

WWW.HOTELDAM.SK

Svadobné menu " tradičné " - A

Svadobné menu " trochu ináč " - B

Svadobné menu " all inclusive " - C

Prípitok 0,1l

Prosecco s čerstvou jahodou

Bugsy Fizz(Hubert Club Brut , Pomarančový džús,pomaranč)

Vermut s citrónom

Lemonade Spritzer (Sprite a HubertClub brut)

Nealkoholický nápoj

Voda v džbánoch s limetkou a mäťou

Studené predjedlo (80g)

Morčacia terinka plnená s baby mrkvou a špenátom a divinovým fašom, hruškové chutney, redukcia čiernej bázy, pečivko

Tirolská šunka s chantalope melónom, rukolou a cumberland sose,brioška

Hydinová terinka so syrovou doboškou , valeriánka a cherry bylinkové maslo

Mozzarella s paradajkami, bazalka, pesto

Studené predjedlo (80g) -Vegetariánske

Vezička z mrkvového šálu plnená moussom z tety a čerstvých bylínok s orieškovo - ovocnou tapenádou

Polievky (0,33l)

Slepačí vývar s mäsom, zeleninou a domácimi niťovkami

Zlatý hovädzí vývar s pečevnými haluškami

1.hlavný svadobný chod (150g)

Morčacia rolka plnená mozzarelou a špenátom, hríbová omáčka, trojuholník ryže, varené zemiačky s jarnou cibuľkou, koreňová zeleninka na masielku

Pečené kuracie prsia podávané na lôžku zo zemiakov, petržlenové pyré, letná dusená zeleninka a šalotkový krém

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

Štavnaté morčacie 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 rosé s karambolou

Prosecco royale (Creme de Cassis,Limetková štava,Prosecco,čučoriedka)

Hugo (Prosecco, bazový sirup, mäta, limetka)

Aperol Spritz (Aperol Prosecco,Soda, Pomaranč)

Nealkoholický nápoj

Minerálka Bonaqua

Studené predjedlo(80g)

Divinová terinka s kuracím fašom a mrkvou, balená v čiernom sezame s redukciou z lesného ovocia a bylinkovým šalátikom

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

Losos na spôsob gravlax s horčicovo-medovou emulziou a rukolovým šalátikom

Čerstvé jablko plnené divinovou paštétou, šípková omáčka

Studené predjedlo (80g) -Vegetariánske

Cviklové carpaccio s kozím syrom a píniovými orieškami

Polievky(0,33l)

Divinový vývar s tirolskými knedličkami z kačacej pečene

Silný hovädzí vývar s hovädzím rebroma strúhankovými knedličkami

Vývar z domáceho kohúta ,zeleninou a csiga cestovinou

1.hlavný svadobný chod (150g)

Grilovaná bravčová panenka na tymiáne podávaná s demi-glace s kuriatkami, čerstvá zelenina na bylinkovom masle, so slanimovým chipsom a gratinovanými zemiakmi

Roláda z morčacieho stehna v kombinácii s bravčovou panenkou v bylinkovej kruste, parmezánový chips, opekané zemiakové guličky, hrachové pyré

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

Losos pečený s feniklom, cherry paradajkami a s červenou cibuľkou, zeleninový kus-kus

Prípitok 0,1l

Champagne s kvetom divokého ibišteka

HUBERT JE PAULINE rosé s rozmarínom a granátovým jablkom

Cosmopolitan(Vodka,Brusnicový džús,Cointreau,limetková štava)

Kir Royal (Hubert L'Original Demi sec ,Creme de Cassis,Physalis)

Nealkoholický nápoj

Minerálka Romerquelle

Studené predjedlo (80g)

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

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

Plato "triomix"Gravlax- čerstvý nórsky losos 48 hod.marinovaný 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

Paradajkovo - bazalková terinka s kozím syrom, orieškami a špenátovým pestom

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, batátové pyré a grilovaná špargľa

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 s 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 šampiónmi zapečený s parmezánom, opekané zemiaky , koreňová zelenina na masielku	Grilovaná cuketa so zeleninovým ratatouille, pečené zemiaky na rozmaríne	Grilovaný kozí syr s lionskými zemiakmi, mrkvové pyré a orechy
Dezerty (80g) (extra mimo menu 2,50€)	Dezerty (80g) (extra mimo menu 2,60€)	Dezerty (80g) (extra mimo menu 2,80€)
Karamelový,Banánový alebo Limetkový cheesecake	Panna cotta s limetkovou penou a relišom z lesného ovocia	Variacia sorbetov (rebarborový,paradajkový,malinový)
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 údeninových špecialít	Plato Espana – mix zahraničných údeninových špecialít	Plato Fjord – mix rybných špecialít
Plato Flow – plnené mäsa a teriny	Plato Caprese - Mozzarella, paradajky, bazalka, pesto	Plato Gravlax - 48h marinovaný losos
Plato Bača - mix tuzemských syrových špecialít	Plato Cheese – mix domácich a zahraničných syrov	Plato Carpaccio- hovädzia sviečkovica s hoblinami parmezánu, rukola
Misa Gazda – klobása, tlačienka, údená slaninka	Mix paštét 3ks - kačacia, divinová, Rillete, cicerová, losos-bryndza	Plato Duck - plátky s údených kačacích prs s jabĺčkami
Variácie pečiva	Variácie pečiva a domáci chlieb	Variácie pečiva a domáci chlieb
Bufet teple (160g)	Bufet teple (180g)	Bufet teple (200g)
Mini kuracie rezne v kukuričnom cestíčku	Kačacie stehno(vykostené) s figami	Kačacie prsia s karamelizovanou hruškou
Mini bravčové rezne v trojobale	Divinové stehno na šípkovej omáčke	Halibut so šafránovou omáčkou
Plnená kapusta(holúbky)	Hovädzi stroganov	Jelenie stehno na šípkovej omáčke
Divinový guláš s lesnými hubami	Grilovaný losos s jullien zeleninou	Teľací chrbát s cumburland omáčkou
Spišské pirohy so smotanou a s cibuľkou	Grilovaný camembert s brusnicovým džemom	Pomaly pečené husacie prsia so slivkovým krémom
Morčacie stehno s gazdovskou plnkou	Bravčová panenka balená v prerastanej oravskej slaninke	Kačacia balantínka s merlot omáčkou
Konfitované kúsky bravčového údeného kolena s baby mrkvou	Diabolské morčacie prsia na kari omáčke	Zubáč zapečený s hubami, špenátom a zemiakovou kašou
Pečená brokolica s mozzarellou	Talianske lasagne so zeleninou	Bio králik na paradajkách s cesnakom
Lekvárové pirohy so strúhankou a s maslom	Špaldové halušky s tekvicou hokkaido a s cicerom	Thajské zeleninové kari
Prílohy (100g)	Prílohy (100g)	Prílohy (120g)
Opekané zemiaky na rozmaríne	Gratinované zemiaky	Kus-kus so zeleninou
Maslové halušky	Zapečená zemiaková kaša s parmezánom	Grilovaná zelenina
Ryža s lahôdkovou kukuricou	Paréný knedlík	Viedenský knedlík s červenou kapustou
Varené zemiaky na masle s pežlenovou vňaťou	Opekané zemiakové dukáty s bylinkami	Maxi zemiak v alobale s bylinkovým maslom
Anglická zelenina na masle	Trojfarebná ryža	Cukinovo - zemiakové rosti
Bufet šalátový (50g)	Bufet šalátový (80g)	Bufet šalátový (100g)
Zemiakový šalát s majonézou	Letný listový šalát s ementálom	Ázijský šalát s hubami a klíčkami
Miešaný šalát	Rukolový šalát so cherry paradajkami, cibuľkou a far.paprikou	Tabbouleh (bulgur, jarná cibuľka,paradajka,petržlenová vňať..)
Mrkovový šalát s ananásom	Coleslaw šalát	Šalát Waldorf s praženými vlašskými orechami
Pestrý listový šalát s bylinkami	Šalát Ceasar	Fresh salad bar s variáciou dresingov
Paradajkový šalát s červenou cibuľou	Grécky šalát	Špenátový šalát s kozím syrom a píniovými orechami
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 5,70€
Výber 4 druhy	Výber 6 druhov	Výber 8 druhov
Svetlé koliesko bagetky s divinovým paté a čerstvou černicou	Kačacie carpaccio na bagetke s hruškou	Grilovaná kreveta s ananásom
Bruschetta s údeným lososom a s limetkovým prelivom	Jelenie paté s figovým džemom	Halibut na limetke
Trojuholník toustového chlebička s výberom syrov	Bruschetta s roquefortom a hroznom	Krém z pečených paprik s cesnakovou espumou a prosciutto crostini
Bocconcini – cherry pradajka,mozzarella,bazalka	Bravčová panenská s opraženou mandľou	Tekvicový krém s mini krutónmi
Fruith ihla - jahoda, kiwi, čučoriedka, medovka	Cestovinová tyčinka s prosciuttom a špenátom	Kačacie Foie gras s cibuľovým džemom
Tortilla plnená so syrom a farebnou paprikou	Francúzsky camembert s hruškovým chatney	Tefacia saltimbocca v pancete na ihle v skle

Welcome drink na privítaciu party

Varianta I. 1,6€	Varianta II. 2,5 €	Varianta III. 3,6€
Prosecco biele alebo rosé	Hugo (Prosecco, bazový sirup, mäta, limetka)	Cosmopolitan(Vodka,Brusnicový džús,Cointreau,limetková šťava)
Bugsy Fizz(Hubert Club Brut , Pomarančový džús,pomaranč)	Aperol Spritz(Aperol Prosecco,Soda, Pomaranč)	Rosé sangria s ovocím
Lemonade Spritzer (Sprite a HubertClub brut)	Čučoriedkové ombre s proseccom a rozmarínom	Jahodové mojito

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

Medzichod/Mid course (Extra mimo menu 1,70€)

Sorbet podľa sezónnosti(mätový, rebarborový, paradajkovo - bazalkový, malinový, jablkovo - bazový, jahodový)

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 ,Caffe 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 €

Špeciality

Podávané kuchárom na rajóne

	cena v €
Pečené prasiatko v celku (cca 15-20 kg)	250 €
Plnený moriak s gaštanami (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, francúzsky, baklažánový (4kg)	170 €
Plnený nórsky losos v celku (4-5kg)	150 €
Jamon Serano (s kosťou) - údená španielska šunka (5-6kg)	200 €

Ďalšie špeciality

Čokoládová fontána	160 €
Náplne: mliečna belgická čokoláda, horká belgická čokoláda, biela belgická čokoláda. V cene čokoládovej fontány je zahrnuté ovocie, keksíky a iné doplnky.	
Syrový stôl – variácie syrov z celého sveta 10kg Sušené ovocie, orechy, hrozno, mix džemov a marmelád	350 €
Syrová fontána 2kg syra, opečený chlebič, ovocie, zelenina	200 €

Ďalšie informácie

Na požiadanie vám radi pripravíme bezlepkové, bezlaktóзовé, vitarianske vegetarianske a iné dietové menu.
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.