



NABÍDKA SVATEBNÍ MENU

minimálně 15 porcí od každého menu

Požadavky na skupinové stravování zašlete,
prosím, minimálně 5 pracovních dní předem.

VÁŠ SVATEBNÍ PŘÍSTAV HOTEL PORT...

SVATEBNÍ MENU

MENU I.

410 Kč/osoba (bez DPH)

Šunkový kornout s křenovou pěnou {7}

0,25l Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a nudlemi {1, 3, 7, 9}

150g Špikovaná hovězí pečeně na smetaně s karlovarským knedlíkem,
doplněná brusinkami {1, 3, 7, 9}

MENU II.

440 Kč/osoba (bez DPH)

100g Marinované carpaccio z červené řepy s kozím sýrem a vlašskými ořechy {7, 8}

0,25l Drůbeží vývar s bylinkovým svítkem {1, 3, 9}

200g Kuřecí Supreme s omáčkou Demi-glacé a grilovanou cuketou {1, 3, 7}

MENU III.

550 Kč/osoba (bez DPH)

100g Kuřecí galantina s višňovou omáčkou {3, 7, 12}

0,25l Zeleninová krémová polévka se smetanou {1, 7, 9}

200g Steak z lososa se špenátem a ricottou, pečené Grenaille {4, 7}

LEGENDA K OZNAČENÍ ALERGENŮ

Hlavní skupiny alergenů jsou označeny {číslem} u jednotlivých pokrmů.

1. Obiloviny obsahující lepek
2. Korýši a výrobky z korýšů
3. Vejce a výrobky z vajec
4. Ryby a výrobky z ryb
5. Jádra podzemnice olejné {arašidy} a výrobky z nich
6. Sójové boby a výrobky z nich
7. Mléko a mléčné výrobky
8. Skořápkové plody: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
9. Celer a výrobky z celeru
10. Hořčice a výrobky z ní
11. Sezamová semena a výrobky z nich
12. Oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg
13. Vlčí bob a výrobky z něj
14. Měkkýši a výrobky z nich