

Slávnostné menu

- Na výber máte z troch slávnostných menu.
- Cena zahŕňa aperitív alebo dezert a slávnostné prestieranie.
- V cene je aj prenájom miestnosti do 4 hodín počas konzumácie u nás zakúpených jedál a nápojov.
- Každá začatá hodina nad 4 hodiny je účtovaná sumou 20€.
- Počas konzumácie slávnostného menu Vám poskytujeme zľavu na nápoje 15%.
- V prípade konzumácie vlastných nápojov sa platí korkovné 6,-€/osoba.
- V cene taktiež ponúkame možnosť priniest si vlastné torty a zákusky.





Aperitív (spoločný pre všetky druhy menu)

- A1 - Hubert De Luxe s jahôdkou
- A2 - Ružové šumivé s ovocím
- A3 - Kir Royal (šumivé s Creme de Cassis)
- A4 - Ovocný destilát Original 52%
- A5 - Aperol Spritz
- A6 - Martiny DRY s olivou
- A7 - Tokajské 3 putňové

Slávnostné menu Classic 18 € / osoba

Predjedlo

- PR1. - Francúzska husacia paštéta, šalátik z mikrobyliniek, cibuľový kompót, domáci chlieb
- PR2. - Variácia kuracieho pratú v petržlenovej kruste, batátový krém, listový šalátik
- PR3. - Trilógia nátierok, škvarkový ňok, bryndzová guľka v pažítke, divinová paštéta

Polievka

- P1. - Slepací vyvar s mäsovými rezancami a zeleninou
- P2. - Tekvicová krémová s kokosovým mliekom a tekvicovými semiačkami
- P3. - Hubový krém s kuracími knedličkami a vňaťou

Hlavné jedlo

- HL.1 - Pomaly tiahnutá bravčová panenka, zaúdené zemiakové pyrė, julienne zelenina, demi-glacė
- HL.2 - Pečený kurací filet v bazalkovom jogurte, tlačené cviklové zemiaky, maslová omáčka s pórom
- HL.3 - Pomaly tiahnuté bravčové karé a kurací filet v bylinkovom masle, zemiakové hobliny, parená hrášková ryža, varená sezónna zelenina

Dezert

- D1. - Domáca makovo - višňová štrúdl'a, vanilková polievka, praskajúci ovocný cukor
- D2. - Vanilkový krémeš s lesným ovocím
- D3. - Trilógia mini dezertov, citrusový prach



Slávnostné menu Light cena 22,€ /osoba

Predjedlo

- PR1. - Variácia finger food - mäsitý, zeleninový, syrový, banketové pečivo
- PR2. - Rolka z údeného lososa plnená kôprovým mascarpone, citrusový vinaigrette, bylinková bageta
- PR3. - Francúzska husacia paštéta, šalátik z mikrobyliniek, cibuľový kompót, domáci chlieb
- PR4. - Variácia kuracieho pratú v petržlenovej kruste, batátový krém, listový šalátik

Polievka

- P1. - Slepací vyvar s mäsovými rezancami a zeleninou
- P2. - Tekvicová krémová s kokosovým mliekom a tekvicovými semiačkami
- P3. - Hubový krém s kuracími knedličkami a vňaťou
- P4. - Hovädzí vývar so špeclami, mäsom a zeleninou
- P5. - Špenátový krém so zázvorom a rolkou z údeného lososa

Hlavné jedlo

- HL.1 - Pomaly tiahnutá bravčová panenka , zaúdené zemiakové pyrė , julienne zelenina, demi-glace
- HL.2 - Pečený kurací filet v bazalkovom jogurte, tlačene cviklové zemiaky, maslová omáčka s pórom
- HL.3 - Pomaly tiahnuté bravčové karé a kurací filet v bylinkovom masle, zemiakové hoblíny, parená hrášková ryža, varená sezónna zelenina
- HL.4 - Pošírovaný filet z lososa v badiánovom rozvare, pohánkové rizoto s paradajkami a grilovanou cuketou
- HL.5 - Dusené bravčové líčka na Alibernetete, zapekané zemiakové pyrė s oštiepkom, dusený špenát s cesnakom
- HL.6 - Kuracie fritované prsia plnené cheddarom a dusenou šunkou, zemiakové hoblíny, krémová ryža s kurkumou, šalátová uhorka s jogurtom

Dezert

- D1. - Domáca makovo-višňová štrúdlia, vanilková polievka, praskajúci ovocný cukor
- D2. - Vanilkový krémeš s lesným ovocím
- D3. - Trilógia mini dezertov, citrusový prach
- D4. - Čokoládová guľa plnená zmrzlinou, karamelová horúca omáčka, čokoládový prach
- D5. - Ovocný cheesecake, čokoládový púder, brusnicová pena



Slávnostné menu De Luxe cena 27,€ / osoba

Predjedlo

- PR1. - Puding z foie gras, gratinovaným fialkovým cukrom, mikrobylinkami a maslovým croissantom
- PR2. - Hovädzí tartar, hlúzovková pena, šalotkový kaviár a chrumkavé hrianky
- PR3. - Paradajková margarita s hovädzím carpacciom, parmezánový chips, bazalková pena

Polievka

- P1. - Silný bažantí vývar, kurací prát a blanšírovaná zelenina
- P2. - Artičokový krém, údená ryba, petržlenová pena
- P3. - Teľací vývar, špenátové halušky, nakladaná mrkva

Hlavné jedlo

- HL.1 - Hovädzí filet na šalviovom masle, marinovaná kuracia pečeň, zaúdená zemiaková pena
- HL.2 - Pomaly tiahnuté teľacie mäso, batátovo - pomarančové pyrė, restovaný baby špenát, zemiakový gratin
- HL.3 - Trhané jahňacie mäso, sous-vide z červenej repy, hubové ravioli, pena z pečeného cesnaku
- HL.4 - Kuracie prsia supreme v citrusovej marináde, teplý tatarák zo sezónnej zeleniny, pyrė z topinamburu

Dezert

- D1. - Dymiaca slivková tortička, karamelová omáčka, ovocný prach
- D2. - Zlaté čokoládové vajce, plnené višňovým krémom, lyofilizované maliny
- D3. - Čokoládový mousse v levanduľovej polievke, orechový chips

Ponuka studený bufet ku slávnostnému posedeniu

- 100g Výber slovenských a zahraničných syrov, s hroznom a orechmi 4,80 €
- 100g Výber zahraničných údenín a nárezov s doplnkami 4,80 €
- 100g Variácia sezónnej zeleniny 1,50 €
- 2ks Výber banketového pečiva 0,30 €

Minimálna objednávka porcií je 10, čo znamená minimálne množstvo 1000 g pri výbere syrov a údenín

Minimálna objednávka zeleniny je 10 porcií čo znamená 1000g

Minimálna objednávka banketového pečiva je 10 porcií, čo znamená 20ks



Druhá večera formou Teplého bufetu 14,90 €/ osoba (720g)

Mäsové špeciality - 4 druhy na výber 300g / osoba

- Mini "Cordon bleu" kurací
- Grilovaná bravčová panenka na zelenine ratatouille
- Bravčové závitky plnené kyslou kapustou a slaninou
- Pečená kačica na červenej kapuste s jablkami
- Bravčové karé pečené v celku so slivkovou omáčkou
- Vyprážený kurací / bravčový rezeň
- Pečené kuracie prsia v prosciutto kabátiku
- Grilovaná ryba v alobale s paradajkami a zemiakmi

Bezmäsité špeciality - 3 druhy na výber 200g:

- Domáce halušky s lesnými hubami v smotanovej omáčke
- Grilované tofu uložené na ratatouille zelenine
- Bryndzové pirohy s kôprom
- Gratinovaná sezónna zelenina s parmezánom
- Tekvicové placky s bryndzou a fritovanou cibuľkou

Prílohy - 4 druhy na výber 150g / osoba

- Anglická zelenina s cesnakovým maslom
- Dusená kapusta (červená, biela)
- Opekané zemiaky s cibuľou
- Zemiakové hranolky
- Zemiaková lokša
- Zemiakové placky
- Domáca parená knedľa
- Slovenský zemiakový šalát alebo majonézový
- Zmes šalátov z čerstvej zeleniny (jogurtová zálievka a bylinková zálievka)
- Chlieb a pečivo

Pochutiny 70g / osoba

- Sterilizované feferónky
- Kyslé uhorky
- Baranie rohy
- Chren
- Horčica
- Kečup



Koktail 10 € / osoba

- Koktail otvára oslavu v exteriéri (nahrádza predjedlo)
- Široký výber exkluzívnych chuťoviek
- Vyrazte dych Vaším hosťom netradičným privítaním, ktoré uvoľní atmosféru



Dezertový Bar 8 € / osoba

- Vrcholom oslavy môžu byť efektne vystavené a prepracované dezerty s výnimočnou chuťou
- Široký výber exkluzívnych dezertov
- Prekvapte Vašich hostí a namiesto nudných koláčov im ponúknite nezabudnuteľné dezerty pripravené našimi šéfkuchármi



Doplnkové služby

- Ľudová hudba od 150,-€ / 3 hod.
- Dj od 250,- €

