

PONUKA SVADOBNÉHO MENU

Tu sa môžete inšpirovať nami ponúkanými jedlami pri zostavení Vášho svadobného menu

Predjedlá:

- Šunková rolka plnená chrenovou šľahačkou, pečivo
- Broskyňa plnená kuracím šalátom, pečivo
- Obložený tanier (syr, šunka, zelenina, vajíčko), pečivo
- Syrový tanier (rôzne druhy syrov), pečivo
- Taliansky tanier (paradajky s mozzarelou a bazalkou)

Polievka:

- Slepačí vývar s mäsom a cestovinou
- Slepačí vývar s cestovinou a pečeňovými haluškami
- Domáca kapustnica s klobásou a údeným mäsom
- Zeleninová polievka so syrovými haluškami

Hlavné jedlo:

- Prírodný bravčový rezeň / Prírodný kurací rezeň
 - so šunkou a syrom
 - s broskyňou s syrom
 - s Nivou
 - so syrom a ananásom
 - na šampiňónoch
 - marinovaný
- Bravčové soté / Kuracie soté
 - so zeleninovou zmesou
 - so šampiňónmi
 - kukuricou
 - s brokolicou
 - na karí korení
 - na paprike
- Prílohy k hlavnému jedlu:
 - varené zemiaky
 - zemiakový šalát
 - dusená ryža (s hráškom, kukuricou, zeleninou)
 - hranolky
 - knedle

- opekané zemiaky
- zemiakové duká ty
- zemiakové krokety
- zemiakové placky
- dusená zelenina
- 1/2 ryža – 1/2 hranolky

KLASIKA:

- Sviečková na smotane, knedle
- Bravčová panenka s brusnicovou omáčkou, opekané zemiaky
- Pečená bravčová krkovička, kapusta, zemiaky (knedle)
- Marinované bravčové karé, americké zemiaky, bylinkový dressing
- Bruselský bravčový rezeň, varené zemiaky (prírodný bravčový rezeň z karé s broskyňou a syrom)
- Vyprášaný bravčový rezeň, varené zemiaky /domáci zemiakový šalát
- Kuracie a bravčové madailónky, ryža, hranolky (prír. rezníky mna šampiňónoch a zeleninke)
- Plnená kuracia rolka (syr, šunka, brokolica), syrová omáčka, dusená ryža, opekané zemiaky
- Prírodný morčací rezeň s kápiou a nivou, dusená ryža, hranolky
- Talianske kuracie prsia (s mozzarelou a omáčkou z paradajok), ryža, hranolky
- Poľovnícky kurací rezeň, ryža, opekané zemiaky (smotanová omáčka s brusnicami a šampiňónmi)
- Pečené kuracie stehno, dusená ryža
- Kurací rezeň „HAVANA“, dusená ryža (Prírodný kurací rezeň s ananásom, šunkou a syrom)

TEPLÝ A STUDENÝ BUFET (ŠVÉDSKE STOLY):

- šaláty - cestovinové, zeleninové, ovocné, zemiakové (s majonézou / bez majonézy)
- teplý bufet
- mini rezníky - bravčové, kuracie
- pečená krkovička
- pečené kuracie stehienka
- kuracie/morčacie rezančky so zeleninou, šampiňónmi...
- medailónky z bravčovej panenky s brusnicovou omáčkou
- mäsové guľky v smotanovej omáčke
- domáca kapustnica
- pečené zemiaky s rascou
- ryža, ryža so zeleninou, ryža so šampiňónmi....