



Svadobný balík Hortenzia

Cena balíka – 56,00 € / osoba

Aperitív:

0,1 l Martini Bianco s citrónom

0,1 l Suché Martiny s olivou

0,04 l Hruškovica Jelínek s hruškou

Nealko:

0,33 l Rajec jemne perlivý

Predjedlo:

120 g Prekladaná mozzarella s prosciuttom, paradajkami a bazalkovým pestom, banketové pečivo

100 g Šunková rolka plnená syrom Ricottou s pečenou paprikou a parmezánovým chipsom, banketové pečivo

80 g Kačacia paštéta s brusnicovou omáčkou, domáci chlieb

Polievka:

0,33 l Slávnostný slepačí vývar s domácimi rezancami, plnkou, mäsom a zeleninou

0,33 l Silný hovädzí vývar s pečeňovými haluškami a zeleninou julienne

1. Svadobný chod:

200 g Prírodná kuracia kapsa plnená čerstvým špenátom a mozzarellou podávaná s opekanými zemiakmi so slaninkou a čerstvými bylinkami

200 g Chateaubriand z bravčovej panenky obalený v prosciutte so smotanovo špenátovo omáčkou s opekanými zemiakmi a čerstvými bylinkami

200 g Prírodný kurací a bravčový plátok so syrovou omáčkou (niva alebo cheddar) s ryžou basmati a opekanými zemiakmi a čerstvými bylinkami



Káva:

7g *Presso s mliekom*

2. Svadobný chod – kombinácia studeného a teplého bufetu:

Studený bufet:

260 g *Obložené misy*

Rolády mix (syrové, bravčové, kuracie)

Pečené paradajky plnené šunkovou penou

Šunka plnená vyšľahaným chrenom so smotanou

Výber syrov

150 g *Miešaný šalát s kozím syrom*

Teplý bufet:

0,33 l *Domáca kapustnica s údeným kolenom, klobásou a hubami*

200 g *Domáce bryndzové pirohy so slaninkou a smotanou*

150 g *Mini rezne (kuracie, bravčové) v trojobale*

100 g *Moravský vrabec s dusenou kapustou a zemiakovou knedľou alebo plnené kapustné holúbky s kyslou smotanou*

Príloha:

100 g *Zemiakový šalát s majonézou*

100 g *Varené zemiaky s maslom a petržlenovou vňaťou*





Svadobný balík Levandulle

Cena balíka – 66,00 € / osoba

Aperitív:

0,1 l Suché Martini s olivou

0,1 l Prosecco s jahodou alebo žltým melónom

0,04 l Jahodovica Koshier 52%

Nealko:

0,33 l Rajec jemne perlivý

Predjedlo:

100 g Údený losos plnený zelerovým šalátom a jablkom dekorovaný kaviárom a čerstvým kôprom, banketové pečivo

120 g Kurací šalát s vlašskými orechmi a broskyňou, banketové pečivo

80 g Kačacia paštéta s brusnicovou omáčkou, domáci chlieb

Polievka:

0,33 l Slávnostný slepačí vývar s domácimi rezancami, plnkou, mäsom a zeleninou

0,33 l Bažantí vývar s tokajským vínom, zeleninou Julienne a pečevnými knedličkami

0,33 l Paradajkový Gordon s ginom, mozzarellaovými guľičkami a čerstvou bazalkou

1. Svadobný chod

200 g Chateaubriand z bravčovej panenky na smotanovom špenáte so zemiakovou parmezánovou kašou a fritovanou cibuľou

200 g Morčacie prsia špižované avokádom, sušenými paradajkami obalené v prosciutto s bylinkovou ryžou basmati

200 g Divinový guláš s domácou karlovarskou knedľou



Káva:

7 g *Presso s mliekom*

2. Svadobný chod:

150 g *Cordon Bleu z bravčovej panenky, opekané zemiaky, šalát z čerstvej zeleniny*

240 g *Výkostené kuracie stehno plnené šampiňónmi a čerstvým špenátom, dusená ryža, uhorkový šalát*

150 g *Vyprážené kuracie prsia plnené mozzarella, varené zemiaky, miešaný šalát*

3. Svadobný chod - kombinácia studeného a teplého bufetu:

Studený bufet:

310 g *Obložené misy*

Rolády mix (syrové, bravčové, kuracie)

Mix misa salámová, šunková

Pečené paradajky plnené šunkovou penou

50 g *Ovocný šalát*

150 g *Miešaný šalát z čerstvej zeleniny*

Teplý bufet:

200 g *Domáce bryndzové pirohy so slaninkou a smotanou*

150 g *Mini rezne (kuracie, bravčové) v trojobale*

100 g *Pečená krkovička špičovaná cesnakom, zemiaková knedľa, dusená červená kapusta*

Príloha:

100 g *Zemiakový šalát s majonézou*

100 g *Varené zemiaky s maslom a petržlenovou vňaťou*





Svadobný balík Dália

Cena balíka – 76,00 € / osoba

Aperitív:

0,1 l Martini Bianco s citrónom

0,1 l Suché Martini s olivou

0,1 l Prosecco s jahodou

0,04 l Suché cherry

Nealko:

0,33 l Rajec jemne perlivý

Predjedlo:

80 g Foie gras s jablkovým chutney, banketové pečivo

*100 g Listový šalát s pomarančom, hroznom a grilovanými kačacími prsami,
banketové pečivo*

*120 g Talianska šunka prekladaná mozzarellou, paradajkami a bazalkovým pestom,
banketové pečivo*

Polievka:

0,33 l Slávnostný slepačí vývar s domácimi rezancami, plnkou, mäsom a zeleninou

*0,33 l Bažantí vývar s tokajským vínom, zeleninou julienne a pečeňovými
knedlíčkami*

0,33 l Silný hovädzí vývar s pečeňovými haluškami a zeleninou julienne

0,33 l Dubáková so smotanou a pažítkou



1. Svadobný chod:

200 g *Mix gril steak* (z kuracích prs – so špargľou, z bravčovej panenky – s gorgonzolou, z hovädzej sviečkovice – s dubáčkmi a čerstvým špenátom), s omáčkou zo zeleného korenia, ryžou basmati a opekanými zemiakmi

200 g *Hovädzia rolka* plnená špargľou obalená v slaninke s omáčkou zo zeleného korenia podávaná so zemiakovou kašou

200 g *Chateaubriand* z bravčovej panenky obalený v prosciutte s dubákovou omáčkou a pučenými zemiakmi

Káva:

7 g *Presso* s mliekom

2. Svadobný chod - kombinácia studeného a teplého bufetu:

Studený bufet:

320 g *Obložené misy*

Rolády mix (syrové, bravčové, kuracie)

Mix misa salámová, šunková

Kačacia paštéta s brusnicami

Výber syrov

150 g *Šalát* z čerstvej zeleniny s kozím syrom

50 g *Ovocný šalát*

Teplý bufet:

100 g *Divinový guláš* s domácou karlovarskou knedľou

200 g *Domáce bryndzové pirohy* so slaninkou a smotanou

100 g *Mini rezne* (bravčové) v trojobale

100 g *Bylinkové kuracie prsia*

100 g *Pečené vykostené bavorské koleno* podávané s chrenom, horčicou, baranímí rohmi a feferónmi





250 g *Plnené kapustné holúbky s kyslou smotanou, domáci chlieb*

150 g *Domáce lekvárové pirohy so strúhankou*

Prílohy:

100 g *Zemiakový šalát s majonézou*

100 g *Varené zemiaky s maslom a petržlenovou vňaťou*

100 g *Grilovaná zelenina*

3. Svadobný chod:

1 x cca 18 kg *Pečené prasiatko s prílohami*

