

## Slávnostné menu

### Bravčové mäso 180g

- A. Bravčová panenka v slaninkovom kabátiku s omáčkovým prelivom
- B. Medajlónky z bravčovej panenky, omáčka s karamelizovanou cibuľkou
- C. Bravčové karé Toscana /gratinovaný steak/ zapečený s rajčiakom a údeným syrom s prírodnou omáčkou demi glace
- D. Plnený zvitok so sušenými slivkami a slaninkou, Plum omáčka

### Kuracie mäso 180G

- A. Vejár z kuracích prsíčk s blanšírovanou brokolicou, ľahká smotanová omáčka
- B. Grilovaný kurací steak obalený domácou slaninkou, prírodná omáčka demi glace
- C. Krehké kuracie medailónky na masle a bylinkách so špargľou preliatou holandskou omáčkou
- D. Kuracie prsia Miláno – kuracie prsia na prírodno plnené sušenou paradajkou a mozzarelou

### Kačacie mäso 180G

Kačacie prsia Medium, grilované s kožou, na medovo-pomarančovej šťave s tyrolským knedlíkom, dusená červená kapusta na jablkách/ príplatok 1,30 Eur porcia/

### **Kombinácia mäsa 200g**

- A. DUO** Kriváň /kuracie prsia, bravčová panenka  
na prírodno/ omáčka podľa želania  
/pri tejto kombinácii príplatok 1,20 Eur/

### **Hovädzie mäso 200g**

- A.** Sviečková na smotane, knedľa parená  
**B.** Hovädzí plátok Grande preliaty omáčkou z lesných kuriatok  
/doporučujeme prílohu pučené zemiaky a baby sladkú  
karotku na masle/  
/pri tomto slávnostnom chode príplatok 1,20 Eur/

-2-

**Ku každému chodu si môžete vybrať:** (okrem kačacieho mäsa)

- šalát z čerstvej zeleniny
- grilovanú zeleninu na masle
- baby sladkú karotku na masle
- varená špargľa s holandskou omáčkou
- dusené brokolicové ružičky

#### **Prílohy:**

- varené zemiaky
- opekané zemiaky
- štuchané zemiaky so slaninkou a cibuľkou
- dusená ryža
- zeleninová ryža

**ŠVÉDSKE STOLOVANIE: /obsahuje teplý a studený bufet/**

**Teplý bufet:**

Lososové kúsky na olivovom oleji, bravčová krkovička na prírodnej šťave, mini rezne vyprážené dva druhy, kuracie špízy, kuracie dolné stehienka, strapačky s kyslou kapustou a údenou slaninkou, zemiaky.

**Studený bufet:**

Variácie rôznych jednohubiek, dva druhy zeleninových šalátov: cestovinový a zemiakový, krájaná sezónna zelenina, kyslé obloženie, pečivo.

**ŠVÉDSKE STOLOVANIE ŠPECIÁL s KAČACINOU**

Táto varianta je zhodná s prvou variantou švédskeho stolovania.

Je doplnená o kačacie prsia a stehná, dusenú červenú kapustu a lokše.