



HOTEL DAM
KOŠICKÁ BELÁ

Catering menu

DAM Hotel priniesol na slovenský trh nový a sofistikovaný prístup ku gastronómii, cateringu a konzultačným službám. Je silne orientovaná na súčasnú svetovú gastronómiu s dôrazom na osobný prístup k zákazníkovi s prvkami progresu, inovácií a zážitkovej gastronómie.

Miesto si určí klient sám: hotel, sídlo vlastnej spoločnosti, divadlá, športové stánky, hrady, zámky...

Kanapky-chut'ovky-jednohubky:

- šampiňón plnený mäsom z pečeného rebierka
- biela špargľa balená gemerským karé
- slaná tyčinka s prosciutto
- mladý zemiak s lososovými ikrami
- špargľa s prúžkami surovej šunky
- artičokové dno
- sardelové trio
- údený úhor s kôprom
- plnené kuracie prsia s mandarínkovým rezom
- krevetový vejár
- syrový špízik s hroznom a olivou
- syrový pník plnený šunkovou penou
- plnený chips - ryba, divina, syr
- syrový kornútok plnený červenou bryndzou

Predjedlá - studený bufet:

- marinovaný losos na opečenej hrianke
- ružový rostbeef s chrenovým mousse
- prosciutto na medovom melóne
- údený jazyk na chrenovo - jablkovom vankúši
- divinová terina v cestičku s rukolou
- morčacie prsia so 7 korení
- grilované kačacie prsia na mede s karamelovými hruškami
- svet syrov
- mozarellová ihla s koktailovými pradajkami a bazalkou
- galantinky plnené - baby mrkva, brokolica, syrová mozaika
- husacia paštéta s hroznom
- bravčová panenka do ružova v Demigläse

Catering menu



Hlavné jedlá - teplý bufet:

- pečené citrónové kura, petržlenové baby zemiaky
- v slaninke obalené mexické gule
- lososové carbonara, citrón kôpor
- vykostené kuracie stehná zapečené údeným syrom
- grilované obrie krevety na citrónovej tráve
- steak s čerstvého lososa na grile
- pikantná poľovnícka živánka
- bravčová panenka balená vo farebnom korení
- jahňacie kotlety, poširované špenátové listy, rosti
- telacie koleno s dubákovým perkeltom
- hovädzí plátok s cibuľovou slamou
- srnčí chrbát s čerstvými kuriatkami

Šalátový bufet:

- zelený šalát, zrelé paradajky, kozí syr
- zelerový waldofský šalát
- olivový so syrom
- mrkvový s ananásom
- mozzarellový s čerešňovými paradajkami
- trhaný listový šalát s gril. kuracími psiami

Sladký bufet - dezerty:

- mini tvarohové palacinky s hrozičkami
- sacherov rez
- ovocná ihla - kiwi, ananás, jahody
- mix domácich štrúdlí s anglickým krémom
- jahody s čokoládou

V spolupráci so spoločnosťou EMER Servis (www.emerservis.sk eventová spoločnosť) sme len v roku 2008 zrealizovali catering pre viac ako 10 000 spokojných hostí.

Naši TOP klienti: VSE, VSD, T - systems, PBAH, Allianz, OTP Garancia, CCL, DFN, Uniqa, Toyota, Mercedes, Honda, Rotary club, Broker connzultingg, Imfinity, Data lock, BEKY, Mirakl, ING Bank, SGS Slovensko...

EMER
Servis

Hotel DAM s.r.o.,
Košická Belá 220, 044 65 Košická Belá
Tel: +421 55 6961 301
+421 55 6961 303
Fax: +421 55 6961 304
E-mail: hotel@hoteldam.sk