



NABÍDKA SKUPINOVÝCH MENU / GROUP MENU (2019)

3-CHODOVÁ MENU / 3-COURSE MENU

MENU 1

Čerstvý ovčí sýr z farmy Horní Dvorce, ořechy, sušený angrešt, angreštová marmeláda
a škvarky z jemně uzeného špeku
*Fresh sheep cheese from Horní Dvorce farm, honeyed nuts, dried gooseberry, gooseberry
marmelade and bacon greaves*

Filátka ze pstruha, kroupové ragú s houbami na másle a majoránková omáčka
Trout fillets, oat groats ragout with mushrooms and marjoram sauce

Bramborové pyré
Potato puree

Mánes dort – čokoládová ganache, tonka mousse, marcipán, višně (bez lepku)
Mánes cake – chocolate ganache, tonka mousse, marzipan, cherries (gluten free)

MENU 2

Velouté Dubarry, zprudka opečený plátek pstruha, květák, řepa, kerblík a fleur de sel
Dubarry velouté, seared trout, cauliflower, beetroot, chervil and fleur de sel

Marinovaný supreme z perličky, Foie gras pralinka s pistáciemi a lanýži, jablečné pyré z Renet,
skořicí ovoněná omáčka
*Marinated supreme of guinea fowl, Foie gras praline with pistachios and truffles, apple puree
of Renetta, cinnamon flavored sauce*

Bramborové pyré
Potato puree

Citrónový cheesecake
Lemon cheesecake



NABÍDKA SKUPINOVÝCH MENU / GROUP MENU (2019)

MENU 3

Cibulačka, krutony z domácího chleba a sýr Comté
Onion soup, homemade bread croutons and Comté cheese

Konfitované kachní stehno, skořicí ovoněná omáčka, perníkové zelí s jablkem,
kaštany, karlovarský knedlík
*Duck leg confit, cinnamon sauce, gingerbread cabbage with apple, chestnuts,
Carlsbad dumplings*

Tarte Tatin – obrácený jablečný koláč s oříškovou drobenkou a crème fraîche
Tarte Tatin – upside-down apple tart with hazelnut crumble and crème fraîche

MENU 4

Krémový kozí sýr z české farmy, kořeněná jablka s pistáciemi, pyré z pečených jablek a ořechů,
domácí pomerančový chléb s Cointreau
*Creamy goat cheese from the Czech farm, spicy apples with pistachios, baked apples and nuts puree,
homemade orange bread with Cointreau*

Hovězí svíčková s karlovarským knedlíkem a brusinkami
Roast sirloin in sour cream sauce, Carlsbad dumplings and cranberries

Vanilkové Crème brûlée
Vanilla Crème brûlée



NABÍDKA SKUPINOVÝCH MENU / GROUP MENU (2019)

MENU 5

Tatarák z hovězího masa, konfitovaný žloutek v lanýžovém oleji, strouhané Foie gras, šalotka, sýr Gran Moravia, lichořeřišnice, lanýžová majonéza a krutony z domácího chleba
Beef tartare, yolk confit with truffle oil, grated Foie gras, shallots, Gran Moravia cheese, watercress, truffle mayonnaise and homemade bread croutons

Jehněčí kotletky, relish z vlašských ořechů, pečená a zauzená zelenina, ovčí sýr s ořechy a jehněčí jus
Lamb chops, walnut relish, baked and smoked vegetables, sheep cheese with nuts and lamb jus

Gratinované brambory
Potatoes au gratin

Perníkový fondán s čokoládou, mandarinková zmrzlina, pistácie
Gingerbread fondant with chocolate, tangerine ice cream, pistachios

MENU 6

Grilovaná kachní játra, kaštanové pyré, Foie gras pralinka s pistáciemi, jablečné pyré z Renet, skořicí ovoněná omáčka, sladký chléb se sušeným ovocem
Grilled Foie gras, chestnut puree, Foie gras praline with pistachios, apple puree of Renetta, cinnamon flavored sauce, bread with dried fruit

Hovězí vyzrálý pupek (250g), pečené karotky, šalotkový konfit, cibulový prach, omáčka z portského vína, morková kost s bylinkovou strouhankou a uzenou kaší
Flank steak (250g), baked carrots, shallot confit, onion dust, port wine sauce, bone marrow with herb breadcrumbs and smoked mashed potatoes

Uzené bramborové pyré
Smoked mashed potatoes

Tonka Choux – krém z mléčné čokolády, Tonka fazolek, mandlemi a karamellem
Tonka Choux – chocolate cream with Tonka beans, almonds and caramel



NABÍDKA SKUPINOVÝCH MENU / GROUP MENU (2019)

MENU 7

Tatarák z hovězího masa, konfitovaný žloutek v lanýžovém oleji, strouhané Foie gras, šalotka, sýr Gran Moravia, lichořeřišnice, lanýžová majonéza a krutony z domácího chleba
Beef tartare, yolk confit with truffle oil, grated Foie gras, shallots, Gran Moravia cheese, watercress, truffle mayonnaise and homemade bread croutons

Vepřová líčka na černém pivu s čerstvou majoránkou, zauzené bramborové pyré
Pork cheeks on dark beer with fresh marjoram, smoked potato puree

Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem
Sweet mini dumplings with vanilla custard

MENU 8

Drůbeží consommé s kuřecími nočky, sherry a zeleninou
Chicken consommé with dumplings, sherry and vegetables

Trhané Boeuf Bourguignon – dušené hovězí maso z vyzrálých žeber v omáčce z červeného vína, glazované cibulky, houby a celerové pyré
Chopped Boeuf Bourguignon – stewed beef from matured ribs in red wine sauce, glazed onions, mushrooms and celery puree

Perníkový fondán s čokoládou, mandarinková zmrzlina, pistácie
Gingerbread fondant with chocolate, tangerine ice cream, pistachios



NABÍDKA SKUPINOVÝCH MENU / GROUP MENU (2019)

VEGETARIÁNSKÉ MENU / VEGETARIAN MENU

Malý zeleninový salát

Small vegetable salad



Grilovaný kozí sýr, křupavá pohanka, pyré z červené řepy a pečená zlatá řepa

Grilled goat cheese, crispy buckwheat, beetroot puree and roasted beetroot



Žemlovka s jablky, tvarohem a zakysanou smetanou

“Žemlovka” – slices of bread baked with apples, curd cheese and sour cream

MENU NA GALA VEČEŘE / GALA DINNER MENU

MENU 9

Tatarák z hovězího masa, konfitovaný žloutek v lanýžovém oleji, strouhané Foie gras, šalotka,

sýr Gran Moravia, lichořeřišnice, lanýžová majonéza a krutony z domácího chleba

Beef tartare, yolk confit with truffle oil, grated Foie gras, shallots, Gran Moravia cheese, watercress, truffle mayonnaise and homemade bread croutons



Drůbeží consommé s kuřecími nočky, sherry a zeleninou

Chicken consommé with dumplings, sherry and vegetables



Vepřová líčka na černém pivu s čerstvou majoránkou, zauzené bramborové pyré

Pork cheeks on dark beer with fresh marjoram, smoked potato puree



Vanilkové Crème brûlée s kandovanými oříšky

Vanilla Crème brûlée with candied nuts



NABÍDKA SKUPINOVÝCH MENU / GROUP MENU (2019)

MENU 10

Grilovaná kachní játra, kaštanové pyré, Foie gras pralinka s pistáciemi, jablečné pyré z Renet, skořicí ovoněná omáčka, sladký chléb se sušeným ovocem

Grilled Foie gras, chestnut puree, Foie gras praline with pistachios, apple puree of Renetta, cinnamon flavored sauce, bread with dried fruit



Drůbeží consommé s kuřecími nočky, sherry a zeleninou
Chicken consommé with dumplings, sherry and vegetables



Hovězí svíčková Wellington, pečená v listovém těstě s hříbkovým ragú, sušenou šunkou a omáčkou Madeira, bramborové máslové pyré

Beef Wellington baked in filo pastry, wild mushroom ragout, dry-cured ham, Madeira sauce, potato-butter puree



Kávový dezert Opera
Coffee cake Opera

MENU 11

Čerstvý ovčí sýr z farmy Horní Dvorce, ořechy, sušený angrešt, angreštová marmeláda a škvarky z jemně uzeného špeku

Fresh sheep cheese from Horní Dvorce farm, honeyed nuts, dried gooseberry, gooseberry marmelade and bacon greaves



Supreme z křepelky – stehýnko v bylinkové strouhance, česnekové pyré a řeřichové pistou
Supreme of quail – leg in herb breadcrumbs, garlic puree and watercress pistou



Filet z candáta, pečené jeruzalémské artyčoky s velouté z uzeného podmáslí a fermentované rýže, pažitkový olej, strouhané Foie gras, houbové pyré

Pike perch fillet, baked Jerusalem artichokes with smoked buttermilk and fermented rice velouté, chive oil, grated Foie gras, mushroom puree



Bramborové pyré
Potato puree



Tonka Choux – krém z mléčné čokolády, Tonka fazolek, mandlemi a karamellem
Tonka Choux – chocolate cream with Tonka beans, almonds and caramel



NABÍDKA SKUPINOVÝCH MENU / GROUP MENU (2019)

WELCOME DRINKS

Welcome drink 1

- Freschello e Terra Bianco, Semi Secco (Itálie / Italy)

Welcome drink 2

- Chardonnay Frizzante, Brut (Itálie / Italy)

Welcome drink 3

- Prosecco Spumante Villa Cornaro DOC Extra Dry (Itálie / Italy)
nebo / or
- Charmat de Vinselekt, Brut Rosé (Morava / Moravia)

Welcome drink 4

- Champagne Vollereaux Brut, Reserve (Francie / France)

Nápoje mohou být účtovány dle reálné konzumace nebo jako nápojový balíček.

(viz následující strana)

/ Drinks can be charged according to real consumption or beverage package.

(beverage packages offer on the next page)



NÁPOJOVÝ BALÍČEK č. 1

/ BEVERAGE PACKAGE n. 1

– neomezená konzumace na 2 hodiny / unlimited consumption for 2 hours

Nealkoholické nápoje / Non-alcoholic drinks

- Výběr domácích limonád a džusů / Selection of homemade lemonades and juices
- Aquila (neperlivá voda), Mattoni (perlivá voda) / Aquila (still water), Mattoni (sparkling water)
- Schweppes nealko / Schweppes soft drinks
- Káva, čaj / Coffee, tea

- Pivo Svijany / Svijany beer
- Nealkoholické pivo Svijany / Non-alcoholic beer Svijany

Možnost výběru 2 druhů / Selection of 2 kinds of white wine

- Bílé víno č. 1 / White wine n. 1 – Rulandské šedé, Zemské, Sedlák (Suché / Dry)
- Bílé víno č. 2 / White wine n. 2 – Sauvignon, Zemské, Dufek (Polosuché / Semi Dry)
- Bílé víno č. 3 / White wine n. 3 – Connoisseur, Côtes de Gascogne Sauvignon Colombard (Suché / Dry)
- Bílé víno č. 4 / White wine n. 4 – Chardonnay 2016, Pozdní sběr, Spielberg (Suché / Dry)
- Bílé víno č. 5 / White wine n. 5 – Ryzlink Vlašský 2017, Pozdní sběr, Spielberg (Suché / Dry)
- Bílé víno č. 6 / White wine n. 6 – Ryzlink Rýnský 2017, Pozdní sběr, Spielberg (Suché / Dry)
- Bílé víno č. 7 / White wine n. 7 – Pinot Gris 2016, Pozdní sběr, Spielberg (Polosuché / Semi Dry)
- Bílé víno č. 8 / White wine n. 8 – Pinot Blanc 2016, Pozdní sběr, Spielberg (Suché / Dry)
- Bílé víno č. 9 / White wine n. 9 – Classique Blanc 2017, Domaine La Grange, Languedoc (Suché / Dry)
- Bílé víno č. 10 / White wine n. 10 – Veltlínské Zelené 2017, Vinařství Šoman, Mikulov (Suché / Dry)
- Bílé víno č. 11 / White wine n. 11 – Chardonnay, Envyfol (Suché / Dry)

Možnost výběru 2 druhů / Selection of 2 kinds of red wine

- Červené víno č. 1 / Red wine n. 1 – Cabernet Moravia, Zemské, Sedlák (Suché / Dry)
- Červené víno č. 2 / Red wine n. 2 – Svatovavřínecké 2017, Vinařství Milan Sůkal, Zemské (Suché / Dry)
- Červené víno č. 3 / Red wine n. 3 – Merlot Villa Cornaro, Veneto (Suché / Dry)
- Červené víno č. 4 / Red wine n. 4 – Côte du Rhône 2017, Château d'Aqueria (Suché / Dry)
- Červené víno č. 5 / Red wine n. 5 – Connoisseur, Côtes de Gascogne Rouge Prestige (Suché / Dry)
- Červené víno č. 6 / Red wine n. 6 – Grenache/Syrah/Mourvèdre, Envyfol (Suché / Dry)
- Červené víno č. 7 / Red wine n. 7 – Modrý Portugal 2017, Spielberg, Pozdní sběr (Suché / Dry)



NÁPOJOVÝ BALÍČEK č. 2

/ BEVERAGE PACKAGE n. 2

– neomezená konzumace na 3 hodiny / unlimited consumption for 3 hours

Nealkoholické nápoje / Non-alcoholic drinks

- Výběr domácích limonád a džusů / Selection of homemade lemonades and juices
- Aquila (neperlivá voda), Mattoni (perlivá voda) / Aquila (still water), Mattoni (sparkling water)
- Schweppes nealko / Schweppes soft drinks
- Káva, čaj / Coffee, tea

- Pivo Svijany / Svijany beer
- Nealkoholické pivo Svijany / Non-alcoholic beer Svijany

- Bílé víno / White wine – Pinot Gris 2016, Pozdní sběr, Spielberg (Polosuché / Semi Dry)
- Bílé víno / White wine – Pinot Blanc 2016, Pozdní sběr, Spielberg (Suché / Dry)
- Bílé víno / White wine – Kalmuck Wachau Federspiel Grüner Veltliner (Suché / Dry)
- Bílé víno / White wine – Soave DOC, Tenuta di Corte Giacobbe, Veneto (Suché / Dry)

- Červené víno / Red wine – Modrý Portugal 2017, Spielberg, Pozdní sběr (Suché / Dry)
- Červené víno / Red wine – Primitivo di Manduria, Le Vigne di Sammarco (Suché / Dry)
- Červené víno / Red wine – Chianti Classico DOCG, La Lellera, Toscana (Suché / Dry)
- Červené víno / Red wine – Côtes du Rhône Belleruche, M. Chapoutier 2016 (Suché / Dry)

Poznámka / Note:

1) Veškeré ceny jsou včetně DPH. / VAT is included in all the prices.

2) Vyhrazujeme si právo změny cen i skladby nabídky v případě změny peněžních kurzů, výrazném nárůstu inflace nebo při výrazných změnách dodavatelských podmínek. / We reserve the right to change prices and the composition of our offer, in the case of exchange rate changes, significant increase of inflation or significant changes in supply conditions.

3) V případě, že není klientem požadována exkluzivita prostor, vyhrazujeme si právo na změnu prostor konání akce. / If the client is not requiring exclusivity, we reserve the right to change the space of the event.