

Nabídka menu – obědy, večeře

VZORY MENU – sestavujeme individuálně dle zadání zákazníka

Dvouchodová menu - polévka + hlavní jídlo

Menu č. 1:

Hovězí vývar s masem a nudlemi

150g Kuřecí roláda plněná špenátem servírovaná se šunkovou rýží

Cena 195,-Kč/os.

Menu č. 2:

Cibulový krém

150g Smažená krkovička servírovaná s jemným bramborovým salátem

Cena 235,-Kč/os.

Menu č. 3:

Drůbeží vývar s masem, nudlemi a jemnou zeleninou

120g Svíčková na smetaně servírovaná s houskovými knedlíky a brusinkovým terčem

Cena 235,-Kč/os.

Dvouchodová menu - předkrm + hlavní jídlo

Menu č. 4:

Míchaný zeleninový salát s italským dresinkem

200g Maso tří barev servírované s divokou rýží

Cena 195,-Kč/os.

Menu č. 5:

Hruška plněná játrovou paštikou, toast

240g Pečené kuřecí stehno s mandlovou nádivkou servírované s petrželovými bramborami a čerstvou zeleninou

Cena 215,-Kč/os

Menu č. 6:

Salát capresse s mozzarellovými třešničkami, toast

150g Krůtí prsa pečená metodou sous-vide doplněná dušenou zeleninou, servírovaná se šťouchaným bramborem s jarní cibulkou

Cena 245,-Kč/os

Tříchodová menu - polévka + hlavní jídlo + moučník

Menu č. 7:

Drůbeží vývar s masem a nudlemi

120g Moravský vrabec servírovaný s žemlovým knedlíkem a dušeným zelím

Tvarohový dezert s lesním ovocem

Cena 265,- Kč/os.

Menu č. 8:

Krkonošská cibulačka s chlebovými krutony

150g Vepřová kotleta se zelenými fazolkami se slaninou servírovaná s opečenými bramborami, zeleninová obloha

Zmrzlinová variace se šlehačkou

Cena 295,- Kč/os.

Menu č. 9:

Krémová zeleninová polévka

120g Hovězí roštěná na žampionech servírovaná s dušenou rýží, zeleninová obloha

Jablkový závin se šlehačkou

Cena 295,-Kč/os.

Menu č. 10:

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky

150g Kuřecí steak se žampionovým soté podávaný se smaženými hranolky

Palačinka s jahodami a šlehačkou

Cena 275,- Kč/os.

Případně jsme připraveni připravit menu na míru dle Vašeho zadání

V Harrachově dne 1.1.2022

Schválil: Vorlíček Jan
Ředitel hotelu