

Svadobné menu B.

cena menu na osobu 31 €

Prípitok

Hubert sekt s čerstvou jahodou

Prosecco

Voda v džbánoch

Predjedlo (60g osoba)

*Sušená šunka so žltým melónom, rukolou a dipom z lesného ovocia a
červeného vína, pečivo*

*Hydinová terina plenená brusnicami a zelenou špargľou s citrusovo-hruškovým dipom, listový
šalátik, pečivo*

Caprese - mozzarella s paradajkami, bazalka, pesto, pečivo

Polievka (0,33l osoba)

Slepačí vývar s mäsom, zeleninou a nit'ovkami

Zlatý hovädzí vývar s pečenejšími haluškami

Hlavný chod (150g osoba)

*Šťavnaté morčacie stehno plnené gazdovskou plnkou s kombináciou plátku bravčového
karé, demi glace omáčka, trojuholník ryže, opekané zemiaky na rozmaríne,
teplá maslová zeleninka*

*Bravčové karé obalené v špenátovej kruste a lístkovom ceste, zemiakovo-petržlenové pyré,
jullien zeleninka a parmezánová krémová omáčka*

Bufetové stoly

Studený bufet (70g osoba)

Mix tuzemských údeninových špecialít

Mix tuzemských a zahraničných syrov

Mix plnených rolád a terín

Variácie pečiva

Teplý bufet (170g osoba)

Mini bravčové a kuracie rezne

Plnená kapusta – holúbky (smotana)

Spišské pirohy (smotana, cibuľka, slaninka)

Divinový guláš s lesnými hubami

Morčacie stehno plnené hydinovým fašom a sušeným ovocím, šípková omáčka

Prílohy (150g osoba)

Opekané zemiaky na rozmaríne

Ryža s lahôdkovou kukuricou

Maslové halušky

Grilovaná zelenina

Šaláty (60g osoba)

Klasický zemiakový šalát s majonézou

Pestrý listový šalát s grilovanou zeleninou

Coleslaw šalát (mrkva, kapusta, majonéza)

Grécky šalát