

Nabídka menu – Hotel Skicentrum & Sporthotel

Obědy: 110,- - 155,-Kč/os.

Varianta 1:

Vývar se zeleninou a nudlemi

Kuřecí prsa se šunkou a sýrem servírovaná s kari rýží, zeleninová obloha

Domácí perník se šlehačkou

Cena 110,-Kč/os.

Varianta 2:

Cibulový krém

Smažený vepřový řízek plněný hermelínem servírovaný s vařenými bramborami, zeleninová obloha

Borůvkový koláč se šlehačkou

Cena 140,-Kč/os.

Varianta 3:

Krémová zeleninová polévka

Hovězí roštěná na žampionech servírovaná s dušenou rýží, zeleninová obloha

Jablkový závin se šlehačkou

Cena 155,-Kč/os.

Varianta 4:

Frankfurtská polévka

Moravský vrabec servírovaný s bramborovými knedlíky a dušeným zelím

Tvarohový dezert s lesním ovocem

Cena 110,- Kč/os.

Varianta 5:

Gulášová polévka

Vepřová kotleta se zelenými fazolkami se slaninou servírovaná s opečenými bramborami, zeleninová obloha

Zmrzlinová variace se šlehačkou

Cena 155,- Kč/os.

Varianta 6:

Drůbeží vývar s masem, nudlemi a jemnou zeleninou

Hovězí svíčková na smetaně servírovaná s houskovými knedlíky

Meruňkový koláč

Cena 125,-Kč/os.

Večeře: 145-180,-Kč/os.

Varianta 1:

Míchaný zeleninový salát s italským dresingem
Směs s kuřecím masem, zeleninou a žampiony, šunková rýže, zeleninová obloha
Meruňkový koláč se šlehačkou
Cena 145,-Kč/os.

Varianta 2:

Okurkový řez se šunkovou pěnou
Hovězí roštěná v omáčce z lesních hub servírovaná se zeleninovou rýží, zeleninová obloha
Švestkový koláč
Cena 180,-Kč/os.

Varianta 3:

Plněné rajské jablíčko pěnou z modrého sýra
Plněná kuřecí roláda servírovaná s vařenými bramborami
Horké borůvky se šlehačkou
Cena 165,-Kč/os.

Varianta 4:

Plněná hruška paštikovou pěnou
Pečené kuřecí stehno s jarní nádivkou servírované s petrželkovými bramborami a čerstvou zeleninou
Zmrzlinová variace
Cena 155,- Kč/os.

Varianta 5:

Šunkový a sýrový chlebíček
Vepřový řízek přírodní plněný šunkou a sýrem servírovaný s vařenými bramborami, zeleninová obloha
Palačinka s jahodami a šlehačkou
Cena 165,- Kč/os.

Varianta 6:

Plněné rajské jablíčko tuňákovou pěnou
Pikantní masová směs servírovaná s dušenou rýží a opečenými bramborami
Domácí makovec se šlehačkou
Cena 145,- Kč/os.

Večeře formou teplého a studeného bufetu

Cena – 245,- Kč/os.

Slavnostní menu pro firemní akce a společenské akce

Varianta 1:

Jelení paštika s mandlemi a brusinkami na kytičce hlávkových salátů
Zvěřinová bramboračka s hříbkou
Meditonky z hovězí svíčkové pečené na slanině servírované s dušenou brokolicí a rozmarýnovou omáčkou, opečené bramborové plátky
Zámecká broskev dušená na víně se zmrzlinou a šlehačkou
Cena – 295,-Kč /os.

Varianta 2:

Plněné rajské jablíčko pěnou z tuňáka s olivou
Francouzská krémová cibulačka s plísňovým sýrem
Špikovaná kančí kýta na smetaně, houskové a šafránové knedlíky
Horké višně s mandlovým zmrzlinovým krémem
Cena – 295,-Kč /os.

Varianta 3:

Krevetový koktejl doplněný čerstvými zelenými saláty, exotickým ovocem a šlehanou smetanou
Jemný žampionový krém se šunkovými nudličkami
Vepřové medailonky s pečenými jablkovými plátky a sušenými meruňkami, servírované na omáčce z modrého sýra, cibulovým kroužkem a špekovými bramborami
Horské švestky servírované s mandlovou zmrzlinou a šlehačkou
Cena – 350,-Kč/os.

Varianta 4:

Filátka z krutích prsíček plněná drůbežími jatýrky, servírovaná s medovo-pomerančovým dresingem
Jemný cibulkový krém se šunkovými nudličkami
Jelení řezy na čerstvém rozmarýnu, servírované v omáčce z červeného vína a brusinek s cibulovými kroužky, knížecími bramborami a divokou rýží
Skořicové lívanečky s borůvkami a šlehačkou
Cena – 350,-Kč/os.

Varianta 5:

Jemná bažantí paštika s lesními houbami servírovaná s divokými brusinkami
Jemný brokolicový krém s uzeným lososem
Lehce uzené filátka z duhového pstruha servírované s hořčicovým dresingem a pečenými bramborami
Meditonky z vepřové panenky na krémových žampionech servírované s bylinkovou rýží a knížecími bramborami
Piškotový řez s ovocem
Cena – 390,-Kč/os.

Varianta 6:

Šunkosýrový řez se žervé zdobený praženými mandlemi
Hovězí vývar s jarní zeleninou, masem a fridátovými nudlemi

Jemné drůbeží ragú s jemnou smetanovou jarní zeleninou, servírované v bramborovém košíčku s čerstvými bylinkami a drcenými ořechy
Pečená vepřová panenka na barevném pepři, servírovaná se smetanovými bramborami, pečenými žampiony na slanině, mladou karotkou a fazolkami
Pečená hruška v karamelu doplněná mandlovou zmrzlinou
Cena – 435,-Kč/os.

Varianta 7:

Zámecká kachní paštika pomeranči a medovým dresingem

Žampionový krém

Špikovaná jelení kýta pečená ve staročeské černé omáčce, smažené bramborové plátky se špekem, knížecí brambory, dušená brokolice

Horké višně s třešňovou pálenkou a ořechovou zmrzlinou

Cena – 435,-Kč/os.

Varianta 8:

Uzená kachní prsa s jablkovým pyré a trhanými saláty

Silný hovězí vývar se zeleninou a celestýnskými nudlemi

Krůtí roláda plněná lososem a špenátovými listy, paprikovo-krevetová omáčka, dušená zelenina, dušená rýže, knížecí brambory

Tiramisu

Cena – 390,-Kč/os.

Navrhovaná menu lze kombinovat, rádi Vám sestavíme menu dle Vašeho přání.