

Hotel Fridrich

Svatby, narozeniny a firemní večírky 2012

Aperitiv:

- *Cinzano bianco s cukrovou krustou* 0,1 l
- *Cinzano bianco s citrónem* 0,1 l
- *Portské víno (bíle, červené)* 0,04l
- *Sekt Bohemia* 0,1l
- *Campari s citrónem* 0,04l

Studené předkrmy na 80g :

- *Pečený roastbeef plněný krémem z modrého sýra*
- *Plněná broskev avokádovým krémem*
- *Uzené plátky lososa s pepřovou omáčkou*
- *Plněná broskev modrým sýrem*
- *Rajče plněné kuřecím salátkem*
- *Parmská šunka s mozzarellou, doplněná rucollou*
- *Šunková rolka s křenovou šlehačkou na hlávkovém salátě*
- *Kuřecí závitek plněný na salátovém lůžku*

Polévky:

- *Slepičí vývar s masem, zeleninou, nudlemi a játrovými knedlíčky*
- *Hovězí vývar s masem zeleninou, nudlemi a játrovými knedlíčky*
- *Zeleninový vývar*

Hlavní chod na 150g nebo 200g:

- *Nadívaná vepřová kotleta balená v necu*
- *Grilovaná marinovaná kuřecí prsa s otýpkou zelených fazolků*
- *Pečená kachní prsa na pomerančích ,zelí dvou barev*
- *Tři druhy grilovaných mas na zeleném pepři a smetanové omáčce*
- *Kuřecí nebo vepřový steak na listovém špenátu se smetanovým přelivem*
- *Kuřecí kapsa se šunkou, sýrem a hříbky*
- *Kuřecí prsa špikovaná sýrem a vepřová panenka plněná špenátem ve slaninové krustě 200g*
- tento chod se podává pouze na 200g
- *Kuřecí a vepřové steaky ve slaninovém závoji*
- *Hovězí nebo vepřové plátky gratinované bazalkovým pestem, prosciutem a parmazánem*
- tento chod se podává pouze na 200g
- *Masová jehla na restované zelenině*

Přílohy:

- *Zámecké brambory maštěné máslem, sypané petrželkou*
- *Americké brambory / kořeněné nebo s česnekem/*
- *Hranolky*
- *Krokety*
- *Bramborové dukátky*
- *Štouchané brambory*
- *Houskový, bramborový, karlovarský knedlík*

Rauty

Studené rauty:

- *Salámová mísa 1 kg (šunka, suchý salám, moravské uzené, klobása)*
- *Sýrová mísa 1 kg (eidam,uzený eidam, niva, hermelín)*
- *Salámová mísa 1 kg (šunka výběrová, prosciutto,uherák, čabajka)*
- *Italské plato min 2 kg (prosciutto, talagio, scamorza,mozzarella)*
- *Francouzské sýry min 2,5 kg*
- *Jednohubky niva, česnek, losos / ks*
- *Mozzarella s rajčaty 1kg*
- *Masová mísa 1kg (masová roláda, panenská sekaná, tlačěnka)*
- *Sýrová roláda 1 kg*
- *Těstovinový salát s kuřecím masem 1kg*

Zelné saláty

- *s mrkví a křenem*
- *s koprem*
- *s paprikou a koprem*

Teplé rauty:

- *Pikantní žebírka 100 g (1 Ks)*
- *Kuřecí pečené špaličky 1 ks*
- *Kuřecí nebo vepřové řízečky 50g*
- *Holandské řízečky 80g*
- *Pikantní taštičky jalapeños 1ks*
- *Smažené sýrové kousky 1 ks*
- *Smažená zelenina mix 0,5 kg (žampiony, brokolice, květák)*
- *Hovězí guláš 150g*
- *Vepřový guláš 150 g*
- *Svíčková na smetaně 150g*
- *Vepřová pečeně se zelím 150g*
- *Humr cena dle aktuální nabídky*
- *Pečená uzená kýta cca 7 – 12 Kg*
- *Uzená nebo pečená kolena 1 kg*

Cenovou nabídku zpracováváme po konzultaci s klientem.

Vytvoříme menu dle vlastního přání.

