

WWW.HOTELDAM.SK

Svadobné menu - A

Svadobné menu - B

Svadobné menu - C

Prípitok 0,1l

Prosecco s čerstvou jahodou

Prosecco s bruskyňou a medovkou

Vermut s citrónom

Martini dry s olivou

Nealkoholický nápoj

Voda v džbánoch s limetkou a mäťou

Studené predjedlo (80g)

Morčacia terinka plnená baby mrkvou, špenátom a divinovým fašom, jablkové chutney, redukcia z lesného ovocia

Prosciutto so žltým melónom, rukolou a balasamicovou redukciou

Hydinová terinka so sušenou paradajkou a pistáciami, šalátik a bylinkové maslo

Mozzarella s paradajkami, bazalka, pesto

Studené predjedlo (80g) -Vegetariánske

Vežička z mrkvového šálu plnená moussom z fety a čerstvých bylín s orieškovo - ovocnou tapenádou

Polievky (0,33l)

Slepačí vývar s mäsom, zeleninou a domácimi nitovkami

Zlatý hovädzí vývar s pečevnými haluškami

1.hlavný svadobný chod (150g)

Rolované kuracie stehienko plnené bylinkovou plnkou, trojuholník ryže, varené zemiaky s jarnou cibuľkou, bazalkovo-krémová omáčka, tekvicové ragú

Kurací steak, vínová demi glace omáčka, jemné fazuľkové lusky so sezamom, bylinkové zemiaky na cibuľke

Pomaly pečené bravčové karé s jemným listovým šalátom, armagnac gravy omáčka a zemiaky pečené v kačacej masti

Stavnate morcacie stehno plnené gazdovskou plnkou s kombináciou plátku bravčového karé, demi glace omáčka, trojuholník ryže, opekané zemiaky na rozmaríne, rukolovo - paradajková obloha

Prípitok 0,1l

Prosecco biele/rosé s carambolou

Prosecco royale (crème de cassis, limetková šťava, prosecco, čučoriedka)

Hugo (prosecco, bazový sirup, mäta, limetka)

Aperol Spritz (aperol, prosecco, sóda, pomaranč)

Nealkoholický nápoj

Minerálka Bonaqua

Studené predjedlo(80g)

Kačacia terinka s bravčovou panenkou, balena v slaninke s omáčkou z lesného ovocia a bylinkovým šalátikom

Kačacie paté zaliate vo vlastnej masti s brusnicovým chutney a redukciou z čiernej bazy

Lososový tatrák s avokadovým mousse a limetkovou redukciou

Divinová terinka s marinovanou slivkou a špargľou, černicová redukcia, mikrobilinky

Studené predjedlo (80g) -Vegetariánske

Buffalo mozzarella s mladým hraškom a fazuľkou, mäťou, citrónom a olivovým olejom

Polievky(0,33l)

Divinový vývar s tirolskými knedličkami z kačacej pečene

Silný hovädzí vývar s hovädzím rebrom a strúhankovými knedličkami

Vývar z domáceho kohúta, zeleninou a csiga cestovinou

1.hlavný svadobný chod (150g)

Grilovaná bravčová panenka s bylinkou krustou, hubová omáčka s parmezánovým chipsom, pestrá pečená zeleninka a gratinované zemiaky

Roláda z morčacieho stehna v kombinácii s bravčovou panenkou s cheddarovou omáčkou, cuketový chips, hráškové pyré a pečený zemiak v šupke

Pomaly pečený hovädzí roastbeef s dusenou zeleninou, bernaise omáčka a lyonské zemiaky na cibuľke

Kačacia balotinka s dusenou špargľou, omáčka z portského vína, mrkvové a petržlenové pyré

Prípitok 0,1l

HUBERT L'Original Brut s rozmarínom a granátovým jablkom

Prosecco rosé s levanduľovým sirupom a ľadovou levanduľovou kockou

LIMONCELLO PROSECCO s tymiánom a ihlou mrazených čučoriedok

Kir Royal (Hubert L'Original Demi sec, creme de cassis, physalis)

Nealkoholický nápoj

Minerálka Romerquelle

Studené predjedlo (80g)

Husacie foie gras na tmavom chlebičku zaudené s čerešňovým drevom podávané s nakladanými slivkami a himalájskou soľou

Paté z foie gras marinované v tokajskom aszú s džemom z červenej cibule a bázovou redukciou

s limetkovým cremefraiche, hovädzí roast Beef s teriyaki omáčkou, kačacie carpaccio rosé s čerstvými višňami naloženými v calvadose

Pstruh marinovaný v suchom tokajskom víne obalený v lesnom mede s materinou dúškou s černicovým coulisom a šípkovým želé

Studené predjedlo (80g) -Vegetariánske

Carpaccio z pečenej cvikly v himalájskej soli s kozím syrom a figou

Polievky(0,33l)

Bažantí vývar s jullien zeleninkou a domácimi rezancami

Špargľový krém s mandľovými chipsami

1.hlavný svadobný chod (150g)

Kačacie prsia s medovo - rebarborovou glazúrou, grilovanou špargľou a batátovým pyré

Pečené kačacie prsia marinované v pomarančovej redukcii s pikantnými slivkami, Grand Marniere omáčka, zemiaková kaša, mladá cibuľka

Pečený jelení chrbát s demi-glace z putňového tokaja, glazované gaštany a ružičkový kel, zemiakový fondant s glazovanou šalotkou a zelerovým pyré

Karé z mliečného teľaťa s kalerábovým pyré a špenátovým závinom podávané s redukciou z červeného vína

WWW.HOTELDAM.SK

1.hlavný svadobný chod (150g) - Vegetariánsky	1.hlavný svadobný chod (150g)- Vegetariánsky	1.hlavný svadobný chod (150g)- Vegetariánsky
Zeleninový špíz so šampiňónmi zapečený s parmezánom, opekané zemiaky , koreňová zelenina na masielku	Grilovaná cuketa so zeleninovým ratatouille, pečené zemiaky na rozmaríne	Grilovaný kozí syr s gratinovaným zelerom, mrkovým pyré a orechami
Bufet studený (50g)	Bufet studený (70g)	Bufet studený (100g)
Mix jednohubiek a kanapiék 1ks/os	Mix jednohubiek a kanapiék 1,5ks/os	Mix jednohubiek a kanapiék 2ks/os
Plato Meat – mix tuzemských a údeninových špecialít	Plato Antipasti – mix talianskych špecialít (prosciutto, fuet, mozzarella, olivy, sušené paradajky, artičoky)	Plato cheese exclusive- mix zahraničných syrov, orechy, džemy, figy, med
Plato Flow – plnené mäsa a teriny	Misa Vege – humus s čerstvou zeleninou	Plato Gravlax - 48h marinovaný losos, krémový syr, červená cibuľa, chren, kapary
Plato Bača - mix tuzemských a syrových špecialít	Plato Cheese – mix domácich a zahraničných syrov	Plato Carpaccio- hovädzia sviečkovica s hoblinami parmezánu a rukolou
Plato Caprese - mozzarella, paradajky, bazalka, pesto	Hydinová paštéta so želé z portského vína	Plato roastbeef - plátky tenkého havdzieho roštenca chrenová pena, rukola, cherry paradajky
Variácie pečiva a chlieb	Variácie pečiva a chlieb	Variácie pečiva a domáci chlieb
Bufet teplý (160g)	Bufet teplý (180g)	Bufet teplý (200g)
Mini kuracie rezne v kukuričných lupienkoch	Panenko v slaninovom kabáte s hríbovou omáčkou	Pečená bravčová panenka s figovo - chilli omáčkou
Mini bravčové rezne v trojbole	Konfitované kačacie stehná, ragú z jarnej zeleninky	Pomaly pečené kačacie prsia s omáčkou z tmavého piva a medu
Plnená kapusta (holúbky)	Lososové banketky na teplej maslovej zelenine	Filet zo zubáča s feniklovým krémom
Divinový guláš s lesnými hubami	Divinové stehno s brusnicami a červeným vínom	Pečený králik s dijonskou omáčkou
Spišské pirohy so smotanou a s cibuľkou	Morčacia saltimboca s karamelizovaným feniklom a prosciuttom	Kačacie prsia so slivkovo-zázvorovou omáčkou
Prerastané mäsové bravčové rebierka s BBQ omáčkou	Hovädzí stroganoff	Hovädzí roštenec plnený fetou a špenátom s pfeffer omáčkou
Mäsové guľky s koňakovou omáčkou	Bravčové kotlety s gorgonzolovou omáčkou	Krevetovo-hovädzie špízy s limetkovou omáčkou
Vykostené kuracie stehná 'Florentine' (dusený špenát ,cherry paradajky, smotanová omáčka)	Sviečková na smotane s brusnicami	Jelení chrbát s višňovou omáčkou
Domáce šúľance s opraženou strúhankou a maslom	Plnené šampiňóny so špenátom a mozzarellou	Viedenský teľací rezeň
Prílohy (100g)	Prílohy (100g)	Prílohy (120g)
Opekané zemiaky na rozmaríne	Jazminová ryža alebo trojfarebná ryža	Kus-kus so zeleninou
Maslové halušky	Zapekaná zemiaková kaša s parmezánom	Gratinované zemiaky
Dusená ryža	Opekané zemiakové dukáty s cibuľkou a slaninkou	Viedenský knedlík s červenou kapustou
Varené zemiaky na masle s petržlenovou vňaťou	Parený alebo zemiakový knedlík	Maxi zemiak v alobale s bylinkovým maslom
Anglická zelenina na masle	Grilovaná zelenina	Cukinovo - zemiakové rosti
Zemiakový šalát s majonézou	Pečený ružičkový kel so slaninkou	Dusené batáty s cícerom
Bufet šalátový (50g)	Bufet šalátový (80g)	Bufet šalátový (100g)
Grécky šalát	Listový šalát s modrým syrom a orechami	Ázijský šalát s hubami a klíčkami
Miešaný šalát	Francúzsky šalát Nicoise (paradajka, faz.lusky, farebná paprika, tuniak, vajce, červená cibuľa)	Listový šalát s cherry paradajkami, avokádom, červenou cibuľou a čiernou fazuľou s koriandrovo-citrónovým dressingom
Mrkvový šalát s ananásom	Rukolový šalát so cherry paradajkami, cibuľkou a far.paprikou	Šalát Waldorf s praženými vlašskými orechami
Zelený šalát s medovo-horčicovou zálievkou	Zelený listový šalát s hruškou pancetou a krutónmi	Čerstvý špenátový šalát (baby špenát, pečená cvikla, kozý syr, orechami, citrónovo tymianové vinaigrette)
Paradajkový šalát s červenou cibuľou	Cuketový šalát so špenátom,čakankou a šampiňónmi	Listový šalát s granátovým jablkom a pomarančom
31 €	40 €	62 €

Radi vám vypracujeme individuálnu cenovú kalkuláciu aj z kombináciou jednotlivých jedál.

WWW.HOTELDAM.SK

Privítacia party Finger food (Extra mimo menu)

Varianta I. Finger food 3ks/osoba 2,90€	Varianta I a II. Finger food 4ks/osoba 4,40€	Varianta I.,II.a III. Finger food 5ks/osoba 9€
Výber 4 druhy	Výber 6 druhov	Výber 6 druhov
Svetlé koliesko bagetky s divinovým paté a čerstvou černicou	Batátové kolieska s avokádom a slanikou	Kačacie carpaccio na bagetke s hruškou
Crostina s ricottou, prosciuttom a broskyňou	Rolky z roštenca plnené grilovanou zeleninou na ihle	Mini hamburgery - trhané bravčové mäso, šalát, červená cibuľa, slaninka
Trojuholník toustového chlebička s výberom syrov	Bruschetta s modrým syrom a hruškou	Hovädzia crostina s romesco omáčkou, kozím syrom a chrumkavými šalotkami
Bruscheta s mozzarellou cherry paradajkami a pestom	Bravčová panenka s opraženou mandľou	Grilovaná kreveta s ananásom
Fruit ihla - jahoda, kiwi, čučoriedka, medovka	Bruschetta so salámou, figou a ricottou	Kačacie Foie gras s cibuľovým džemom
Bruschetta s redkvičkou jarnou cibuľkou a sezamom	Crostina s čerstvou bryndzou, granatovým jablkom a pistáciami	Pohánkové bliny s údeným lososom a kaviárom

Welcome drink na privítaciu party

Varianta I. 1,6€	Varianta II. 2,5 €	Varianta III. 3,6€
<i>Prosecco biele alebo rosé</i>	Hugo (prosecco, bazový sirup, mäta, limetka)	Cosmopolitan(vodka, brusnicový džús, cointreau, limetková šťava)
<i>Bugsy Fizz(hubert club brut ,pomarančový džús, pomaranč)</i>	<i>Aperol Spritz (aperol, prosecco, sóda, pomaranč)</i>	Rosé sangria s ovocím
<i>Lemonade Spritzer (sprite a Hubert club brut)</i>	Čučoriedkové ombre s proseccom a rozmarínom	Jahodové mojito
Dezerty (80g) 2,50€	Dezerty (80g) 2,60€	Dezerty (80g) 2,80€
Karamelový, banánový alebo limetkový cheesecake	Panna cotta s limetkovou penou a relišom z lesného ovocia	Sorbet z pečených jablák a škorice

Pochutiny na stoloch (Extra mimo menu)

Varianta I. 60g/osoba 1,4 €	Varianta I a II. 80g/osoba 1,9 €	Varianta I.,II.a III. 100g/osoba 2,9 €
Tyčinky z lístkového cesta mix, syrový pagáčik, pizzový snack	Ihla z hrozna a ementálu, pizzové slimáčky	Mix syrov, sušené ovocie, orechy

Extra nápoje podľa skutočnej spotreby

8g	Presso káva, zalievaná káva (cukor, smotanka)	1,30 €
0,15l	Americká káva podávaná na cateringovom stole	1,00 €
8g	Viedenská káva, Cappuccino, Caffé Latte	1,60 €
0,4L	Pivo Kozel čapovaný	1,00 €
0,5l	Pivo Birel nealko flaškový	1,33 €
0,5l	Pivo Plzeň flaškový	1,70 €
ks	Čaj (ovocný, čierny, zelený)	1,00 €

WWW.HOTELDAM.SK

Špeciality

Podávané kuchárom pred hosťom

	cena v €
Pečené prasiatko v celku (cca 15-20 kg)	250 €
Plnený moriak s gaštanmi (cca 12-15 kg)	200 €
Meat carving station cca. 7kg - hovädzia vysoká roštenka, bravčová panenská sviečkovica, mliečne teľacie karé, hovädzia sviečkovica, jelení chrbát Omáčky: cumberland, sviečková, armagnac, ostrá, hríbová	470 €
Pečené zadné bravčové stehno v celku (cca 10-12 kg)	180 €
Variácie tatarákov na ľade – hovädzí, lososový, avokádový, baklažánový (4kg)	170 €
Plnený nórsky losos v celku (4-5kg)	150 €
Porchetta (bravčová roláda z rebra, panenky, karé pečené v koži) 2 druhy omáčok (8-10kg)	250 €

Ďalšie špeciality

Čokoládová fontána	160 €
<small>Náplne: mliečna belgická čokoláda, horká belgická čokoláda, biela belgická čokoláda. V cene čokoládovej fontány je zahrnuté ovocie, keksíky a iné doplnky.</small>	
Syrový stôl – variácie syrov z celého sveta 10kg Sušené ovocie, orechy, hrozno, mix džemov a marmelád	350 €

Ďalšie informácie

Na požiadanie vám radi pripravíme bezlepkové, bezlaktózne, vitariánske, vegetariánske menu a iné podľa požiadaviek.
Okrem hore uvedených menu na požiadanie pripravíme aj netradičné tematické menu :
medzinárodné kuchyne resp. kombinácia, tematické svadby -kráľovská, zabíjačková, grill party, vidiecka, ruská, americká
Všetky jedlá v daných kategóriách sú navzájom kombinovateľné, po výbere vám predložíme individuálnu cenovú ponuku.
V prípade výberu jedál, ktoré sa nevyskytujú v tejto ponuke vám predložíme cenovú kalkuláciu.
Počty porcií v teplom a studenom bufete sa upresnia pri osobnom stretnutí.

Cenník platný od 1.6.2017.