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 Kosher 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 pečeňovými knedličkami

0,33 l Paradajkový Gordon s ginom, mozzarellovými guličkami a čerstvou bazalkou

1. Svadobný chod

200 g Chateubriand z bravčovej panenky na smotanovom špenáte so zemiakovo parmezánovou kašou a fritovanou cibuľou

200 g Morčacie prsia špikované avokádom, sušenými paradajkami obalené v prosciutte 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 Vykostené kuracie stehno plnené šampiňónmi a čerstvým špenátom, dusená ryža, uhorkový šalát

150 g Vyprážané kuracie prsia plnené mozzarellou, 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 špikovaná 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 knedličkami

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 pŕs – so špargľou, z bravčovej panenky – s gorgonzolou, z hovädzej sviečkovice – s dubákmi 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 Chateubriand 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, baraními 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