



Banketní menu 2009

Tým hotelu Hilton Prague je schopen a zajistit cateringové služby pro jakýkoliv druh akce, ať se koná v hotelu nebo kdekoliv mimo něj.

Naše standardní balíčky zahrnují osvěžující nápoje a občerstvení během kávových přestávek, dále speciálně vytvořená obědová menu, gala večeře, rautové či koktejlové recepce se širokou nabídkou nápojů pro všechny druhy akcí.

Uvedené návrhy by Vám měly dát představu o nabízených službách. Jsme připraveni vyhovět individuálním přáním našich zákazníků a rádi připravíme speciální menu i nabídku rautu, to vše k plné spokojenosti Vás i Vašich hostů a s ohledem na rozpočet akce.



Ke všem cenám účtujeme servisní poplatek 10%. Ceny zahrnují DPH.

1. ČÁST – COFFEE BREAKS

COFFEE BREAKS – NABÍDKA

Káva, čaj, bylinkový čaj nebo horká čokoláda dle Vašeho výběru - 95 Kč za šálek

Ke kávě a čaji servírujeme dle přání :

Výběr domácích sušenek	40 Kč / kus
Croissant	80 Kč / kus
Malý croissant čokoládový	50 Kč / kus
Malý croissant mandlový	50 Kč / kus
Sladké pečivo	60 Kč / kus
Koblihy	60 Kč / kus
Čokoládové brownies	60 Kč / kus
Ovocné košíčky	60 Kč / kus
Anglický ovocný koláč	60 Kč / kus
Banánový chléb	60 Kč / kus
Mrkvový dort	60 Kč / kus
Ovocný koš	60 Kč / porce
Krájené sezónní ovoce	110 Kč / porce

RANNÍ COFFEE BREAK

Coffee break za 250 Kč na osobu

Každý coffee break obsahuje 2 šálky kávy nebo čaje a 1 kousek od každého druhu pečiva

Za coffee break s pomerančovým džusem se cena navyšuje o 95 Kč na osobu

ČERVENÉ JABLKO

Čerstvá káva nebo čaj, jablka v listovém těstě, výběr muffinů

POMERANČOVÝ

Čerstvá káva nebo čaj, výběr ze sladkého pečiva a pomerančové sušenky

CITRONOVÝ

Čerstvá káva nebo čaj, citronové scones, máslový croissant

HRUŠKOVÝ

Čerstvá káva nebo čaj, hrušková tartaletka s krémem, rozinkové spirály

ZELENÉ JABLKO

Čerstvá káva nebo čaj, malá smažená jablka, výběr sladkého pečiva

BANÁNOVÝ

Čerstvá káva nebo čaj, banánový chléb, čokoládový twister

JAHODOVÝ

Čerstvá káva nebo čaj, jahodový tvarohový dort, máčené jahody v bílé a hořké čokoládě

ENERGETICKÝ

330 Kč na osobu

Džus z červených pomerančů, brusinkový džus, mrkvový džus, rajčatový džus, Red Bull

Zeleninové crudité, fitness & ovocný jogurtový nápoj

Zapečený celozrnný chléb s kozím sýrem

Krájené sezónní ovoce

ODPOLEDNÍ COFFEE BREAK

Coffee break za 250 Kč na osobu

Minimálně 10 osob

Každý coffee break obsahuje 2 šálky kávy nebo čaje a 1 kousek od každého níže uvedeného druhu
Za coffee break s pomerančovým džusem se cena navyšuje o 95 Kč na osobu

ČOKOLÁDA & VANILKA

Čerstvá káva nebo čaj, studená voda,
Sušenky s kousky čokolády, čokoládová pěna, vanilkový & kávový banánek

VLAŠSKÉ OŘECHY & MANDLE

Čerstvá káva nebo čaj, studená voda,
Tartaletky s vlašskými ořechy a mandlemi, sendvič ciabatta s tuňákovým salátem,
sušeným hovězím masem, grilovanou zeleninou & sýrem feta

SKOŘICE & MUŠKÁTOVÝ OŘÍŠEK

Čerstvá káva nebo čaj, studená voda,
Skořicové sušenky s muškátovým oříškem, skořicová a jablečná pěna, výběr chlebičků
(s kuřecím salátem, rajčaty a mozzarellou)

KOKOS & ANANAS

Čerstvá káva nebo čaj, studená voda,
Kokosové sušenky, jogurt s chutí piña colady a kousky ananasu, výběr malých sendvičů
(šunka & sýr, uzený losos, zelenina)

LIMETKA & ZÁZVOR

Čerstvá káva nebo čaj, studená voda,
Drobenkový koláč se zázvorem a jablky, jogurtový koktejl ochucený limetkovou kůrou, zázvorový biscuit

CHILLI & MED

Čerstvá káva nebo čaj, studená voda,
Medový dort, marinované mango s medem a chilli, smažené papričky jalapeño plněné sýrem,
pikantní kuřecí křídla s medem a chilli kořením

RŮŽE & PISTÁCIE

Čerstvá káva nebo čaj, studená voda,
Výběr orientálních cukrovinek ochucených aroma z růží, závitky z datlí a pistácií

ČOKOLÁDOVÁ FONTÁNA SE ŠPÍZY Z ČERSTVÉHO OVOCE

Minimálně 20 osob

130 Kč na osobu

TÉMATICKÉ COFFEE BREAKY

Každý coffee break obsahuje 2 šálky kávy nebo čaje a 1 kousek od každého druhu
Minimálně 10 osob

Všechny za 440 Kč na osobu

AMERICKÝ

Čerstvá káva nebo čaj, pomerančový džus, soft drink
Výběr muffinů, koblih, sušenek s čokoládovými kousky
Opečený bagel s krémovým sýrem a uzeným lososem, mini hamburger, popcorn

ITALSKÝ

Čerstvá káva nebo čaj, espresso, cappuccino, džus z krvavých pomerančů,
Sušenky cantuccini, mini tiramisu a panacotta s lesními plody
Mini pizza, sendvič tramezzini s tuňákem, paprikou, bresaolou, rukolou a parmezánovými hoblinami
Grissini s parmskou šunkou

FRANCOUZSKÝ

Čerstvá káva nebo čaj, sklenice mimosa (sekt s pomerančovým džusem)
Vanilkové a kávové banány, tartaletky s čerstvým ovocem
Mini quiche Lorraine, kuřecí sendvič Croque - Monsieur, výběr baget (šunka, brie, šampaňská paštika)

ČESKÝ

Čerstvá káva nebo čaj, jablkový džus
Jogurtový nápoj ochucený Becherovkou, mramorová bábovka,
Mini chlebičky s bramborovým salátem, vařeným vajíčkem, pražskou šunkou, rostbífem a nakládanými okurkami
Smažený sýr se šunkou, malé kapustové karbanátky

VÍDEŇSKÝ

Čerstvá káva nebo čaj, teplá čokoláda se šlehačkou, džus z hroznového vína
Jablkový štrúdl, Sachrův dort
Sendvič z tmavého chleba s tyrolskou šunkou a bílé pečivo s játrovkou
Malé telecí řízky, párek v listovém těstě, hořčicí a křenem

BRITSKÝ

Čerstvá káva a výběr čajů, brusinkový džus
Scones s džemem a šlehačkou, anglický ovocný chléb,
Čerstvá krájená zelenina s dipem, club sendvič s uzeným lososem,
Okurkový sendvič
Mini jehněčí taštička z listového těsta, rybí krokety s krevetami

2. ČÁST - Sendviče, snack food, koktejlové receptce

SENDVIČE

BAGETA 120 Kč / kus

Výběr: šunka – sýr – rostbíf – tuňák – parmská šunka – zelenina

CHLEBÍČKY 95 Kč / kus

Výběr: šunka – sýr – zelenina – uzený losos – krůta – tuňák - kuře

MALÉ SENDVIČE 75 Kč / kus

Výběr: tuňák nebo kuřecí salát – losos – rostbíf – sýr - zelenina – krůtí maso

TRAMEZZINI 120 Kč / kus

Výběr: vajíčkový salát – parmská šunka – tuňák – kuře – šunka – sýr – bresaola – krůta

FOCACCIA 120 Kč / kus

Výběr: grilovaná zelenina – salám - sýr Fontina – tuňák – šunka – kuře

PRECLÍKOVÉ PEČIVO 120 Kč / kus

Výběr: šunka – sýr – zelenina – krůtí maso – rostbíf – losos

ROLOVANÉ SENDVIČE 120 Kč / kus

Výběr: krůtí maso – kuře – slanina – uzený losos

SANDWICH AFFAIR 1 - 590 Kč

Min. 15 osob

Bageta se šunkou, sýrem a hořčicovým máslem

Nabídka mini sendvičů s uzeným lososem a rostbífem

Výběr chlebičků s krůtím masem, tuňákovým salátem a zeleninou

Tramezzini s vajíčkovým salátem, krevetami a koprovou majonézou

Různé druhy míchaných salátů s octovou zálivkou

Přísady: hořčice, smetanový křen, majonéza, kečup, nakládaná zelenina a bramborové lupínky

Káva / čaj

SANDWICH AFFAIR 2 - 690 Kč

Min. 15 osob

Focaccia s grilovanou zeleninou a parmskou šunkou, pražskou šunkou a sýrem Fontina

Nabídka mini sendvičů s krůtím masem a tuňákovým salátem

Rohlík z preclíkového těsta se šunkou a sýrem

Club sendvič s uzeným lososem a smetanovým křenem

Salát z okurek, rajčat a paprik, zelený salát s octovou zálivkou

Přísady : hořčice, smetanový křen, majonéza, kečup, nakládaná zelenina a bramborové lupínky

Čerstvý ovocný salát s Grand Marnier a vanilkovou zmrzlinou

Výběr dortů a francouzských mini dezertů

Káva / čaj

Skupinám menším než 15 osob bude účtován příplatek 110 Kč na osobu

RECEPCE "SNACK FOOD"

Minimum 20 osob

MORZINI PALÁC 580 Kč

VÝBĚR STUDENÝCH POKRMŮ

Nabídka studených kanapek (Niva s vlašskými ořechy, uzené krůtí maso, rostbif)

Výběr mini sendvičů a chlebíčků

Zeleninové crudité s avokádovou omáčkou

Mini bruschetta s kozím sýrem

Parmská šunka s tyčinkami grissini

VÝBĚR TEPLÝCH POKRMŮ

Malé kuřecí řízečky s majonézou Gourmande

Domácí mini pizza s mozzarellou, ančovičkami a kapari

Pečené sýrové tartaletky s paprikou

Mini hot dog s krémovou hořčicí

Zeleninové samósy s okurkovým jogurtem

SLADKÉ POKUŠENÍ

Banány polité čokoládou s kokosovými lupínky

Malé francouzské dezerty

Profiteroles s vanilkovým a čokoládovým krémem

Káva / čaj

ŠTERNBERSKÝ PALÁC 640 Kč

VÝBĚR STUDENÝCH POKRMŮ

Nabídka malých chlebíčků a mini sendvičů

Výběr studených kanapek (šunka & hermelín, uzený losos, krevety)

Rapíkatý celer plněný sýrem Philadelphia

Rajčata plněná tuňákovou paštikou

Vařená vejce s lososovou pěnou

Lososová rolka s pažitkovým krémovým sýrem na špízu

Marinované olivy, nakládaná cibulka a zelenina

VÝBĚR TEPLÝCH POKRMŮ

Malý hovězí hamburger v sezamové housce se zelným salátem

Smažená mozzarella s ostrou tomatovou omáčkou

Koláč se slaninou, sýrem a cibulí

Rybí krokety s remuládou

Šáteček z listového těsta s jehněčím na kari a bramborami, omáčka z jogurtu a okurek

SLADKÉ POKUŠENÍ

Malé české dezerty

Čokoládové fondue s ovocným špízem

Kornouty plněné šlehačkou a červeným ovocem

Káva / čaj

Skupinám menším než 20 osob bude účtován příplatek 110 Kč za osobu

KOKTEJLOVÁ RECEPCE

Min. 20 osob

KLÁŠTER SV. JIŘÍ 490 Kč

SERVÍROVANÉ STUDENÉ KANAPKY

Camembert s hroznovým vínem a oříšky
Pražská šunka se švestkovou marmeládou
Uzený salám se smetanovým křenem
Růžové krevety s koprovou hořčicí
Rostbíf s nakládanou okurkou

TEPLÉ KANAPKY

Quiche s lososem a šalotkou
Kuřecí křídla s medem se sojovou a chilli omáčkou
Zeleninové samosa s jogurtovo-okurkovým dipem
Hovězí kebab s barbecue omáčkou
Sýrové krokety s brusinkovým kompotem

KATEDRÁLA SV. VÍTA 580 Kč

SERVÍROVANÉ STUDENÉ KANAPKY

Skotský uzený losos s koprovou majonézou
Mini rajčata s mozzarellou
Sušené hovězí carpaccio s parmezánem
Růžové krevety s aioli omáčkou
Parnská šunka s kuličkami sladkého melounu

SERVÍROVANÉ TEPLÉ KANAPKY

Samosy s jehněčím masem, bramborami a okurkovou omáčkou
Kuře yakitori s ananasem a ostrou sojovou omáčkou
Krevetové krokety s omáčkou harissa
Malý hovězí burger v sezamové housce a salátem coleslaw
Mini pizza s mozzarellou a olivami

Z NAŠÍ CUKRÁRNY

Banán politý čokoládou s kokosovými lupínky
Malé francouzské dezerty

STAROMĚSTSKÝ ORLOJ – koktejlová recepce v českém stylu 620 Kč

SERVÍROVANÉ STUDENÉ KANAPKY

Filé z moravského pstruha s kysanou smetanou a koprem
Pražská šunka se švestkovou marmeládou
Pěna ze sýru Niva s ořechy
Brioška s paštikou z kachních jater
Uzený salám s nakládanou cibulkou

SERVÍROVANÉ TEPLÉ KANAPKY

Zapečený párek v listovém těstě
Prsty z candáta s tatarskou omáčkou
Tartaletky s kančím masem a kysaným zelím
Špíz z kuřecího masa s paprikovou omáčkou
Smažený květák s česnekovo-bylinkovou omáčkou

Z ČESKÉ CUKRÁRNY

Výběr z malých dezertů
Různé druhy českých cukrovinek
Smažené koblihy plněné marmeládou a šlehačkou

Ke všem cenám účtujeme servisní poplatek 10%. Ceny zahrnují DPH.

VLADISLAVSKÝ SÁL 640 Kč

SERVÍROVANÉ STUDENÉ KANAPKY

Lososové carpaccio s citrónem a kapary
Norské krevety s hořčicovou koprovou omáčkou
Uzená kuřata s čatní z manga a koriandru
Uzené salámy s nakládanými cibulkami
Tence krájené telecí maso vitello tonnato se sardelovou omáčkou

SERVÍROVANÉ TEPLÉ KANAPKY

Smažené krevety v těstě won-ton s kořeněným sojovým dipem
Zeleninové jarní závitky se sladkokyselou omáčkou
Tartaletka s uzeným lososem a pažitkou
Kuřecí a hovězí satay s omáčkou z burských oříšků
Malý hot dog s nakládanou zeleninou a hořčicí

Z NAŠÍ CUKRÁRNY

Malý Crème Brulée
Profiterolky s bílou a tmavou čokoládou
Kornoutek z listového těsta s červeným ovocem a šlehačkou
Baklava

STUDENÉ KANAPKY NA OBJEDNÁVKU

CENA ZA KUS 50 Kč

Rostbíf s nakládanými okurkami a dijonskou hořčicí
Pražská šunka s křenovým krémem
Sýr hermelín s hroznovým vínem a ořechy
Baby rajčata plněná sýrem niva
Losos s nakládanými cibulkami
Pečené kuře s rajčatovým čatní
Uzený pstruh se zakysanou smetanou a koprem

CENA ZA KUS 60 Kč

Marinovaný losos a bramborové vafle
Skotský uzený losos s červenou cibulí a kaparovou marmeládou
Carpaccio z hovězího masa s parmezánovými hoblinami
Rajčata a baby mozzarella s bazalkovým pestem
Růžové krevety s hořčicovým krémem a koprem
Tatarák z červeného tuňáka s pošírovaným křepelčím vajíčkem
Tence krájené telecí maso vitello tonnato se sardelovou omáčkou
Zvěřinová paštika s brusinkovým kompotem
Parmská šunka s medovým melounem
Datle s kozím sýrem zabalené v šunce San Daniele

TEPLÉ KANAPKY NA OBJEDNÁVKU

CENA ZA KUS 50 Kč

Tartaletka s uzeným lososem a pažitkou
Mini sýrový koláč
Mini pizza s rajčaty a oregánem
Taštička z listového těsta s kari kuřetem a jogurtová omáčka s okurkami
Smažený sýr hermelín s brusinkovou marmeládou
Smažený květák s bylinkovou majonézou
Mini hot dog s pikantní hořčicí
Kuřecí křídla s medovo - sojovou omáčkou
Zeleninové jarní závitky s chilli omáčkou

Ke všem cenám účtujeme servisní poplatek 10%. Ceny zahrnují DPH.

CENA ZA KUS 60 Kč

Kuřecí yakitori s ananasem a wasabi krémem
Kuřecí yakitori s chilli a sójovým dipem se sezamem
Různé druhy Satay s omáčkou z burských oříšků
Mini hovězí a kuřecí burger se salátem coleslaw
Rybí krokety s omáčkou Harissa
Lososový špíz s kajenským kořením
Smažené krevety v rýžových nudlích
Hovězí barbecue špíz
Závitok z těsta filo s mozzarellou a olivovou pastou
Krokety z tuňáka a brambor s omáčkou romesco
Smažené krevety se salsou z rajčat a bazalky

SLADKÉ KANAPKY NA OBJEDNÁVKU

CENA ZA KUS 50 Kč

Mini crème brulée – čokoládové, pistáciové, mangové, z červeného pomeranče
Mini ovocná tartaletka
Mini závin plněný meruňkami a ořechy
Mini tiramisu
Šátečky z listového těsta plněné kompotem z datlí a fíků
Mini banánek s kávovým, čokoládovým a vanilkovým krémem
České koláče se švestkami a tvarohem
Ovocný špíz s coulis z červeného ovoce
Baklava
Kornoutek plněný lesními plody a šlehačkou
Světlé a tmavé čokoládové profiterolky
Malé koblížky plněné ovocným džemem
Banán v čokoládě a kokosových hoblinách

DE LUXE KANAPKY A LA CARTE

Uvedené ceny jsou za kus.

STUDENÉ DELIKATESY

110 Kč za kus

Terina z kachních jater v briošce s fíkovou marmeládou
Medailonky z krabů s pošírovaným křepelčím vejcem
Bliny s uzeným lososem a zakysaná smetana s pažitkou
Tatarský biftek z hovězí svíčkové s balsamickou redukcí
Tatarák z tuňáka s wasabi krémem
Marinované mušle sv. Jakuba s přelivem z rajčat a bazalky

TEPLÉ DELIKATESY

120 Kč za kus

Smažené langustiny se salsou verde
Gratinované ústřice v mušli z listového těsta a pórkové fondue
Na pánvi pečené medailonky z husích jater s tokajským vínem
Špíz z královských krevet s omáčkou choron

OBOHAŤTE SVOU KOKTEJLOVOU RECEPCI

Tyto nabídky jsou vhodným doplňkem pro Vaši koktejlovou recepci
Je možné kombinovat jen s koktejlovými recepty Klášter sv. Jiří, Katedrála sv. Víta,
Vladislavský sál a Staroměstský orloj.

VARIANTA 1 - 70 Kč za osobu

Slané burské oříšky, bramborové lupínky a marinované olivy

VARIANTA 2 - 95 Kč za osobu

Crudités z čerstvé zeleniny s avokádovou omáčkou

VARIANTA 3 – 110 Kč za osobu

Výběr uzenin domácích i z dovozu s přílohami a pečivem

VARIANTA 4 – 110 Kč za osobu

Sýry domácí i z dovozu s ořechovým chlebem a fíkovou omáčkou

VARIANTA 5 – 120 Kč za osobu

Celá pečená hovězí svíčková v listovém těstě s omáčkou Béarnaise

VARIANTA 6 – 120 Kč za osobu

Min. pro 40 osob

Celé pečené selátko přelévané pivem s křenem s hořčicí

VARIANTA 7 – 120 Kč za osobu

Min. pro 40 osob

Pražská šunka pečená v chlebovém těstě se švestkovou omáčkou a přílohami

VARIANTA 8 – 120 Kč / kus

Ústřice Fine de Claire, tmavý chléb s máslem, čtvrtky citrónu a šalotkový ocet

VARIANTA 9 – 130 Kč / kus

Uzený skotský losos krájený dle přání s oblohou a toastem melba

VARIANTA 10 – 130 Kč / kus

Tygří krevety na ledu s Aioli a zelenou omáčkou

VARIANTA 12 – 260 Kč za osobu

Variace sushi a sashimi s wasabi, sojovou omáčkou a nakládaným zázvorem

3. ČÁST "ROLL- IN & MENU"

„HILTON MEETINGS“ OBĚDY FORMOU RAUTU

Minimum 15 osob

Roll-In „MIND BOOSTER“ 620 Kč

Čerstvě vymačkaná pomerančová šťáva
Celozrnný chlebiček s krutím masem a eidamem
Bruschetta s grilovanou zeleninou a parmskou šunkou
Silná polévka Minestrone s těstovinami ditallini a bazalkovým pestem
Mísa salátu z karotky, radicchia a čekanky s panenským olivovým olejem
Salát z rajčat, paprik a okurek
Salát z čerstvého ovoce s Grand Marnier a vanilkovou zmrzlinou
Čerstvá káva / čaj / bylinkový čaj

Roll-In „GOURMET TROLLEY“ 690 Kč

Bageta s kuřecím masem a zelným salátem s paprikou
Focaccia sendvič s parmskou šunkou a mozzarellou
Individuální porce:
Baby mozzarella s cherry rajčátky
Salát Nicoise s vejcem a ančovičkami
Hlavkový salát s bylinkovými krutony
Tortelliny se špenátem a sýrem Ricotta, šalvějové máslo
Ovocný špíz se šlehačkou a coulis z červeného ovoce
Mini krém karamel
Čerstvá káva / čaj / bylinkový čaj

Roll-In „BUSINESS LADY“ 720 Kč

Sklenka multivitaminového džusu
Individuální porce:
Salát Caesar s kuřetem, parmezánem, křupavou slaninou a česnekovými krutony
Krevety s tvarohem a dílky grapefruitu
Salát z grilované zeleniny s olivovým olejem a bylinkami
Sendvič z tmavého chleba s uzeným lososem
Mini club sendvič se šunkou
Restované vaječné nudle se zeleninou, hovězím masem a tofu
Kuřecí nudličky se zázvorem a sezamovým olejem, jasmínová rýže
Krájené čerstvé ovoce s medovým jogurtem
Čerstvá káva / čaj / bylinkový čaj

Roll-In „BUSINESS MAN“ 720 Kč

Rolovaný sendvič s okořeněným kuřetem
Olivový chléb se šunkou Bellota
Sendvič z žitného chleba s uzeným lososem z Atlantiku s křenem

Individuální porce:

Výběr sushi & sashimi s wasabi a nakládaným zázvorem
Středozevní salát s grilovaným tuňákem
Cherry rajčátka, baby mozzarella a salát rucola

Hovězí špízy s béarnaise omáčkou
Losos ochucený kajenským kořením s pálivou tomatovou a pažitkovou omáčkou
Sezónní zelenina s bylinkovým máslem

Výběr malých dortů s třešněmi, meruňkami a hruškami
Marinované broskve s medovým jogurtem
Čerstvá káva / čaj / bylinkový čaj

Roll-In „EXECUTIVE DECISION“ 810 Kč

Výběr chlebíčků a mini sendvičů

Individuální porce:

Výběr ze sushi a sashimi s Wasabi a nakládaným zázvorem
Špenátový salát se sušenými rajčaty a kozím sýrem
Bramborový salát s uzenou makrelou
Salátová mísa, dresink, směs koření

Nasi Goreng s kuřetem a hráškovou omáčkou
Grilovaná treska s citrónovou trávou a sojovým přelivem,
Sezónní zelenina
Bramborová kaše

Krájené sezónní ovoce

Mini pannacotta

Různé druhy mini francouzských dezertů
Čerstvá káva / čaj / bylinkový čaj

Pro skupinu menší než 15 osob bude cena navýšena o 110 Kč na osobu

Dle Vašeho výběru si můžete přibjedenat za cenu 180 Kč na osobu jedno teplé jídlo z následující nabídky:

Hovězí guláš s paprikou a cibulí
Pečená kuřecí prsa s rozmarýnovým máslem
Restovaný krocan se zeleninou, sojovou omáčkou a zázvorem
Hovězí špíz s houbami a pepřovou omáčkou
Lososový steak s kajenským kořením, s kořeněnými rajčaty a pažitkovou omáčkou
Orientální zelenina se smaženým tofu
Zeleninové lasagna se špenátem a žampiony

DIETNÍ MENU S NÍZKÝM OBSAHEM TUKU, CHOLESTEROLU A SOLI, BEZ LEPKU

„LIGHT BREEZE“ 710 Kč

Salát s rajčaty, okurkou a olivami
Steak z lososa vařený v páře
Jasmínová rýže a dušený chřest
Domácí citrusový sorbet
v křupavém mandlovém košíčku a s čerstvým ovocem

„FITNESS FUN“ 760 Kč

Terina z lilku, cukety a rajčatového želé
na křupavém salátu a salsou z černých oliv
Na pánvi pečená krůtí prsa
Grilovaná zelenina s omáčkou z aromatických bylinek
Krájenné sezónní ovoce
s medem a zázvorovým jogurtem

„FIELDS OF GREEN“ 710 Kč

Salát z čerstvé a dušené zeleniny
ochucený dresinkem z balsamického octa
Kuřecí prsa vařená v páře
s dušeným pórkem a špenátem
Jogurtové parfé s lesními plody
s hořkou pomerančovou omáčkou

„TOP SHAPE“ 980 Kč

Polévka minestrone se zahradní zeleninou
s bazalkovým pestem
Filet z grilovaného mořského okouna
Tatarák z rajčat a cukety s estragonovou aioli omáčkou
Marinovaný ananas se zázvorem
a limetkovým sorbetem

**Všechna výše uvedená menu jsou s nízkým obsahem tuku, cholesterolu, soli a bez lepku.
Rádi vyhovíme Vaším požadavkům na speciální dietní menu.**

VEGETARIÁNSKÝ KOUTEK

JARO 680 Kč

Salát z čerstvého špenátu s pečenými rajčaty
s dresinkem z oleje z vlašských ořechů a tuhem melba
Vaječné nudle s houbami shitake a tofu
ochucené světlou sojovou omáčkou a zázvorem
Salát z čerstvého ovoce
se sorbetem ze zelených jablek

LĚTO 680 Kč

Salát z avokáda, grapefruitu a rajčat
na sezónním salátu s citrusovým přelivem
Pečený lilek s parmezánem
s balzamikovým pestem
Krájené čerstvé ovoce
s domácím citrusovým sorbetem

PODZIM 680 Kč

Caesar salát s bylinkovými krutony a parmezánovými lupínky
Koláč s hříbkou a gorgonzolou
podávaný se salátem z rajčat, okurkek a paprik
Parfé z červeného ovoce a jogurtu
ochucené meruňkovou omáčkou

ZIMA 680 Kč

Min. 10 osob

Balíček z grilovaného lilku, kozího sýru a pečených paprik
s dresinkem z černých oliv a rajčat
Kotlet z brambor a zeleniny
Rýžový timbal a restovaná zelenina
Domácí sorbet
na mandlové sušence s čerstvým ovocem

SESTAVTE SI SVÉ VLASTNÍ MENU

Min. 10 osob

Vážení hosté, jelikož většinu produktů dovážíme, je nezbytné, abyste svůj výběr potvrdili 7 dní před konáním Vaší události.

STUDENÉ PŘEDKRMY

Rajčata se sýrem mozzarella ochucené olejem s oregánem a bazalkou	280 Kč
Salát z rajčat, okurky, červené cibule a sýrem feta, dressing z balsamika a olivového oleje	280 Kč
Ceasar salát s kuřetem tandoori, parmezánovými hoblinami a křupavou slaninou	380 Kč
Balíček z grilovaného lilku, kozího sýru a pečených paprik s dresinkem z rajčat a černých oliv	280 Kč
Pražská šunka se salátem z jablek a celeru, nakládaná zelenina a smetanový křen	280 Kč
Trilogie z uzených ryb na sezónním salátě s krémem z hořčice a kopru	390 Kč
Carpaccio z pepřeného hovězího masa se salátem rucola a lanýžovým olejem	390 Kč
Marinovaný skotský losos se sojovou omáčkou a zázvorem, salát z fenyklu a pomerančů	390 Kč
Tatarák z tuňáka, křupavý zeleninový salát s krémem Aioli a kaviárem	420 Kč

TEPLÉ PŘEDKRMY

Koláč z hříbků a gorgonzoly, se zelenými lístky a bylinkovým olejem	320 Kč
V listovém těstě zabalená marinovaná zelenina s bazalkou a kozí sýr	320 Kč
Tuňák s drceným pepřem a limetkovým máslem na křupavém zeleném salátu	390 Kč
Krevetový špíz s pomerančovým a šafránovým aioli	390 Kč

(maximálně 100 osob)

Těstoviny penne arrabiata s rajčaty, česnekem a chilli	320 Kč
Rizoto s pečeným masem z mušlí sv. Jakuba a chřestem	390 Kč

POLÉVKY A VÝVARY

Drůbeží vývar se zeleninou a vlasovými nudlemi vermicelli	190 Kč
Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a kořenovou zeleninou	190 Kč
Silný vývar z divoké kachny s rýžovými nudlemi, špenátem a zázvorem	190 Kč
Minestrone s těstovinami ditallini a bazalkovým pestem	190 Kč
Polévka z kysaného zelí s uzenou klobásou a pažitkovou smetanou	170 Kč
Zeleninový krém s rozmarýnovými krutony	170 Kč
Cappuccino z lesních hub s etragonovým krémem	190 Kč
Artyčokový krém s pošírovanými krevetami a bylinkovými krutony	190 Kč
Kari polévka z kuřat, se sladkou kukuřicí a krutony	190 Kč
Polévka z pečených rajčat s parmezánovými lupínky a bazalkovým extraktem	190 Kč
Krém ze tří druhů cibule s parmezánovými lupínky	190 Kč
Čočková polévka s vařeným kachním confitem s brioškovými krutony	190 Kč
Rybí polévka bouillabaisse s krutony a česnekem	220 Kč

HLAVNÍ CHODY

MASO A DRŮBEŽ

Bylinkami provoněná hovězí svíčková s omáčkou z pepře a burbonu, opečená houbová polenta a zeleninová kaponáta	510 Kč
Pepřem ochucená hovězí roštěná s dušenou šalotkou v portském víně a bramborovou kaší s panenským olivovým olejem	420 Kč
Grilovaný telecí plátek escalope s gratinovanými brambory a omáčkou z vína Marsala, dušená zelenina	480 Kč
Telecí svíčková se smržovou omáčkou, baby karotkou a gratinovanými brambory	510 Kč
Pečená vepřová panenka s karamelovým jablkem a kmínovou omáčkou, dušené červené zelí	420 Kč
Medailonky z novozélandského jehněčího ochucené mátovým olejem, se sezónní zeleninou a koláčky z polenty	480 Kč
Pečené novozélandské jehněčí žebírka Rozmarýnová omáčka, gratinované brambory a olivová tapenáda	480 Kč
Kuřecí teriyaki s jasmínovou rýží a restovanou zeleninou	420 Kč
Pečená kuřecí prsa s rozmarýnovým máslem a sezónní zeleninou	420 Kč
Grilovaný krutí steak se sušenými rajčaty, česnekovým máslem s petrželí a bramborovou kaší	420 Kč
Jelení svíčková s pepřem se smetanovou omáčkou, brusinkami a bramborovými plackami	520 Kč

RYBY

Na pánvi pečený candát se špenátovými listy a omáčkou z citrónu a ančoviček	420 Kč
Pstruh z horských potoků s přelivem ze žampionů, slaniny a bylinek	420 Kč
Filé z kapra z třeboňských rybníků obalovaný v bylinkové strouhance s omáčkou ze zakysané smetany a kopru	420 Kč
Grilovaný steak z lososa s pažitkovým krémem a bramborovou kaší	440 Kč
File z tresky s nakládaným citrónem a kaparovou omáčkou	480 Kč
Filet z halibuta s koprovými brambory a máslovou omáčkou ochucenou vínem Chardonnay	460 Kč
Mořský ďas s křupavou kůrkou s pečenými sladkými paprikami a tapenadou z černých oliv	490 Kč
Na grilu pečený tuňák se zeleninou Nicoise a sardelovým máslem	490 Kč
Tournedos z mořského ďasa se šafránem, rajčaty a extraktem z mušlí	510 Kč

DEZERTY

Krájené sezónní ovoce s medovým jogurtem se skořicí	180 Kč
Marinovaný ovocný salát se sorbetem ze zelených jablek	180 Kč
Domácí citrusový sorbet s čerstvým ovocem a omáčkou z červeného ovoce	180 Kč
Jahodový dort s vanilkovou a malinovou omáčkou	180 Kč
Dort s pomerančovým krémem s omáčkou z manga a kousky čokolády	180 Kč
Dort s meruňkami a sýrem ricotta s hořkou čokoládou a šlehačkou	180 Kč
Štrúdl s jablky, švestkami, oříšky a rozinkami se skořicovou šlehačkou	180 Kč
Dort s lesním ovocem se šlehačkou a čokoládovou omáčkou	180 Kč
Banánovo-čokoládový dort s espresso-amaretto pěnou	180 Kč
Dort s karamelovým mangem, s kokosem a karamelovou omáčkou	180 Kč
Tvarohový dort s jahodami, vanilková a pomerančová omáčka	180 Kč
Mandlový koláč s květy růží se sabayone z vína Passito de Pantelleria	180 Kč
Koláček s hruškami a skořicovou šlehačkou	180 Kč
Pomerančová crostatina se sorbetem z hořké čokolády	180 Kč
Lasagna z červeného ovoce a krému z mučenky s mangovým sorbetem	210 Kč
Čokoládové ravioli plněné krémem z pepermintové čokolády a marinované lesní plody	210 Kč
Výběr z domácího cukroví a malých sladkostí	80 Kč
Výběr z českých sýrů podávaných s čerstvým a sušeným ovocem s krekry	220 Kč
Ty nejlepší dovážené sýry podávané s ovocným kompotem, ořechovým chlebem a krekry	250 Kč

SESTAVTE SI VLASTNÍ MENU - VARIACE TŘÍCHODOVÝCH MENU DLE NAŠICH ŠÉFKUCHAŘŮ

Minimum 10 osob

„TARRAGON“ 920 Kč

Kornoutky z pražské šunky s celerovým a jablečným salátem a křenovým krémem
Grilovaná kuřecí prsa s rozmarýnovým máslem, sezónní zeleninou a bramborovou kaší
Mřížkovaný čokoládový koláč s omáčkou Amareto

„BASIL“ 990 Kč

Trilogie ze tří druhů uzených ryb na sezónním hlávkovém salátě s hořčicovo-koprovým krémem
Na pánvi pečený telecí steak s gratinovanými bramborami a omáčkou z vína Marsala, dušená zelenina
Tři druhy zmrzlin v mandlovém košíčku s čerstvým ovocem

„ROSEMARY“ 990 Kč

Terina z uzených kachních prsou a jater s žele z portského vína
Pečený candát s čerstvým špenátem a citrónovo-sardelovou omáčkou
Meruňkový závin s ořechy a rozinkami se skořicovou šlehačkou

„BAY LEAVES“ 990 Kč

Na tenko nakrájená vepřová panenka s uzenou paprikou a koriandrem, zelený salátek s cherry octem
Hovězí guláš s houbami a cibulí s bramborovými noky
Hruškový koláč s hruškovým sabayone

„PARSLEY“ 1010 Kč

Gourmet Antipasto
Pečené filé z tresky s olivovou solí a kapari omáčkou, sezónní zelenina, pažitkové brambory
Koláč s broskvemi a mandlovou zmrzlinou

„CHIVE“ 1010 Kč

Marinovaný skotský losos se sojovou omáčkou a zázvorem
Bylinkami ochucená hovězí svíčková s omáčkou z bourbonu, smažená houbová polenta a zeleninová kaponáta
Crostatina s kumquatem a zmrzlinou z tropického ovoce

„SAGE“ 1010 Kč

Marinované hovězí carpaccio s pepřem, lístky rucoly a lanýžovým olejem
Do křupava pečené filé z mořského okouna, pečenými paprikami a olivovou tapenádou, bramborová kaše
Koláč s mandlemi a lístky růže s omáčkou sabayone z vína Passito di Pantelleria

SESTAVTE SI VLASTNÍ MENU - VARIACE 4 CHODOVÝCH MENU DLE NAŠICH ŠÉFKUCHARŮ

Minimum 10 osob

„MARJORAM“ 1040 Kč

Salát z rajčat, okurky, cibule a sýru feta
Bramborová polévka s kořenovou zeleninou a houbami
Pečená panenská svíčková, dušené červené zelí, karamelové jablko, pepřová omáčka
Hruškový koláč se skořicovou zmrzlinou

„OREGANO“ 1140 Kč

Rajčata se sýrem mozzarella
Domácí vaječné tortelli plněné špenátem a sýrem ricotta
Pepřem ochucený tuňák pečený na grilu, zelenina Nicoise a ančovičkové máslo
Lasagna z červeného ovoce a krému z tropického ovoce se sorbetem z manga

„MELISSA“ 1180 Kč

Caesar salát s kuřetem tandoori, parmezánové hobliny a křupavá slanina
Zeleninový krém s rozmarýnem a chlebovými krutony
Lososový steak s kajenským kořením, omáčkou beurre blanc s pažitkou a rajčaty
Koláč s citrónovým krémem, omáčkou z manga a tropického ovoce

„CHERVIL“ 1180 Kč

Tatarák z tuňáka s křehkým zeleninovým salátem a kaviárovým krémem
Silný vývar z divoké kachny s rýžovými nudlemi, špenátem a zázvorem
Kuřecí teriyaki s jasmínovou rýží a restovanou zeleninou
Domácí citrusový sorbet s čerstvým ovocem

„MINT“ 1230 Kč

Cappuccino z artyčoků s pošírovanými krevetami a bylinkovými krutony
Losos ochucený kajenským kořením na špenátových listech s houbami shitake
Pepřem ochucená roštěná se šalotkovým confitem a omáčkou z vína Beaujolais
Jahodový tvarohový dort s vanilkovou a pomerančovou omáčkou

„DILL“ 1340 Kč

Terina z husích jater Foie gras s karamelovými fíky a rosolem z vína Santo
Cappuccino z lesních hub s estragonovým krémem
Špíz z tygřích krevet a masa z mušlí sv. Jakuba s extraktem z citrónu a tymiánu s rýžovou miskou
Čokoládové ravioli plněné pěnou z pepermintové čokolády s marinovaným ovocem

„LEMONGRASS“ 1380 Kč

Marinovaný losos z Atlantiku s černým pepřem na fenyklovém salátě
Špíz z krevet s pomerančovo-šafránovou omáčkou aioli
Pečený hřbet z novozelandského jehněčího, gratinované brambory a olivová tapenada
Koláč s karamelovým mangem a kokosem s karamelovou omáčkou

ČESKÉ LABUŽNICKÉ MENU

Tradiční česká jídla

MALOSTRANSKÉ MENU 980 Kč

Závitok z pražské šunky plněný křenovou šlehačkou
Dušená hovězí svíčková
s krémovou smetanovou omáčkou, brusinkovým kompotem
a jemným houskovým knedlíkem
Koláč s karamelovými meruňkami,
vanilkovou a čokoládovou omáčkou
Káva nebo čaj
Becherovka

KARLŮV MOST 1150 Kč

Domácí bramborová polévka s kořenovou zeleninou a houbami
Na grilu pečené filé z candáta
s koprovou bramborovou kaší a extraktem z rulandského vína
Tradiční hovězí guláš s pivem a bramborovými knedlíky
Švestkový závin s mandlemi
s vanilkovo-makovou omáčkou a šlehačkou
Káva nebo čaj
Becherovka

STAROMĚSTSKÉ NÁMĚSTÍ 1200 Kč

Terina z bažanta a lesních hub
zapečená v chlebové krustě s brusinkovým želé
Polévka ze sladkovodních ryb
ochucená zeleninovým vývarem s chlebovými krutony a zakysanou smetanou
Pečená moravská kachna
s kmínem a dušeným zelím
Glazírovaný jablkový koláč s rozinkami
se sladkým krémem sabayon z vína Pálava
Káva nebo čaj
Slivovice

EXKLUZIVNÍ GALA VEČEŘE

Min.10 a max.100 osob

MORAVA 1320 Kč

Tatarák z marinovaného lososa v černém pepři,
na zelených listech s kaviárovou pěnou

Cappuccino z chřestu
s křupavou horskou šunkou a parmezánovými lupínky

Jehněčí medailonek s bylinkami,
na paprikové peperonátě s bramborovou kaší ochucenou sladkým česnekem

Čokoládový fondant s pomerančovou zmrzlinou

Káva Illy a petit fours

ČECHY 1520 Kč

Humrový salát s avokádem na rajčatovém tataráku s šafránovou aioli omáčkou

Silný vývar z kachny s rýžovými nudlemi, špenátem a houbami shitake

Na pánvi z lehka opečená hovězí svíčková s cibulkou,
Zelenina ze středozezemí a rozmarýnové brambory

Parfait ochucen citrónem a zázvorem s čokoládovou omáčkou

Káva Illy a petit fours

SLEZSKO 1620 Kč

Terina z kachních jater s fíkovým konfitem a křupavou brioškou

Na pánvi pečený mořský ďas,
artyčokové pyré a tapenáda z černých oliv

Limetkový a zázvorový sorbet

Telecí medailonky s omáčkou z vína Marsala,
zeleninové lasagna a gratinované brambory

Hořký čokoládový koláč
se skořicovým krémem a lesními plody

Káva Illy a petit fours

4. ČÁST MENU FORMOU RAUTU

RAUT ATRIUM

Vyberte si z našeho denního rautového menu, které nabízí variace místních a mezinárodních předkrmů, salátů s různými dresinky, výběr z hlavních jídel, jídla krájená či připravovaná přímo před hostem, domácí chléb a pečivo, výběr sýrů, dezertů a různých cukrářských výrobků s čerstvým sezónním ovocem, kávu nebo čaj.

RAUT ATRIUM I.

650 Kč

Minimum 40 osob

PŘEDKRMY A SALÁTY

Variace uzených ryb

Krájený v pepři marinovaný hovězí roštěnec s citrónovo-olivovým olejem

Rajčata s mozzarellou a bazalkovým pestem

Cuketové placičky s tomatovou salsou

Čočkový salát s kořenovou zeleninou a chorizo hoblinami

Salátový bar s dresinky a salátovými doplňky

Nabídka zahraničních sýrů

Čerstvě upečený chléb a pečivo, máslo a margarín

HLAVNÍ JÍDLA

Kuřecí plátky scaloppine se šunkou a sýrem

Pečená treska s olivami a kapary

Pilaf z rýže se zeleným hráškem

Tortellini plněné špenátem a sýrem ricotta

Sezónní zelenina

Bramborová kaše s panenským olivovým olejem

DEZERTY

Nabídka dortů a cukrovinek

Zmrzlina s polevou

Profiteroles s bílou a tmavou čokoládou

Dort tiramisu

Jahodový tvarohový dort

Krájené čerstvé ovoce

Pro skupiny s menším počtem než 40 osob se cena zvyšuje o 110 Kč za osobu

RAUT ATRIUM II.

650 Kč

Minimum 40 osob

PŘEDKRMY A SALÁTY

Uzený losos s cibulí a kapary
Výběr studených mas
Kuřecí salát s rýžovými nudlemi
Marinovaný pečený lilek
Míchaný bulgur salát s římským hrachem a fazolemi
Salátový bar s dresinky a salátovými doplňky
Výběr sýrů
Čerstvě upečený chléb a pečivo, máslo a margarín

HLAVNÍ JÍDLA

Dušené vepřové maso se sladkou paprikovou omáčkou
Pečený losos s tymiánovou solí a citrónovou omáčkou
Smažená rýže se zeleninou a vaječnou omeletou
Penne s rajčaty a sýrem mozzarella
Sezónní zelenina
Rozmarýnové brambory

DEZERTY

Nabídka dortů a cukrovinek
Čokoládový dort s višněmi
Crostata z hořké čokolády
Teplé palačinky s mandlovo-vanilkovou omáčkou
Zmrzlina s polevou
Ovocný salát se šlehačkou

Pro skupiny s menším počtem než 40 osob se cena zvyšuje o 110 Kč za osobu

RAUT DVOŘÁK, JANÁČEK, MARTINŮ A SMETANA - 860 Kč **Minimum 50 osob**

Vyberte si z našeho denního buffetového menu, které nabízí variace místních a mezinárodních předkrmů, salátů s různými dresinky, výběr z hlavních jídel, jídla krájená či připravovaná přímo před hostem, domácí chléb a pečivo, výběr sýrů, dezertů a různých cukrářských výrobků s čerstvým sezónním ovocem.
Káva nabo čaj

RAUT DVOŘÁK **Minimum 50 osob**

PŘEDKRMY A SALÁTY

Marinovaný losos s koprem a hořčicovou omáčkou
Sušené plátky hovězího masa s parmezánovými hoblinami a lanýžovým olejem
Sushi s wasabi a nakládaným zázvorem
Cuketové palačinky s rajčatovou omáčkou

Individuální porce

Rajčata a baby mozzarella s balsamickým pestem
Řecký salát se sýrem feta
Salát z grilované zeleniny s bylinkami a česnekovým olejem

Salátový bar s dresinky a salátovými doplňky
Výběr sýrů
Čerstvě upečený chléb a pečivo, máslo a margarín

POLÉVKA

Kuřecí kari polévka s kukuřicí

HLAVNÍ JÍDLA

Grilovaná kuřecí prsa s rozmarýnovou omáčkou
Pečená treska s olivami a kapari
Rýžový pilaf se zeleným hráškem
Tortelli plněné špenátem a sýrem ricotta
Sezónní zelenina
Gratinované brambory

KRÁJENÁ MASA

Pečená jehněčí kýta s provensálskými bylinkami

DEZERTY

Nabídka dortů a cukrovinek
Vídeňský nugátový dort
Profiterolky z bílé a tmavé čokolády
Dort tiramisu
Tvarohový dort s jahodami
Hruškový dort Charlotte
Čokoládová pěna
Jablečný závin
Zmrzlina s polevou
Krájené čerstvé ovoce

Pro skupiny s menším počtem než 50 osob se cena zvyšuje o 110 Kč za osobu

RAUT JANÁČEK **Minimum 50 osob**

PŘEDKRMY A SALÁTY

Uzený losos s červenou cibulí a křenem

Kalifornské rolky

Tence krájené telecí maso vitello tonnato s ančovičkami a kapary

Pečený lilek s mozzarellou

Individuální porce

Kuřecí salát s rýžovými nudlemi

Salát z mořských plodů s citrónem a petrželí

Salát s rajčaty, krutím masem a avokádem s limetkovým octem

Salátový bar s dresinky a salátovými doplňky

Nabídka sýrů z různých zemí

Čerstvě upečený chléb a pečivo, máslo a margarín

POLÉVKA

Polévka z hovězí oháňky se zeleninou a nudlemi

HLAVNÍ CHODY

Medailonky z vepřové panenky s karamelovým jablkem a pivní omáčkou

Lososové medailonky s pikantní omáčkou s kajenským kořením

Pilaf z rýže se šafránem a piniiovými semínky

Pečené lasagna s masovým ragú a sýrem Parmigiano

Zeleninové ratatouille

Bramborová kaše s panenským olivovým olejem

Gratinované brambory

KRÁJENÉ MASO

Pečená vyzrálá hovězí roštěná s bylinkovou krustou a omáčkou béarnaise

DEZERTY

Nabídka dortů a cukrovinek

Čokoládový dort s višněmi

Crostata z hořké čokolády

Jahodový dort

Citrónová šarlotka

Pannacotta s omáčkou z lesních plodů

Teplé palačinky s mandlovo-vanilkovou omáčkou

Zmrzlina s polevou

Ovocný salát se šlehačkou

Pro skupiny s menším počtem než 50 osob se cena zvyšuje o 110 Kč za osobu

RAUT MARTINŮ **Minimum 50 osob**

PŘEDKRMY A SALÁTY

Pošírovaný losos s chřestovým salátem
Šunka San Daniele se sladkým melounem
Tortilla s brambory, cibulí a pečenými paprikami
Plněné vinné listy

Individuální porce

Restované žampióny s červenou cibulkou a kozím sýrem
Koktejl z růžových krevet
Salát z grilované zeleniny
Salát Nicoise s tuňákem

Salátový bar s dresinky a salátovými doplňky
Nabídka sýrů z různých zemí
Čerstvě upečený chléb a pečivo, máslo a margarín

POLÉVKA

Zelná polévka s uzenou klobásou

HLAVNÍ JÍDLA

Na pánvi pečená treska s citrónem, kapari a petrželkou
Jehněčí kotleta s česnekem a bylinkami
Penne s parmskou šunkou a zeleným hráškem
Máslové zelené fazole s cherry rajčaty
Smažená polenta
Dušená jasmínová rýže

KRÁJENÉ MASO

Pečené krůtí prso s javorovým sirupem a chilli

DEZERTY

Nabídka dortů a cukrovínek
Mandlové pithiviers
Profiterolky s hořkou čokoládou
Tvarohový dort s jahodami
Malinová crostata
Rýžový pudink s rozinkami a ořechy
Karamelový krém
Salát ze sezónního ovoce

Pro skupiny s menším počtem než 50 osob se cena zvyšuje o 110 Kč za osobu

RAUT SMETANA **Minimum 50 osob**

PŘEDKRMY A SALÁTY

Kuřecí galantina s houbami a brusinkovo-zazvorovým přelivem
Hřbet z tuňáka s pepřem na tataráku z okurky
Marinovaný chřest s citrónovým octem a vařeným vajíčkem

Individuální porce

Rolka z pražské šunky a křenový krém
Salát z baby brambor s grilovanými artyčoky a uzenou makrelou
Ceasar salát s krutony a parmezánovými hoblinami
Rýžový salát s pikantním kachním masem

Salátový bar s dresinky a salátovými doplňky
Výběr sýrů
Čerstvě upečený chléb a pečivo, máslo a margarín

POLÉVKA

Drůbeží vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou

HLAVNÍ JÍDLO

Na pánvi pečený halibut s omáčkou z fenyklu a kopru
Hovězí guláš s cibulí, houbami a slaninou
Vegetariánské lasagna
Karamelizovaná mrkev a zelený hrášek
Restovaná rýže
Bramborová kaše s olivovým olejem

KRÁJENÉ MASO

Pečené kuře s rozmarýnovým máslem a omáčkou ochucenou bourbonem

DEZERTY

Nabídka dortů a cukrovinek
Dort z lesních plodů
Sachrův dort
Zuppa inglese
Mrkvový dort
Vanilkový krém s malinovým coulis
Štrůdl s meruňkami a ořechy, šlehačka
Zmrzlina s polevou
Salát z čerstvého ovoce

Pro skupiny s menším počtem než 50 osob se cena zvyšuje o 110 Kč za osobu

RAUT CHUŤ STŘEDOMOŘÍ 1090 Kč **Min. 80 osob**

PŘEDKRMY A SALÁTY

Uzenářský talíř se salámem, šunkou prosciutto, salámem chorizo a mortadellou
Carpaccio ze sušeného hovězího masa s parmezánem
Marinované chobotnice s citrónem, petrželkou a oregánem
Salát z grilované zeleniny
Salát Nicoise
Kuskus salát se zeleninou
Rajčata s mozzarellou a bazalkou
Tortilla z brambor, cibule a pečených paprik
Salát z artyčoků a brambor s hořčicovo-octovým dresinkem
Humus a pita chléb
Cherry rajčata, okurka, čekanka, rukola, římský salát, frisse
Výběr dresinků a salátových doplňků
Marinované olivy, nakládaná cibulka a zelenina
Výběr tvrdých a měkkých sýrů
Čerstvý domácí chléb a pečivo

POLÉVKA

Rybí polévka bouillabaisse s česnekovými krutony zapečenými s omáčkou aioli

HLAVNÍ JÍDLA

Mořský d'as se zelenými olivami a koriandrem
Jehněčí kotlety s česnekem a bylinkami
Telecí scaloppine s parmskou šunkou a šalvějí
Kebab s grilovaným hovězím a kuřecím masem
Restovaná cuketa s kořeněnými rajčaty
Bramborová kaše s tymiánovým olivovým olejem
Paella valenciana

KRÁJENÉ MASO

Pečená jehněčí kýta v mátové krustě

DEZERTY

Nabídka dortů a cukrovinek
Baklava
Rýžový pudink s oříšky a rozinkami
Mandlové pithiviers
Krájené sezónní ovoce
Profiteroles s hořkou čokoládou
Káva a čaj

Skupinám menším než 80 osob bude účtován příplatek 130 Kč za osobu.

RAUT TRATTORIA ITALIA 1160 Kč **Min. 80 osob**

PŘEDKRMY A SALÁTY

Talíř se salámem felino, coppa, mortadella, prosciutto, sýry pecorino a parmezán
Nakládaná zelenina, marinované olivy, artyčoky a papriky
Tence krájené telecí maso vitello tonnato s omáčkou z tuňáka a kapary
Rajčata s mozzarellou a oregánem
Salát z grilovaných malých chobotnic s paprikou a petrželkou
Salát z grilované zeleniny s citrónem a česnekovým olejem
Hovězí carpaccio s houbami a parmezánem
Radicchio, čekanka a rucola s dresinkem a salátovými doplňky
Těstovinový salát s rajčaty, bazalkou a olivovou salsou
Čerstvý chléb, pečivo a grissini

POLÉVKA

Krém z bílých fazolí s těstovinami ditalini

HLAVNÍ JÍDLA

Hovězí filé "Pizzaiola" s kořeněnými rajčaty a oregánem
Kuře "Valdostana" se šunkou a sýrem fontina
Pečený mořský okoun s rajčaty z Pachina, olivami a kapary
Restované brambory s cibulí a pančeta
"Peperonata" z červených a žlutých paprik
Dušené fazole Cannellini na toskánský způsob

JÍDLA PŘIPRAVOVANÁ PŘED HOSTEM

Domácí tortelli se špenátem a sýrem ricotta přelitě šalvějovým máslem
Těstoviny pennette s lososem

DEZERTY

Nabídka dortů a cukrovinek
Zuppa inglese s likérem Almerques
Kornoutek plněný krémem Sabayon a pistáciemi
Crostata s meruňkovým džemem
Tiramisu s kávou, Amaretem a krémem mascarpone
Dort St. Honoré
Ovocný salát z čerstvého ovoce s vanilkovou zmrzlinou

Káva a čaj

Skupinám menším než 80 osob bude účtován příplatek 130 Kč za osobu.

ČESKÝ RAUT PRAŽSKÝ HRAD 1040 Kč Minimum 50 osob

PŘEDKRMY A SALÁTY

Talíř s výběrem uzených mas, salámů, šunek a párečků
Jelení terina s jablečnou a brusinkovou chutney
Uzený pstruh s křenovým krémem
Český bramborový salát s nakládanou okurkou a vajíčkem
Zelené fazole s uzeným hovězím jazykem v octovém želé
Rolka z pražské šunky plněná pažitkovo sýrovým krémem
Okurkový salát se zakysanou smetanou a koprem
Saláty z čerstvé sezónní zeleniny se salátovými doplňky a dresinky
Výběr českých sýrů
Čerstvý chléb a pečivo

POLÉVKA

Drůběží vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou

HLAVNÍ JÍDLA

Pečená kachna s jablkem a kmínovou omáčkou
s bílým a červeným dušeným zelím
Hovězí guláš s cibulí, houbami a slaninou
s výběrem knedlíků
Pečený candát s koprovo-krémovou omáčkou
Karamelizovaná mrkev a zelený hrášek
Šťouchané brambory se slaninou a pórkem
Smažený květák a bylinková majonéza

KRÁJENÉ MASO

Pečená pražská šunka marinovaná s pivem Krušovice a medem,
křenový krém a hořčice

DEZERTY

Nabídka dortů a koláčů
České pečivo plněné jablečným kompotem, tvarohem a rozinkami
České mini dezerty – laskonka, větrník, punčový řez
Pěna ze zakysané smetany a jahod
Švestkový koláč
Čokoládová bábovka
Meruňkový štrůdl s ořechy a šlehačkou
Salát z čerstvého ovoce

Káva a čaj

Skupinám menším než 50 osob bude účtován příplatek 130 Kč za osobu.

MORAVSKÝ RAUT ŠPILBERK 1140 Kč **Minimum 70 osob**

PŘEDKRMY A SALÁTY

Výběr uzených šunek, párků, vepřové koleno a hovězí jazyk
Kuřecí játra s mandlemi
Marinovaný kapr s želé z rulandského vína
Šunková rolka plněná sýrem niva a ořechy
Salát z červené řepy
Salát z nakládaného zeleného zelí s jablky
Bramborový salát s vajíčkem, okurkou a cibulí
Saláty z čerstvé sezónní zeleniny, dochucovadla a dresinky
Houbový salát s bylinkami
Výběr moravských sýrů
Domácí chléb a pečivo

POLÉVKA

Zelná polévka s uzenou klobásou

HLAVNÍ JÍDLA

Dušené jelení maso ve smetanové omáčce a brusinkový kompot
s bramborovými knedlíky
Na pánvi pečený pstruh s bylinkami a houbami
Kuřecí řízek s dipem ze zakysané zeleniny
Dušené zelí se slaninou
Gratinované brambory s uzeným masem a zeleným hráškem
Sezónní zelenina

KRÁJENÉ MASO

Pečené selátko s pivem a česnekem

DEZERTY

Výběr dortů a koláčů
Medový a meruňkový dort
Švestkový koláč s omáčkou z máku
Moravské mini koláče
Teplé palačinky s borůvkami a šlehačkou
Salát z čerstvého ovoce

Káva a čaj

Skupinám menším než 70 osob bude účtován příplatek 130 Kč za osobu

RAUT SRDCE EVROPY 1560 Kč **Minimum 150 osob**

ČESKÁ REPUBLIKA

Kornoutek z pražské šunky s křenovou šlehačkou a nakládanou zeleninou
Pošírovaný kapr s krémovou koprovou omáčkou
Uzenářský talíř s uzeným, pečeným a dušeným masem
Pečená kachna na kmíně
Sele pečené na roštu s pивní omáčkou
Meruňkový závin s ořechy
Koláč s lesním ovocem
Roláda s tvarohem a švestkami
Výběr z českých sýrů

MAĎARSKO

Maďarský salám s nakládanou cibulí a paprikou
Paštika z husích jater s rosolem z tokajského vína
Lečo salát z rajčat, papriky a cibule
Bableves: fazolovo - zeleninová polévka
Töltött kaposzta: plněné zelné listy
Rantott serteszorda: smažený vepřový kotlet
Meggyes piskóta: piškotový dort s třešněmi
Lekváros szelet: dort s džemem
Dobos torta: dort Doboš

POLSKO

Surowka: salát se strouhaným červeným a bílým zelím, mrkví, pórkem a jablky
Mizeria salad: marinované okurky v zakysané smetaně
Mísa s uzeným lososem a rybami
Klops w smietanie: masové kuličky ve smetaně
Bigos: lovecké ragú
Szczipak po polsku: candát po polsku
Medianik: medový dort
Jablka na winie czerwonym: pečená jablka v červeném víně

RAKOUSKO

Bramborový salát se slaninou a pažitkou
Párkový salát s okurkami a nakládanou cibulí
Leberknödelsuppe: silný vývar s játrovými knedlíčky
Gebackene Champignons: smažené žampiony
Rindfleisch Steak mit Zwiebel: hovězí steak s cibulí
Bregenzer Felchenfilets: rybí fileť v krémové omáčce s bylinkami
Apfelkuchen: jablečkový koláč
Topfenpalatschinken: palačinky s tvarohem
Kaisergugelhupf: imperial Kauglof dort
Sachertorte: tradiční Sachrův dort

Skupinám menším než 150 osob bude účtován příplatek 130 Kč za osobu.

RAUT CESTA KOLEM SVĚTA 1620 Kč Minimálně 150 osob,

ASIE

Marinovaný tuňák se zázvorem a dresinkem wasabi
Variace z hovězího, kuřecího a jehněčího masa s omáčkou z burských oříšků
Kořeněný salát z kuřecího masa a rýžových nudlí
Tempura z ryb a zeleniny
Jídla připravovaná před hostem: restované nudle a rýže
Nakládaná zelenina a doplňky

SEVERNÍ EVROPA

Zeleninová polévka s hovězí oháňkou
Mísa s uzenými a marinovanými rybami
Ústřice z Atlantiku se šalotkovým octem a tmavým chlebem s máslem
Bramborový salát se slaninou
Čočkový salát s uzenou klobásou

TEPLÁ JÍDLA

Grilovaný losos s koprovou omáčkou a pečenými baby brambory
Dušené kysané zelí s uzenou klobásou, kachnou a vepřovou krkovicí
Bramborová placka s česnekem a majoránkou

AMERIKA

Polévka z mořských plodů a sladké kukuřice
Tortilla plněná kuřecím masem, omáčkou guacamole, kysanou smetanou a sýrem
s rajčatovou salsou a papričkami jalapeño
Waldorfský salát

Caesar salát s ančovičkami, slaninou a parmezánem

TEPLÁ JÍDLA

Pečené hovězí žebírko se slanou krustou a omáčkou s bourbonem
Celá pečená krůta s kaší ze sladkých brambor
Sezónní zelenina

JIŽNÍ EVROPA

Salát z marinovaných chobotnic s citrónem a petrželkou
Carpaccio ze sušeného hovězího masa s parmezánem
Salát Nicoise
Řecký salát

Salátový bar, dresinky a dochucovadla

Výběr sýrů

TEPLÁ JÍDLA

Telecí medailonky s parmskou šunkou a šalvějí
Pečený mořský okoun s rajčaty, olivami a kapary
Ravioli plněné masovým ragú s houbami
Pečená rýže s paprikou, šafránem a hráškem

DEZERTY

Výběr z domácích dortů a malých cukrovinek
Čokoládové profiteroles, višňové clafoutis, tiramisu, banán v kokosovém mléce, rýžový pudink s oříšky,
baklava, mini Crème Brulée, ovocný salát se šlehačkou
Káva a čaj

Skupinám menším než 150 osob bude účtován příplatek 130 Kč za osobu

VEGETARIÁNSKÝ RAUT ZELENÁ ZAHRAHA 980 Kč Minimálně 50 osob

ZE ZAHŘÁDKY

Mísa sezónní zeleniny crudité s výběrem omáček
Cherry rajčata s rucolou a tvarohem
Citrusový salát s avokádem a vlašskými ořechy
Kuskusový salát s paprikami, okurkou a rozinkami
Salát z čočky a římského hrachu
Salát z kořenové zeleniny, tofu v kornoutku z mořských řas
Těstovinový salát s bazalkovým pestem
Výběr čerstvé zeleniny s dresinkem a přílohami

POLÉVKA

Polévka z pórku a brambor s kroupami

Z VENKOVSKÉ PECE

Karbanátek z římského hrachu a zeleniny s pečenou paprikou
Zeleninový závin s rajčatovou omáčkou a bazalkou
Smažené vaječné nudle s kořenovou zeleninou, tofu a houbami shitake
Pečená dlouhozrnná vícezrnná rýže
Grilovaná zelenina s bramborovou kaší
Bramborové gnocchi se špenátem a kozím sýrem

DEZERTY

Krájené sezónní ovoce s jogurtovou omáčkou
Banán zalitý čokoládou s kokosovými lupínky
Mrkvový dort
Dort s karamelizovaným ananasem
Biskupský chlebiček s kandovaným ovocem
Kukuřičný dort s karamelovou omáčkou
Rýžový pudink s oříšky a rozinkami

Káva / čaj a bylinkový čaj

Skupinám menším než 50 osob bude účtován příplatek 130 Kč za osobu.

BARBECUE MENU

Minimálně 30 osob

„BONDI BEACH“ 1090 Kč

SALÁTY

Křupavý zelený salát s vinegretovým dresinkem

Salát z rajčat, okurek, paprik a oliv

Ananasový coleslaw

Červená řepa s cibulí

Mrkev s rozinkami

Čerstvě pečený chléb a pečivo

JÍDLA PŘIPRAVENÁ NA GRILU

Uzené a čerstvé domácí klobásy

Na grilu pečené tygří krevety

Vepřové kotlety s česnekem a rozmarýnem

Jehněčí špíz se žampiony a cuketou

Pečený tasránský losos ve fólii s fenyklovým semínkem

JÍDLA PŘIPRAVENÁ NA ROŽNI

Pečené celé kuře s rozmarýnem a šalvějí

PŘÍLOHY

Pečené brambory se zakysanou smetanou a křupavou slaninou

Kukuřičný klas s máslem

Grilovaná rajčata

Omáčky barbecue, béarnaise a mátové želé

DEZERTY

Pavlova

Mango-ananasový koláč

Banán v kokosovém mléce

Krájené sezonní ovoce

Káva a čaj

Příprava jídel před hostem bude pouze při zahradním grilování

Skupinám menším než 30 osob bude účtován příplatek 110 Kč za osobu.

NABÍDKA SNÍDANÍ HILTON PRAGUE

KONTINENTÁLNÍ SNÍDANĚ 440 Kč

Výběr ovocných džusů
Čerstvé dánské koláče a croissanty
Domácí chléb, pečivo a toasty
Máslo, margarín, džem a marmeláda

Čerstvá káva a čaj

A LA CARTE

Výběr ovocných džusů, rajčatová šťáva
110 Kč
Krájené sezónní ovoce
110 Kč
Míchaná vejce
110 Kč
Grilované rajče a bylinkové máslo
60 Kč
Váš výběr: slanina nebo párek nebo šunka
110 Kč
Čerstvá káva a čaj, bylinkový čaj
110 Kč

„HILTON BREAKFAST“ 660 Kč Minimum 30 osob

Výběr ovocných džusů, multivitaminová a rajčatová šťáva
Výběr čerstvého krájeného ovoce
Čerstvě upečené sladké pečivo a croissanty, koblihy, domácí chléb a pečivo
Toust s máslem, margarínem, nuttelou, džemem nebo marmeládou
Výběr zeleniny s dresinky a dochucovadly
Uzenářský táč se šunkou, krutí šunkou a salámy
Místní i mezinárodní sýry
Tác s uzenými rybami
Kukuřičné lupínky, müsli, celozrnné cereálie, rýžové křupinky a nízkotučné mléko
Bílý i ovocný jogurt
Míchaná vejčička
Smažená vejčička a omelety
Slanina a párky
Pečené fazole, grilované rajče, smažené houby a brambory s cibulkou
Čerstvá káva, bezkofeinová káva, čaj a horká čokoláda

JAPONSKÁ SNÍDANĚ 740 Kč Minimum 30 osob

Výběr ovocných džusů
Kuřecí špíz yakitory
Na roštu pečený losos a makrela se sojovo-zázvorovou omáčkou saba-sake-yaky
Vaječná palačinka s mořskými řasami tamago
Dušená japonská rýže
Polévka miso-miso-shiru
Nakládaná zelenina
Zelený čaj

Skupinám menším než 30 osob bude účtován příplatek 110 Kč za osobu.

BRUNCH

KUCHYNĚ FUSION 1200 Kč Min. 50 osob

PŘEDKRMY

Výběr ovocných džusů
Individuální porce
Sezónní zeleninové crudités s avokádovou omáčkou
Sushi a sashimi na ledě s wasabi, sojovou omáčkou a nakládaným zázvorem
Tatarák z tuňáka se sezamovým olejem
Pečené kuře s nudlemi udon, koriandrem a mangovou salsou
Caesar salát s kuřetem, slaninou, parmezánem a česnekovými krutony

Nabídka uzenin, šunky a klobás
Výběr tuzemských a dovážených sýrů
Krájený marinovaný losos s koriandrem, zázvorem a bliny
Čerstvé ústřice Fine de Claire se šalotkovým octem

Z NAŠÍ PEKÁRNY

Čerstvé dánské koláče a croissanty
Anglický ovocný řez, sušenky a scones
Máslo, džem a marmeláda
Domácí chléb, pečivo a toastový chléb

VAJEČNÝ KOUTEK

Míchaná vejce s pažitkou, smetanou a uzeným lososem
Omelety
Sázená vejce

Slanina a párky
Grilovaná rajčata
Smažené bramborové placky

Z TEPLÉ KUCHYNĚ

Restované kuře s houbami shitake a paprikou
Křupavá pekinská kachna s jarní cibulkou, okurkou a Hoisin omáčkou
Barbecue vepřové maso s medem a kořením
V páře vařený mořský okoun s citronovou trávou a bok choy
Rýže nasi goreng s restovaným kuřetem a burskou omáčkou
Dušená kořenová zelenina s kokosovým mlékem a smažené tofu

Z NAŠÍ CUKRÁRNY

Marinované mango se zázvorem
Mini crème brulée
Ananasový dort
Tiramisu dort
Melounové perličky v kokosovém mléce
Palačinky s borůvkovým kompotem a šlehačkou

Krájené sezónní ovoce
Káva, čaj, zelený čaj

V ceně je zahrnuta sklenka Bohemia sektu.

Skupinám menším než 50 osob bude účtován příplatek 130 Kč za osobu.

SNÍDAŇOVÉ BALÍČKY

RYCHLÝ A SLADKÝ 290 Kč

Výběr sladkého pečiva a croissant
Plátky krutů šunky, uzený eidam
Bílý nebo ovocný jogurt
Máslo, med a marmeláda
Pečivo
1 pomerančový džus

SVÍTÁNÍ 370 Kč

Výběr sladkého pečiva
Croissant s mandlovým krémem
Vařené vejce natvrdo
Plátky pražské šunky a ementálu
2 kusy sezónního ovoce
bílý nebo ovocný jogurt
pečivo, máslo a marmeláda
1 pomerančový džus

VEGETARIÁNSKÁ SNÍDANĚ 370 Kč

Výběr sladkého pečiva a croissantů
Vařené vejce natvrdo
Sýrový krém a paprikový kornout
Bílý nebo ovocný jogurt
2 kusy sezónního ovoce
pečivo
máslo, med a džem
1 pomerančový džus

OBĚDOVÉ BALÍČKY

PRŮVODCE 390 Kč

Bageta plněná sýrem eidam, pražskou šunkou a hořčicovým máslem
Výběr sušenek
Salát z okurky, rajčete a papriky
1 Mars tyčinka
2 kusy sezónního ovoce
1 ovocný nebo bílý jogurt
1 pomerančový džus

PRAŽSKÝ SPECIÁL 390 Kč

Preclickové rohlíky plněné krutím masem a krémovým sýrem
Sendvič s hovězím masem a kyselou okurkou
Salát z okurek a rajčat
Bábovka
2 kusy sezónního ovoce
Aquila neperlivá voda 0,5 l nebo jablečný džus

ŠTÍHLÝ A FIT 410 Kč

Zeleninové crudité s dipem
Celozrnný sendvič se salátem z tuňáka
Rýžové nudle a kuřecí salát
Salát s rajčaty, okurkou, olivami a sýrem Feta
Anglický ovocný chlebiček
1 bílý nebo ovocný jogurt
Aquila neperlivá voda 0,5 l nebo jablečný džus
2 druhy sezónního ovoce

GURMÁNSKÝ BALÍČEK Kč 480

Třípatrový sendvič s uzeným lososem a křenovým krémem

Pečené kuřecí stehno s majonézou

Rajče s vajíčkem natvrdo

Salát z brambor a slaniny

1 čokoládová tyčinka

1 čokoládová sušenka

1 pomerančový džus

1 Aquila neperlivá voda

Ve všech balíčcích jsou plastické příbory a ubrusky

KOSHER MENU – SNÍDANĚ, OBĚDY, VEČEŘE

Jídlo je připravováno v restauraci King Solomon www.kosher.cz a je servírované ve speciálních kosher jídelních boxech, které jsou vyráběny podle židovských rituálních pravidel. Všechny chody jsou baleny do alobalových termo sáčků, které udrží jídlo teplé dlouhou dobu. Kosher jídelní boxy mohou také obsahovat ovoce, pití, plastové příbory, ubrusky a skleničky – vše hygienicky zabalené.

Kosher jídelní boxy jsou chráněny speciálně označenou fólií, která garantuje, že krabice nebyla násilně otevřena.

Páteční a sobotní jídla je nutné objednat nejpozději ve čtvrtek.