

Menu 3 chody á 195 CZK

- A) Tradiční bramboračka se sušenými houbami
150g Moravský vrabec s listovým špenátem a bramborovými knedlíky
Domácí ovocný koláč se šlehanou smetanou
(A=1,3,7,8,9)
- B) Tomatová polévka s bazalkou a parmazánem
150g Vařená uzená vepřová kýta s bramborovým pyré s křenem a zelným salátem
Tvarohový závin s pečenými plátky mandlí
(A=1,3,7,8,9)
- C) Kuřecí vývar s masem, zeleninou a domácími nudlemi
150g Hovězí guláš s karlovarským knedlíkem, cibulka
Domácí perník s čokoládovou polevou a šlehanou smetanou
(A=1,3,7,8,9)
- D) Hovězí vývar s masem, zeleninou a kuskusem
100g Boloňské špagety se strouhaným parmazánem
Domácí smetanová pannacotta s jahodovou omáčkou
(A=1,3,7,8,9)
- E) Česnekový krém s máslovými krutonky
300g Pečené kuřecí stehno, mačkané brambory s máslem a zeleným hráškem
Banán v čokoládě se šlehanou smetanou
(A=1,3,7,8,9)
- F) Smetanový hráškový krém s máslovými krutonky
100g Tortilla plněná kousky opečených kuřecích prsíček, zeleninou, sýrem,
zeleninovou salsou a zakysanou smetanou
Domácí perník s čokoládovou polevou a šlehanou smetanou
(A=1,3,7,8,9)
- G) Smetanový hráškový krém s máslovými krutonky
100g Těstoviny aglio-olio peperoncino (s česnekem a chilli)
s kousky kuřecího prsíčka pečeného na másle
Domácí smetanová pannacotta s ovocnou omáčkou
(A=1,3,7,8,9)

Menu 3 chody á 225 CZK

- A) Silný kuřecí vývar s masem, zeleninou a kuskusem
150 g Zvěřinový gulášek s glazovanou cibulkou a variací knedlíků
Domácí dukátové buchtičky s vanilkovým krémem
(A=1,3,7,8,9)
- B) Gulášová polévka s klobásou
200g Smažený řízek z vepřové krkovičky, bramborová kaše, kyselá okurka
Domácí lívanečky s džemem, skořicovým cukrem a zakysanou smetanou
(A=1,3,7,8,9)
- C) Krkonošská houbová polévka s bramborem a vejcem
200g Pečená vepřová kotleta balená ve slanině s česnekovým glazé a dušenou bylinkovou rýží
Palačinka s medem, ořechy a zakysanou smetanou
(A=1,3,7,8,9)
- D) Staročeská cibulačka s chlebovými křutonky
150g Hovězí pečeně na česneku, špenát, bramborový knedlík
Palačinka s tvarohem a medem
(A=1,3,7,8,9)
- E) Hráškový krém se sýrovými křutonky
100G Caesar salát s kousky kuřecího prsíčka pečeného na másle
Palačinka s čokoládou a vanilkovým krémem
(A=1,3,7,8,9,10)
- F) Hráškový krém s křutonky
100g Gnocchi s listovým špenátem, smetanou a kousky pečených kuřecích prsíček
Domácí smetanová pannacotta s ovocem
(A=1,3,7,8,9)

Menu 3 chody á 235 CZK

- A) Hovězí vývar s masem a fridátovými nudlemi
200g Steak z kuřecího stehna s máslovou kukuřicí, mladým hráškem a pečenými plátky brambor
Krupicové nočky s jablečnou omáčkou a šlehanou smetanou
(A=1,3,7,8,9)
- B) Špenátový krém se smetanou
200g Steak z kuřecích prsíček s grilovanou zeleninou a bylinkovou rýží
Staročeské lívanečky s omáčkou z lesních plodů, zakysaná smetana
(A=1,3,7,8,9)

Menu 3 chody á 250 CZK

- A) Bramborový krém s uzeným masem a vejcem
200g Filírovaná vepřová panenka s omáčkou z červeného vína
se šťouchanými brambory a fazolkami na slanině
Domácí jablkový závin s vanilkovou omáčkou a šlehanou smetanou
(A=1,3,7,8,9)
- B) Česnekový krém s brambory a opečenou slaninou
100g Krémové parmazánové rizoto s filírovaným hovězím steakem a houbovým ragú
Ovocné tvarohové knedlíčky se strouhaným tvarohem a máslem
(A=1,3,7,8,9)
- C) Středomořský zeleninový krém s opečenou slaninou
100g Salát Ceasar s roastbeefem, pečenými cherry rajčátky a parmazánem
Čokoládový mouse s mátou
(A=1,3,4,7,8,9,10)
- D) Zelná polévka s paprikou a klobásou
250g Pikantní kuřecí paličky pečené v sezamu s bramborovými placičkami
a cibulovo-jablečným chutney
Domácí tvarohové Míša řezy
(A=1,3,7,8,9,11)

- E) Silný kuřecí vývar s masem, zeleninou a domácími nudlemi
350g Pečená vepřová žebírka v medové krustě s křenem, hořčicí
a variací sterilované zeleniny, pečivo
Čokoládovo—rumové flamery
(A=1,3,7,8,9)
- F) Pórkový krém s opečenými dýňovými semínky
350g Pečené kachní stehno s moravským zelím a variací českých knedlíků
Křupavý koláč s višněmi a ořechy
(A=1,3,7,8,9)
- G) Kuřecí vývar s masem, zeleninou a domácími nudlemi
150g Tradiční svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem a brusinkami
Lívance se švestkovým ragú a zakysanou smetanou
(A=1,3,7,8,9,10)
- H) Silný hovězí vývar se zeleninou a játrovými knedlíčky
280g Pečená králičí kýta s omáčkou z lesních hub a opečenými bramborovými špalíčky
s čerstvými bylinkami
Čerstvá domácí jablková žemlovka s vanilkovou omáčkou
(A=1,3,7,8,9)
- I) Dvojitý hovězí vývar se zeleninou a játrovými nočky
200g Dušený vepřový bůček zapečený medovou sezamovou krustou s pikantní čočkou
a glazovanou cibulkou
Domácí Crème Brulée
(A=1,3,7,8,9,10,11)
- J) Tomatová polévka s bazalkou a parmazánem
200g Hovězí hamburger v domácí housce, se sýrem, pečenou slaninou a cibulkou, smaženými
bramborovými hranolky a malým salátem Colleslaw
Banán v čokoládě se šlehanou smetanou
(A=1,3,7,8,9,10)

Menu 3 chody á 275 CZK

- A) Špenátový krém se slaninou
200g Filírované pečené kuřecí prsíčko s kroupovým rizotem s pečenou zeleninou
Domácí větrníčky se šlehaným mascarpone a čerstvými jahodami
(A=1,4,3,7,8,9)
- B) Tradiční bramboračka se sušenými houbami
150g Kančí kýta se smetanovou šípkovou omáčkou, domácí karlovarský knedlík
Domácí Crème Brulée s čerstvým ovocem
(A=1,3,7,8,9,10)
- C) Kuřecí vývar s masem a domácími nudlemi
200g Plněná vepřová panenka jemnou zeleninou a olivami, selské šťouchané brambory
Palačinka s čokoládou a vanilkovým krémem
(A=1,3,7,8,9)
- D) Staročeská kulajda s houbami a vejcem
350g Kuře na červeném víně (Coq au vin) s opečenou slaninou, žampiony a bramborovou kaší
Domácí kynuté makové buchtíčky
(A=1,3,7,8,9)

Menu 3 chody á 350 CZK

- A) Silný hovězí vývar se zeleninou a játrovými knedlíčky
200g Grilovaný losos se zeleninou na másle, jemné bramborové pyré, citron
Krupicové noky v čokoládě s jahodovou omáčkou
(A=1,4,3,7,8,9)
- B) Kachní kaldoun s domácími nudlemi
300g Konfitované husí stehýnko s dušeným zelím, glazovanou cibulkou a variací domácích knedlíků
Domácí Crème Brulée s čerstvým ovocem
(A=1,3,7,8,9)
- C) Dvojitý kuřecí vývar s masem, zeleninou a fridátovými nudlemi
200g Variace grilovaných mořských ryb se zeleninovým krémovo-parmazánovým rizotem a smetanovo-bazalkovou omáčkou
Tvarohové knedlíčky s čokoládou a krémem mascarpone
(A=1,4,3,7,8,9)

Teplý buffet A v ceně á 245 CZK (A=1,3,7,8,9,10)

100g salátový bar

Domácí salát Coleslaw

polévka

Bramborová polévka se sušenými houbami

200g hlavní chod

Pikantní kuřecí paličky v sezamu, selské štouchané brambory s cibulkou a slaninou
Filírovaná vepřová kotleta pečená v bylinkové krustě s kroupovým rizotem

dezerty

Staročeské lívanečky s jahodovou omáčkou a zakysanou smetanou
Výběr pečiva

Teplý buffet B v ceně á 245 CZK (A=1,3,7,8,9,10)

100g salátový bar

Ledový salát s česnekovým dresinkem, vejcem a krutonky

polévka

Silný kuřecí vývar s domácími nudlemi, masem a zeleninou

200g hlavní chod

Steak z vepřové pečeně s grilovanou zeleninou, opečený brambor
Kuřecí miniřížečky, bramborová kaše, citron

dezerty

Domácí dukátové buchtičky s vanilkovým krémem
Výběr pečiva

Teplý buffet C v ceně á 245 CZK (A=1,4,3,7,8,9)

100g salátový bar

Řecký salát s olivami a balkánským sýrem

polévka

Smetanový hráškový krém s máslovými krutonky

200g hlavní chod

Pečená obalovaná treska, bramborová kaše s máslem
Špagety pomodoro s kuřecím masem a parmezánem

dezerty

Domácí puding s čokoládou
Výběr pečiva

Základní nabídka cateringu

Nabídka teplého buffetu | sortiment a ceny platné od 20 osob

Teplý buffet D v ceně á 245 CZK (A=1,3,7,8,9)

100g salátový bar

Salát z kuskusu a pečené středomořské zeleniny

polévka

Gulášová polévka s klobásou

200g hlavní chod

Bramborové gnocchi se špenátem, smetanou a kousky pečeného kuřecího prsíčka

Řížečky z kuřecích stehýnek s domácím bramborovým salátem a citronem

dezerty

Tvarohový závin s pečenými plátky mandlí

Výběr pečiva

Teplý buffet A v ceně á 275 CZK (A=1,3,7,8,9,10)

100g welcome fingerfoods

Výběr klobás a variace českých sýrů s ořechy

polévka

Dvojitý hovězí vývar s masem, zeleninou a domácími nudlemi

100g salátový bar

Mix trhaných salátů s jogurtovým dresinkem a krutony

Mozzarella s rajčaty a bazalkovým pestem

200g hlavní chod

Pečený vepřový bůček na medu a pivě s čočkovým ragů s pečenou zeleninou

Steak z kuřecích prsíček s kukuřicí a hráškem na másle a šťouchanými brambory

dezerty

Tvarohové knedlíčky s jablečnou omáčkou a zakysanou smetanou

Výběr pečiva

Teplý buffet B v ceně á 275 CZK (A=1,3,7,8,9,10)

100g welcome fingerfoods

Studené uzené maso s čerstvě strouhaným křenem a hořčicí

polévka

Česneková krémová polévka se sýrem a krutony

100g salátový bar

Mix čerstvé zeleniny, extra dipy

Těstovinový salát s mladým hráškem a paprikou

200g hlavní chod

Tradiční svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem a brusinkami

Vepřová kotleta pečená s cibulí, s listovým špenátem a bramborovou kaší

dezerty

Čokoládové Míša řezy

Výběr pečiva

Základní nabídka cateringu

Nabídka teplého buffetu | sortiment a ceny platné od 20 osob

Teplý buffet C v ceně á 275 CZK (A=1,3,7,8,9)

100g welcome fingerfoods

Sýrová roláda s tradičními doplňky

polévka

Staročeská cibulačka s krutonky

100g salátový bar

Mix čerstvé zeleniny, extra dipy

Mozarella s rajčaty a bazalkou

200g hlavní chod

Gnocchi s listovým špenátem, kousky kuřecích prsíček a smetanou

Steak z kuřecího stehna na tymiánu se zeleninou na másle, gratinované brambory

dezerty

Staročeské lívanečky s omáčkou z lesních plodů, zakysaná smetana

Výběr pečiva

Teplý buffet v ceně á 350 CZK (A=1,3,4,7,8,9,10)

100g welcome fingerfoods

Vepřová pečinka s barevným pepřem a cibulovým salátem
České a moravské sýry s jablečným chutnei

polévka

Silný kuřecí vývar s domácími nudlemi, masem a zeleninou

100g salátový bar

Domácí salát Coleslaw

Salát Ceasar s parmazánem a krutonky

200g hlavní chod

Tradiční svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem a brusinkami

Krůtí špízy se zeleninou, slaninou a cibulkou, opečené brambory, tatarská omáčka

dezerty

Domácí dukátové buchtičky s vanilkovou omáčkou

Výběr pečiva

Teplý buffet v ceně á 375 CZK (A=1,3,4,7,8,9,10)

100g welcome fingerfoods

Selekce kyselých a uzených rybích výrobků s bylinkami a pečivem

Kuřecí rolky se šunkou, sušenými rajčaty, sýrem, olivami...

polévka

Jemný hráškový krém s opečenými máslovými krutonky

100g salátový bar

Čerstvá zelenina, dipy

Těstovinový salát s olivami a modrým sýrem

200g hlavní chod

Grilovaný losos, jemné bramborové pyré, citron

Kančí kýta na červeném víně, domácí karlovarský knedlík

dezerty

Čokoládová fontána s čerstvým ovocem

Výběr pečiva

Teplý buffet v ceně á 385 CZK (A=1,3,4,7,8,9,10)

100g welcome fingerfoods

Jemná zvěřinová paštika s omáčkou ze švestek a červeného vína
Anglický roastbeef s bylinkovou remuládou

polévka

Gulášová polévka s klobásou

100g salátový bar

Cesar salát s parmezánem a česnekovými krutonky
Mozzarella s rajčaty a bazalkovým pestem

200g hlavní chod

Závitky z kuřecích prsíček se slaninou a houbami s italským parmazánovým rizotem
Hovězí líčka po Burgundsku s celerovo-bramborovým pyré

dezerty

Lívance s ovocnou omáčkou a vanilkovým tvarohem
Výběr minidezertů
Výběr pečiva

Teplý buffet v ceně á 395 CZK (A=1,3,7,8,9,11)

100g welcome fingerfoods

Domácí paštika z kachních jater s brusinkovou omáčkou
Selekce českých sýrů a uzenin s tradičními doplňky

polévka

Středomořský zeleninový krém s parmazánem

100g salátový bar

Mix čerstvých trhaných salátů, extra dipy
Těstovinový salát se sušenými rajčaty a modrým sýrem

200g hlavní chod

Pečené kachní stehno s moravským zelím a variací českých knedlíků
Výběr grilovaných mas s máslovou zeleninou a pečenými brambory s cibulí a česnekem

dezerty

Výběr minidezertů
Výběr pečiva

Zabíjačkový buffet v ceně á 450 CZK (A=1,3,7,8,9,10)

200g studené pokrmy

Studené jitrnice a jelítka

Světlá a tmavá tlačěnka s cibulí a octem

Tlačénkový salát

polévka

Zabíjačková tmavá polévka s kroupami

300g teplé pokrmy

Ovarové maso

Teplé jitrnice a jelítka, které na objednávku opečeme na sádle dozlatova

Zabíjačkový gulášek

Pečená vepřová žebírka

Grilovaná marinovaná krkovice

Pečivo, hořčice, křen, kysané zelí, kyselé okurky, kozí rohy

dezert

Domácí perník s džemem a čokoládovou polevou

Pokud si z naší základní nabídky menu a buffetů nevyberete, je samozřejmě možné jednotlivé položky různě kombinovat.

Po dohodě připravíme pokrmy pro vegetariány, případně pro osoby, které ze zdravotních důvodů dodržují lékařem předepsané diety.

Uvedené ceny jsou uvedeny včetně 15% DPH.

Povinná informace o obsahu alergenů obsažených v pokrmech vlastní výroby

Alergeny uvedené v Příloze II Nařízení 1169/2011:

- 1) obiloviny obsahující lepek*
- 2) koryši a výrobky z nich*
- 3) vejce a výrobky z nich*
- 4) ryby a výrobky z nich*
- 5) jádra podzemnice olejné /arašídý/ a výrobky z nich*
- 6) sójové boby a výrobky z nich*
- 7) mléko a výrobky z něj*
- 8) skořápkové plody: mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich*
- 9) celer a výrobky z něj*
- 10) hořčice a výrobky z ní*
- 11) sezamová semena a výrobky z nich*
- 12) oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg*
- 13) vlnčí bob a výrobky z něj*
- 14) měkkýši a výrobky z nich*

Smluvní ceny platné od 1. 1.2018

Ceny jsou uvedeny včetně DPH

Resort Green Valley, Chotýšany 26

provozuje: Resort Green Valley s.r.o.

Na Petřinách 208/36. 162 00 Praha 6

IČ: 24287121, DIČ: CZ24287121

zapsaná u MS v Praze - odd. C, vl. 193167