

RESORT
VYHLÍDKA
ŠLOVICE

KŘIVOKLÁTSKO
Kraj Oty Pavla



Banquet Folder

RESORT
VYHLÍDKA
ŠLOVICE

KŘIVOKLÁTSKO
Kraj Oty Pavla

Banquet Folder

Občerstvení konference

Cofee-breaky + Quick buffet lunch/diner

-

Korporátní akce & eventy

-

A-la carte & Grill Menu

-

Bar menu

-

Half-board / Full board menu (polopenze/plná penze)

-

Svatební menu

Coffee Breaky

Coffee breaky – nabídka (vč. DPH)
Coffee breaks – offer (incl. VAT)
Coffee breaks Angebotsliste (inklusive MWSt.)

I.

Káva, minerální voda, džus – bar, sezónní snack

120 CZK

Coffee, mineral water, Fruit juice – bar, Saison-Snacks

120 CZK

Kaffee, Mineralwasser, Fruchtsaft- Bar, seasonal snacks

120 CZK

II.

Káva, minerální voda, džus – bar, sladké pečivo, čerstvé ovoce

160 CZK

Coffee, mineral water, Fruit juice – bar, sweets, fresh fruit mix

160 CZK

Kaffee, Mineralwasser, Fruchtsaft Bar, Süßgebäck, frische Obstplatte

160 CZK

III.

Káva, minerální voda, džus – bar, sladké pečivo, čerstvé ovoce, naše sendviče

190 CZK

Coffee, mineral water, Fruit juice – bar, sweets, fresh fruit mix, sandwiches

190 CZK

Kaffee, Mineral, Fruchtsaft Bar, Süßgebäck, frische Obstplatte, Sandwiches

190 CZK

Quick Buffet Lunch/Dinner

Buffet 1

Salátový bar (čerstvě krájená zelenina, krutony, smažená cibulka, balkánský sýr)

*

Bramborová polévka s křivoklátskými lesními houbami/Denní polévka

*

Špenátové Lasagne zapečené s mozarrelou/ Hovězí guláš s domácím pečivem a čerstvě krájenou cibulí

*

Jablkový koláč s karamellem a zakysanou smetanou

455 Kč/os.

Buffet 2

Salátový bar (čerstvě krájená zelenina, krutony, smažená cibulka, balkánský sýr)

*

Krémová polévka z pečené mrkve a zázvoru/Denní polévka

*

Vepřové soté po curyšsku s dušenou rýží/Kuřecí roláda s bylinkovou nádivkou a bramborovým pyré

*

Máslová zelenina

*

Náš závin se skořicovými jablky, rozinkami a šlehanou smetanou

445 Kč/os.

Buffet 3

Salátový bar (čerstvě krájená zelenina, krutony, smažená cibulka, balkánský sýr)

*

Silný kuřecí vývar s masem zeleninou a domácími nudlemi/Denní polévka

*

Pikantní masové karbanátky s teplým zelným salátem/Kuřecí paličky s rozmarýnem a pečenými bramborami

*

Grilovaná sezónní zelenina

*

Makovec s vanilkovým krémem

445 Kč/os.

Korporátní akce & eventy

Studený bufet:

Selekce Paté Volduchy (brusinková, selská, staročeská)/Škvarková pomazánka
Variace ušlechtilých uzenin Jaromír Šnajdr Volduchy se zeleninou pickles
Paleta farmářských sýrů zdobená ovocem, sýrové tyčinky, ořechy

Salátový bar

(čerstvě krájená zelenina, krutony, balkánský sýr)
Rajčata, mozzarella/Balzamiková emulze z Aceto Balsamico di Modena
Couvert, pečivo

220 Kč/os.

Teplý bufet:

Hovězí guláš s domácím pečivem a čerstvě krájenou cibulí
Kuřecí /vepřové mini řízečky ve dvou obalech a našim bramborovým salátem

185 Kč/os.

Degustační grill – menu + přílohy:

Šťavnatá mramorovaná krkovice Sous-vide z našeho grilu
Marinovaná kuřecí prsa z našeho grilu
Grilovaný sýr s ušlechtilou plísni s pyré z jablek a červené řepy, s kapkou akátového medu
Variace volderšských grilovacích klobásek, Jaromír Šnajdr, Volduchy

Přílohy:

Petrželový brambor opečený na přepuštěném másle
Grilovaná zelenina
Čerstvé pečivo, grilované bylinkovo-česnekové bagetky

305 Kč/os.

Dezert:

Čokoládový mousse
Vanilková pannacotta

49 Kč/os.

A-la carte & Grill menu

Saláty:

Salát z čerstvých polních okurek se šlehanou zakysanou smetanou a snítkami čerstvého kopru

69 Kč

*

Řecký salát s černými olivami a Feta – sýrem

89 Kč

*

Salát z rajčat, rukoly a trhané mozzarelly s redukovaným octem Balsamico a bazalkovým olejem

109 Kč

Předkrmy:

Marinovaná pečená červená řepa s lámaným čerstvým kozím sýrem, rukolou a chipsy

99 Kč

*

Naše paštika z kachních jatýrek s pikantním chutney z pečených jablek, pečivo

89 Kč

*

Tence krájená marinovaná vepřová pečeně s tuňákovou majonézou, kapary a sušenými tomaty, Focaccia

99 Kč

Naše udírna, gril a spíž:

UDÍRNA & GRIL

Šťavnatá mramorovaná krkovicice Sous-vide z našeho grilu s cibulovým džemem, opečeným petrželovým bramborem

219 Kč

*

Grilovaný steak z kuřecího stehna s bylinkovým máslem a zeleninovým salátkem, Ajvar, naše Focaccia

179 Kč

*

Uzená vepřová žebra se strouhaným čerstvým křenem, výběrem hořčic, zeleninou pickles a rozpečeným chlebem

199 Kč

*

Grilovaný kuřecí špíz se selskou slaninkou, pestrou sezónní zeleninou, dvěma dipy a pečenou bramborou

189 Kč

Grilovaný sýr s ušlechtilou bílou plísní, pyré z jablek a červené řepy, kapka akátového medu,
opečená bylinkovo-česneková bagetka

99 Kč

*

XXL Voldušská klobása z našeho grilu s variací hořčičných omáček, čerstvě strouhaným
křenem a čerstvým chlebem

99 Kč

SPÍŽ

Naše obří pletýnka s pomalu pečeným vepřovým ramínkem,
cibulový džem, chipotle majonéza, domácí hranolky

199 Kč

*

Krémové houbové rizoto s křivoklátskými hříbky

189 Kč

*

Vepřový řízek XXL smažený v bylinkové panko-strouhance
s našim bramborovým salátem z Grenaille brambor

199 Kč

Přílohy:

Malá/velká porce našich domácích hranolků s jemně pikantní majonézou

69 Kč/99 Kč

*

Grilovaná bagetka s česnekovo-bylinkovým máslem

35 Kč

*

Grilovaná sezónní zelenina BBQ

65 Kč

Náš bramborový salát z brambor Grenaille

55 Kč

Dezerty/Zmrzlina:

Dezert z naší denní nabídky

69 Kč

*

Smetanová Bourbon-vanilla zmrzlina s malinovým coulis

79 Kč

*

Náš závin se skořicovými jablky, rozinkami na omáčkovém duetu a zmrzlinou

79 Kč

*

Smažené tvarohové koblížky s omáčkou z lesního ovoce

89 Kč

Bar menu

Polévka:

Naše denní polévka
49 Kč

Bar - malé pokrmy k pivu/vínu:

Porce sýrových Nachos s dipem Salsa
69 Kč

*

Naši „Utopenci“ s křupavou nakládačkou a feferonkou, tmavý chléb
59 Kč

*

Nakládaný ušlechtilý sýr s bílou plísní v pikantním bylinkovém oleji a opečenými toasty
79 Kč

*

Právě smažené bramborové lupínky
69 Kč

/doporučujeme s bylinko -česnekovým nebo chipotle majonézou/

*

Teplé škvarky , škvarková pomazánka, kyselé okurky, chléb
99 Kč

*

Naše paštika z kachních jatýrek s jablečným chutney, pečivo
89 Kč

*

Bylinko česnekový dip
Chipotle majonéza
25 Kč

Bar - čerstvě připravené rozpeky:

Pšeničný/celozrnný wrap s kuřecími nugetami, bylinkovým dresinkem
a čerstvou sezónní zeleninou

79 Kč

*

„Panini Bohemia“ s pražskou šunkou a hoblinami tvrdého sýru

79 Kč

*

„Panini Corrida“ s tenkými plátky sušené šunky, chorizem
a zeleninovou náplní „ratatouille“

79 Kč

*

„Panini Farmer ´s“ se Sous-vide krkovičkou, pečenou cibulí,
grilovanou zeleninou a BBQ omáčkou

79 Kč

Half board/Full board menu (Polopenze/plná penze)

1. den

Oběd:

Polévka: krémová květáková

Pomalou pečená vepřová plec, smetanový listový špenát, bramborový knedlík

Vegetariánské bramborové noky se špenátem a sýrovými hoblinami

Večeře:

Kuře z pánve wok se zeleninou a jasmínovou rýží

Zeleninová pánev wok s dušenou rýží

2. den

Oběd:

Polévka: silný kuřecí vývar s masem, zeleninou a bylinkovým kapáním

Smažený kuřecí řízek s bramborovou kaší, okurka

Smažený celer s bramborovou kaší

Večeře:

Špagety ala bolognese sypané strouhaným sýrem, malý zeleninový salát

Vegetariánské špagety s tomatovou omáčkou sypané sýrem, malý zeleninový salát

3. den

Oběd:

Polévka: Pórkový krém

Hovězí svíčková na smetaně s domácími knedlíky, citrónovým terčem s brusinkami a smetanou

Vegetariánská pečená zelenina s bramborem dip

Večeře:

Špíz z vepřového masa se slaninou, cibulí a paprikou s pepřovou omáčkou, hranolky, malý salát

Velký vegetariánský zeleninový salát

4. den

Oběd:

Polévka: Frankfurtská s jemným párkem

Pečená kuřecí roláda s mozaikou a pažitkovým bramborem

Naše zeleninová nádivka s pažitkovým bramborem

Večeře:

Špíz z vepřového masa se slaninou, cibulí a paprikou s pepřovou omáčkou, hranolky, malý salát

Velký vegetariánský zeleninový salát

5. den

Oběd:

Polévka: drůbeží kaldoun s droby
Vepřová pečeně na paprice se Špetzlemi
Vegetariánské Špetzle se smetanou, sýrem a špenátem

Večeře:

Zeleninový salát se smaženými kuřecími nugetkami, bylinkový dresink, naše česneková bagetka s bylinkami
Zeleninový salát smažené sýrové nugetky, bylinkový dresink, naše česneková bagetka s bylinkami

6. den

Oběd:

Polévka: hráškový krém
Zapečené francouzské brambory s nakládanou zeleninkou pickles
Vegetariánské zapečené zeleninové brambory s nakládanou zeleninkou pickles

Večeře:

Kuřecí soté se zeleninou a smetanovo-bylinkovou omáčkou, dušená rýže, malý salát
Zeleninové soté se smetanovo-bylinkovou omáčkou a dušenou rýží

7. den

Oběd:

Polévka: silný hovězí vývar s masem, zeleninou a nudlemi
Hovězí maso vařené s koprovou omáčkou, náš houskový knedlík
Ztracené vejce, koprová omáčka, brambory

Večeře:

Holandský řízek s bramborovou kaší, malý salát
Smažená brokolice s bramborovou kaší, malý salát

8. den

Oběd:

Polévka: Kulajda s křivoklátskými houbami a vejcem
Uzená vepřová pečeně s nastavovanou kaší, lepenice se zelím a smaženou cibulkou
Vegetariánské pečené zelné bramborové placky se smaženou cibulkou

Večeře:

Španělský ptáček s dušenou rýží
Vegetariánské houbové rizoto sypané sýrem

9. den

Oběd:

Polévka: zeleninová Minestrone
Řízek se smažené krkovičky s našim bramborovým salátem
Náš bramborový salát se smaženou zeleninou v tempuře

Večeře:

Hovězí guláš s barevnou cibulkou a karlovarskými knedlíky
Vegetariánské žemlové knedlíčky se špenátem a sýrovou omáčkou

10. den

Oběd:

Polévka: čočková s uzeninou

Kuřecí stehno plněné kysaným zelím s pikantní klobáskou, štouchané brambory s cibulkou
Štouchané brambory s grilovanou zeleninou

Večeře:

Lasagne s kuřecím masem a špenátem, zapečené s mozzarellou a malý zeleninový salát
Špenátové Lasagne s bazalkou, zapečené s mozzarellou a malý zeleninový salát

11. den

Oběd:

Polévka: kuřecí vývar s játrovou zavářkou, zeleninou a masem
Pomalu pečená vepřová plec, dušené zelí, bramborové šišky
Vegetariánské bramborové šišky na sladko

Večeře:

Zapečené šunkové fleky s nakládanou kyselou okurkou
Těstoviny penne s pestem a strouhaným sýrem

12. den

Oběd:

Polévka: hrachová polévka s krutony z opečeného chleba
Čevabčiči s jemně krájenou cibulkou, hořčicí a tatarvou, vařený brambor, obloha
Smažené žampiony s naší tatarvou a vařeným bramborem, obloha

Večeře:

Steak z vepřové pečeně s houbovým přelivem, opečené rozmarýnové brambory
Přírodní tofu s rozmarýnovými bramborami a houbovým přelivem

13. den

Oběd:

Polévka: krémová polévka z pečené mrkve se zázvorem
Vepřové ala bažant s dušenou rýží, dušená brokolice
Dušená rýže se zapečenou brokolicí

Večeře:

Treska pod chlebovo-bylinkovou krustou, grilovaná zelenina, bylinkový olej
Grilovaná zelenina, pečené brambory, bylinkový a paprikový dip

14. den

Oběd:

Polévka: zelňačka s voldušskou klobáskou a bramborami
Steak z krkovic pod hořčicovou krustou, grilovaná zelenina, bramborové hranolky
Vegetariánská grilovaná zelenina a bramborové hranolky

Večeře:

Sekaná vepřová pečeně s pórkovým bramborem a zelným salátem
Pečená marinovaná zelenina s pórkovým bramborem a zelným salátem

Svatební menu – varianty

SERVÍROVANÁ MENU:

MENU 450,-Kč / osobu

Plátky z růžového roastbeefu
na okurkovém carpacciu s křenovou remuládou

*

Slepičí consommè se šlehaným krupicovým nočkem a máslovou zeleninou

*

Roláda z farmářského kuřátka
plněná parmazánovou nádivkou s lístky špenátu, podávaná s máslovou zeleninkou
a uzeným bramborovým pyrém

*

Mascarpone mousse z bílou čokoládou, crumble, malinové coulis

MENU 590,- Kč/ osobu

Terinka z uzeného lososa
s bylinkového crème fraîche s rukolovo-fenyklovým salátkem s pomerančovými filety

*

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky
s domácími nudlemi a zeleninovým julienne

*

Vepřová panenka v bylinkovém prachu s gratinovanými bramborami, listovým špenátem a Sherry omáčkou

*

Griliášové parfait- náš mražený smetanový krém s ananasem opečeným v kořeněném karamelu

MENU 690,- Kč/ osobu

Tartare z marinovaného lososa a avokáda se sepiovým chipsem

*

Svatební drůbeží vývar s domácími nudlemi a masem

*

Králičí mozaika s hráškovým pyrém a pečenou glazovanou karotkou

*

Filovaný vyzrálý rump s rukolovými bramborami, vinným jus a grilovanou zeleninou

*

Straciatella dortík z marinovanými višněmi a belgickou čokoládou

MENU 740,- Kč/ osobu

Uzená kachní prsa s mango chilli chutney, polníčkem a sezamovou brioškou

*

Hovězí consommé s játrovým nočkem a zeleninou brunoise

*

Sorbet z tmavého rybízu s vodkou Finlandia

*

Špikovaná kančí kýta se šípkovou omáčkou
s opékanými bramborovými plackami, doplněná baby hruškou plněnou brusinkami

*

Mango řez s espumou z čerstvého manga

MENU 790,- Kč/ osobu

Hovězí carpaccio s lanýžovým olejem, hoblinami tvrdého sýru a rukolou

*

Drůbeží vývar se zeleninou, masem a našimi širokými nudlemi

*

Lososový závin s estragonovou omáčkou, máslová zelenina

*

Jehněčí kotletka s mátovou krustou, fenyklovým koláčem a listovým špenátem, jus

*

Pečená zmrzlina s marinovaným želírovaným lesním ovocem

RAUTY:

RAUT 690,- Kč/ osobu

Předkrmy

Paleta ušlechtilých uzenin a sýrů

Marinovaná grilovaná zelenina s kozím sýrem a olivami

Poupátka z uzeného lososa s koprovým crème fraîche

Krůtí prsa pečená do růžova doplněná bramborovo -jablečným salátem

Míchaný salát

Caesar salát

Listový salátek a 2 druhy dresinků

*

Hlavní chody

Kuřecí prsíčka na grilu podávaná s bylinkovou omáčkou

Vepřová Saltimbocca alla Romana

Hovězí mini - steaky s pepřovou omáčkou

Losos v sezamovém těstě se zeleninkou a la crème

Domácí tagliatelle se špenátem a ricottou

*

Přílohy

Restované brambory s jarní cibulkou

Divoká rýže na bylinkách

Zeleninový cous-cous

Ratatouille zeleninka

*

Dezerty

Mini čokoládový mousse

Jahodový desert

Vaniková panna cotta

Čerstvý ovocný salát

RAUT 790,- / osobu

Předkrmy

Hovězí tataráček na mini topince

Marinovaný losos v ginu a pomerančích

Kozí sýr zavnutý v bylinkovém prachu, pečená řepa

Mini mozzarella s sherry rajčátka na špízku s bazalkovým olejem

Mísa masových nářezů

Řecký salát s balkánským sýrem a olivami

Salát z rýžových nudlí s plody moře

Listový salát a saláty z čerstvé zeleniny, 2 druhy dresinků

Hlavní chody

Smažená kuřecí stehýnka
Vepřové medailonky se smetanou omáčkou s liškami
Jehněčí kýta na zelenině s vinnou omáčkou
Pstruh po mlynářsku
Grilovaný lilek plněný grilovanou zeleninou, zapečený s mozzarellou

*

Přílohy

Bramborový salát s cibulí
Bylinkové rizoto
Zeleninové krupky
Smetanová kapustička
Grilovaná zeleninka

*

Dezerty

Mini vanilková pannacotta
Čokoládový mousse
Kokosovo-ananasová mini-roláda
Mango řez s griliášem
Domácí tiramisu
Čerstvé ovocné filety s dvěma omáčkami
Sýrové prkénko doplněné sušeným ovocem a ořechy

RAUT 890,- / osobu

Předkrmy

Prosciutto s melounem a tyčinkami grissini
Vepřová pečeně ala vitello tonnato s tuňákovou majonézou, kapary a sušenými tomaty
Lososový tartar s ciabattovým chipsem
Hovězí carpaccio s parmazánovými hoblinkami
Patè z kachích jater s mandlemi a jablečným chutney
Salát se středomořskou zeleninkou a marinovanými žampiony
Ovocný salát s kuřecími prsy na kari s těstovinami
Listový salát a saláty z čerstvé zeleniny se 2 druhy dresinků

*

Hlavní chody

Hovězí závitky plněné capary
Kuřecí medailonky v tymiánovém bramboráku
Zvěřinový gulášek na pivu
Medailonky z lososa a platýza v limetkové omáčce

*

Přílohy

Bylinkové Špetzle
Petrželové brambory
Jasmínová zeleninová rýže
Pečená mladá zeleninka
Výběr pečiva

*

Dezerty

Mini pannacotta s lesním ovocem
Čokoládový mousse
Mini straciatella řez z belgickou čokoládou
Jahodové capuccino
Čokoládový řez s barevnou čokoládou
Domácí mini tiramisu
Filety z čerstvého ovoce s dvěma omáčkami



RESORT VYHLÍDKA ŠLOVICE

KŘIVOKLÁTSKO
Kraj Oty Pavla

Kontakty/Contacts & Rezervace/Reservations:

Šlovice 146, 270 41 Hřebečnický, okr. Rakovník
tel.: +420 313 251 160, GSM.: +420 777 336 100
e-mail: rezervace@resortvyhlidka.cz

Kontakty/Contacts & Rezervace/Reservations:

Šlovice 146, 270 41 Hřebečnky, okr. Rakovník
tel.: +420 313 251 160, GSM.: +420 777 336 100
e-mail: rezervace@resortvyhlidka.cz