou cibulkou
Salát z čerstvě vařených těstovin s rukolou, piniemi a ořechovým olejem

Zeleninová polévka Minestrone
Houbový krém s krutony z bílého chleba

Telecí krkovice pečená s černým pepřem a rozmarýnem (krájená před hosty)
Pomalou pečená krůtí prsa s citrónovým pepřem (krájená před hosty)

Grilovaná treska na oleji ze sušených tomatů
Jehněčí kýta s pancettou a zahradní zeleninou
Saltimbocca z kuřecích prsou, Prosciutto Crudo a čerstvé šalvěže
Tagliatelle s plátky vepřové panenky, listovým špenátem a smetanovo-sýrovou omáčkou
Lasagne z grilované čerstvé zeleniny zapečené sýrem Grana Padano

Grilovaná zelenina s provensálským kořením
Dušená rýže s chutí čerstvých hub
Pečené brambůrky ve slupce
Bramborové gnocchi

Kvalitní evropské sýry v kombinaci s italskými sýry, ořechy a čerstvým ovocem

Domácí italské tiramisu
Panna cotta s malinovou omáčkou
Výběr domácích mini dezertů z cukrárny pana Puppa
Zmrzlinová variace Mövenpick
Dekorované čerstvé ovoce

**LEHKÝ PRACOVNÍ BUFET I.
pro 20-50 osob**

Salát z čerstvé zeleniny, ovčího sýru a řeckých oliv
Salát z vícezrnné rýže a grilované zeleniny
Sýr mozzarella s pikantními sušenými tomaty a toasty

Drůbeží vývar se sýrovým svítkem
Chřestový krém s krutonky

Pečená variace z paprik, cukety a tomatů na olivovém oleji s provensálským kořením
Grilovaný steak z lososa, doplněný salsou verde a bramborovým purée
Domácí těstoviny s krůtími nudličkami a smetanovo-bylinkovou omáčkou
Marinovaná vepřová panenská svíčková pečená do růžova, podávaná s bylinkovým máslem a paprikovou rýží

Salát z čerstvého ovoce podávaný na ledu
Čerstvé ovoce dle nabídky

**LEHKÝ PRACOVNÍ BUFET II.
od 50 osob**

Mini mozzarella s cherry tomaty, bazalkovým pestem a piniemi
Zeleninové crudités s výběrem lahodných dipů
Výběr uzených ryb s koprovou majonézou, červenou cibulí a limetkou
Smažená kuřecí křídla s pikantní marinádou a koriandrem

Tradiční řecký salát s červenou cibulí, černými olivami a balkánským sýrem
Ledový salát s jogurtovým dresinkem a smaženým lilkem
Těstovinový salát s bazalkovým pestem, loupanými tomaty, rukolou a parmezánem
Směs trhaných salátů s modrým sýrem a praženými kešu ořechy

Grilovaný atlantský losos s omáčkou Bernaise
Smažené banketní řízečky z kuřecích prsou a vepřové krkovice
Lasagne z hovězího masa, tomatů a parmezánu
Guláš z jehněčího masa s pečenou červenou paprikou

Bramborové gnocchi s pancettou a špenátovými listy
Grilované mladé brambory s čerstvou pažitkou a kmínem
Zelené fazolové lusky se slaninou, česnekem a smetanou
Máslové šťouchané brambory se smaženou cibulí

Výběr domácích mini dezertů z cukrárny pana Puppa
Dekorované čerstvě krájené ovoce