



HOTEL BAROKO PRAHA

—★★★—

ČESKY

## SVATEBNÍ NABÍDKA

---

### WELCOME DRINK

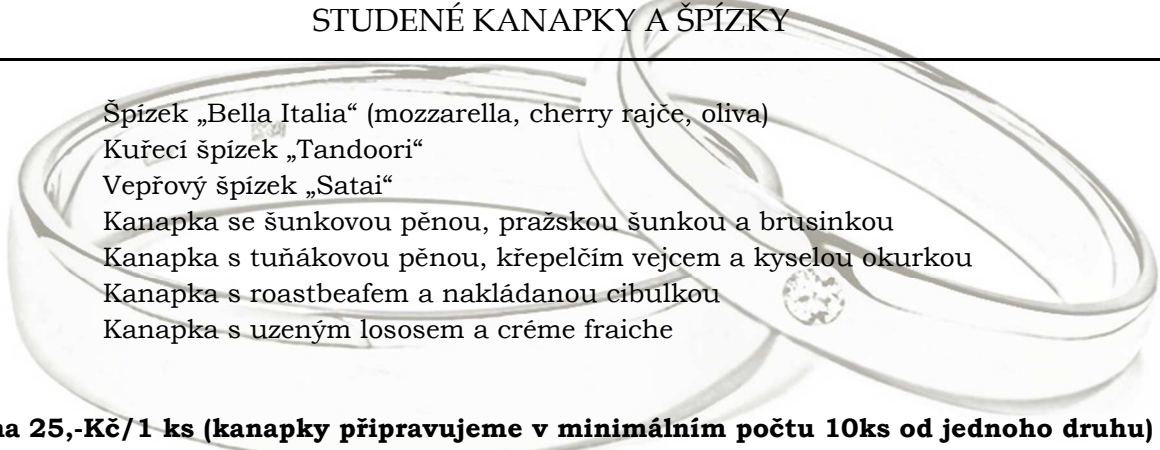
---

0,75 l	Bohemia Sekt Demi/Brut	290,- Kč
0,75 l	Prosecco Martini D.O.C.	380,- Kč
0,10 l	Cinzano Bianco/Rosso	55,- Kč
0,10 l	Martini Extra Dry	55,- Kč

---

### STUDENÉ KANAPKY A ŠPÍZKY

---



Špízek „Bella Italia“ (mozzarella, cherry rajče, oliva)  
Kuřecí špízek „Tandoori“  
Vepřový špízek „Satai“  
Kanapka se šunkovou pěnou, pražskou šunkou a brusinkou  
Kanapka s tuňákovou pěnou, křepelčím vejcem a kyselou okurkou  
Kanapka s roastbeafem a nakládanou cibulkou  
Kanapka s uzeným lososem a crème fraiche

**Cena 25,-Kč/1 ks (kanapky připravujeme v minimálním počtu 10ks od jednoho druhu)**

---

### SVATEBNÍ MENU

---

#### **Menu 1**

##### **Předkrm**

90 g Plněné šunkové rolky s křenovou šlehačkou, trhaným salátem a cherry rajčaty

##### **Polévka**

0,4 l Domácí hovězí vývar, zeleninový julienne, nudle a játrové knedlíčky

##### **Hlavní chod**

200 g Tradiční hovězí svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem a doplňky

**Cena 325,-Kč/osoba**



HOTEL BAROKO PRAHA

— ★ ★ ★ —

ČESKY

## Menu 2

### Předkrm

90 g Domácí husí paštika s marinovanou hruškou, trhané saláty s pomerančovým vinaigrette

### Polévka

0,4 l Zeleninový krém se zakysanou smetanou, bazalkovým olejem a bylinkovými krutony

### Hlavní chod

200 g Konfitované kachní prso s červeným zelím, bramborové špalíky

**Cena 375,- Kč/osoba**

## Menu 3

### Předkrm

90 g Lososový tataráček s toastem

### Polévka

0,4 l Zlatý slepičí vývar se sýrovou raviolou a masovým konfitem

### Hlavní chod

200 g Vepřová panenka se silnou šťávou, restovanou sezónní zeleninou, gratinované brambory se smetanou a parmazánem

**Cena 405,- Kč/osoba**

---

## DEZERTY

---

Domácí jablečný závin s ořechy a rozinkami

65,- Kč

Lívanečky s borůvkovým přelivem a šlehačkou

65,- Kč

**Na přání klienta může být jako dezert servírován svatební dort či svatební pečivo.**

---

**RAUT**


---

**Saláty**

1 kg	Řecký salát s olivami a nakládaným sýrem v bylinkách	400,- Kč
1 kg	Caesar salát s kuřecími nugetami a krutony	550,- Kč
1 kg	Capresse s bazalkovým pestem	550,- Kč
1 kg	Croudités s česnekovým a jemným smetanovým dipem	450,- Kč
1 kg	Carpaccio z červené řepy se sýrem Feta	530,- Kč

**Studené mísy**

1 kg	Tradiční roastbeef	990,- Kč
1 kg	Variace českých uzenin	700,- Kč
1 kg	Variace českých sýrů	700,- Kč
500 g	Variace zahraničních sýrů dekorované sušeným ovocem	500,- Kč
500 g	Variace mezinárodních uzenin s nakládanou zeleninkou	500,- Kč
500 g	Domácí paštika z husích jater, mandle, brusinky	450,- Kč
1 kg	Jihočeská kachna pečená s nádivkou z pekanových ořechů	900,- Kč
1 kg	Vepřové Karé s barevným pepřem	700,- Kč
300 g	Hovězí tataráček s topinkami	510,- Kč
350 g	Lososový tataráček s bílými toasty	495,- Kč

**Teplý bufet**

1 kg	Hovězí mini Burgery	995,- Kč
1 kg	Hovězí gulášek	830,- Kč
1 kg	BBQ vepřová žebírka	900,- Kč
1 kg	Vepřová panenka s hříbkovou omáčkou	1020,- Kč
1 kg	Pečený losos na citrusových plodech v alobalu	1120,- Kč
1 kg	Kuřecí mini řízečky (á 50 g)	870,- Kč
1 kg	Vepřové mini řízečky (á 50 g)	870,- Kč
1 kg	Krůtí směs se zeleninou	820,- Kč
	Krájená šunka od kosti cca 9 kg s doplňky (beraní rohy, okurky, hořčice, křen)	3500,- Kč



## HOTEL BAROKO PRAHA

— ★ ★ ★ —

ČESKY

### Přílohy

400 g	Pečené brambory, štouchané brambory	80,- Kč
400 g	Grenaille s máslem a čerstvým rozmarýnem	80,- Kč
400 g	Pečené žampiony Portobello, grilovaná zeleninka	120,- Kč
40 ks	Domácí bramboráčky	500,- Kč
2 kg	Bramborový salát	510,- Kč

### Dezerty

1 kg	Čokoládová fontána s variací krájeného ovoce	900,- Kč
1 kg	Variace čerstvého nakrájeného ovoce	400,- Kč
	Domácí jablečný závin s rozinkami a skořicovým přelivem	65,- Kč
	Variace minidezertů (1 ks)	25,- Kč

