

Jedálny lístok

Párty Hala

Harmónia

Menu na svadobné hostiny, súkromné a firemné akcie

V ponuke máme 2 svadobné, slávnostné balíky.

Tieto dve ponuky zahŕňajú: prípitok, predjedlo, polievku, hlavné jedlo a druhý chod, ktorý podávame vo večerných hodinách formou švédskych stolov. Tieto švédske stoly pozostávajú z ponuky studeného a teplého bufetu.

Slávnostné menu č.1 56 € / osoba

Aperitív – prípitok

Prosecco s jahodou (0,10 l)

Hubert Brut – Hubert De Luxe (0,10 l)

Cinzano s citrónom (0,10 l)

Suché Martini (0,10 l)

Polievka

Slepačia polievka s domácimi rezancami
a julianne zeleninou

Hovädzí vývar s pečeňovými haluškami
a zeleninou

Hráškové kapučíno s krutónikmi
z bieleho pečiva

Ľahká zeleninová polievka s parmezánom

Predjedlo

Kuracia paštéta s brusnicami podávaná
s malým toastom

Caprese šalát so cherry paradajkami a bazalkou

Talianská šunka so žltým melónom a medovo
balzamikovým desingom

Šunkovo syrové variácie, výber 4 druhov syra,
kráľovská šunka a prosciutto

Antipasti , (grilovaný baklažán, cherry paradajky,
mladá cukina, mäsitá paprika, mozzarella, pecorino, olivy)

Zaúdená šunka od kosti s čerstvým chrenom
a petržlenovým olejom a bagetkou

Hlavné jedlo

Bravčová panenka/ kuracie prsia s dubákovou omáčkou,
s gratinovanými zemiakmi a kučeravým šalátom

Kuracia rolka
plnená šunkou a sušenou slivkou s omáčkou
na prírodno a gazdovské zemiaky

Bravčová panenka s Demi Glace, zemiaky s bryndzou
a slaninkou

Kuracie prsia s glazovanou špargľou na smotanovej omáčke
a zemiakovým muffin koláčikom

Grilovaný losos s citrónovou omáčkou
a zemiakovo hráškové pyrė

Morčacie plnené slaninkou s jemnou pivovou omáčkou
a zemiaky pečené v šupke

Konfitované kačacie stehno s červenou kapustou, jabĺčkom
na červenom víne podávané so žemľovým knedlíkom

Hovädzie líčka v zeleninovom demi glace
a pečené zemiaky s maslom

**Druhá večera formou bufetu
podávaná okolo 22 hod**

**Studený bufet zo 4 druhov jedál
podľa Vášho výberu**

Roláda z bravčovej panenky

Syrová roláda

Galatína z kuraťa

Salámová misa

(výber zo štyroch druhov suchých salám)

Lahôdková misa

(variácie syrov pecorino, parmezán, niva, parmskej šunky,
vlašských orechov a žltého melóna)

Výber slovenských syrov

(hermelín, ementál, parenica, niva, korbáčiky
s vlaškými orechami a hroznom)

Ovocné a zeleninové kreácie

(filetovaná zmes ovocia, zeleninová výzdoba)

Teplý bufet výber zo 6 druhov jedál podľa Vášho výberu, pri dodržaní počtu hostí v prvom chode. Pri objednávke väčšieho počtu jedál je doplatok 24 € / osoba za studený + teplý bufet

Kuracie vyprážené minirezne

Bravčové vyprážené minirezne

Pečené bravčové rebierka s barbeque omáčkou a medom

Bavorské bravčové koleno

Sviečková na smotane, knedľa

Teľacie ragú

Grilovaná ryba, kapor, pstruh, zubáč

Kuracie stehienka pečené s medom a bylinkami

Pečené kuracie stehná

Kuracie soté na zelenine

Kurací Gordon blue

Zabíjačkové špeciality

Kapustnica

Domáce šúľance (makové, orechové)

Vieme Vám urobiť bezlepkové, bezlaktózové jedlá podľa Vášho výberu

4 druhy príloh podľa Vášho výberu

Grilovaná zelenina

Varené zemiaky

Opekané zemiaky

Hranolky

Dusená ryža,

Zemiakový šalát

Majonézový šalát

Grécky šalát

Anglická zelenina

Šalát trhaný listový s mozzarellou a cherry paradajkami

Zmiešaný listový šalát s paradajkou,
uhorkou a cibuľkou

Cestovinový šalát so zeleninou

Domáca parená knedľa

Sada príloh:

(horčica, chren, kečup, kyslé uhorky, baranie rohy,
feferónky, dubáková omáčka,
pikantná paradajková omáčka, pečivo, chlieb)

Slávnostné menu č.2 62 € / osoba

Aperitív – prípitok

Prosecco s jahodou (0,10 l)

Hubert De Luxe (0,10 l)

Suché Martini (0,10 l)

Martini Dry, Rosso Bianco s olivou (0,10 l)

Campari s pomarančovým džúsom (0,10 l)

Polievka

Slepačia polievka s domácimi rezancami
a julianne zeleninou

Hovädzí vývar s pečeňovými haluškami
a zeleninou

Bažantí vývar s pečeňovými haluškami

Paradajkový krém s parmezánom
a bazalkovým pestom

Predjedlo

Kačacia paštéta s brusnicami
podávaná s bielou bagetkou

Divinová paštéta s figovou redukciou
a s opečeným toastom

Grilovaný baklažán
na pečených slaninových čipsoch

Talianská šunka so žltým melónom
a medovo balzamikovým dressingom

Krevetky na olivovom oleji
a cesnaku so cherry paradajkami

Tatarák z lososa s pomarančom a kráľovské kapary

Údený losos s citrónovým dipom,
bagetkou a cherry paradajky

Mozzarella s rukolovým šalátom a pistáciovými orieškami,
díp s olivového oleja a citróna, banketové pečivo

Hlavné jedlo

Grilovaná panenka/kuracie prsia na hubách podávaná
s opekanými zemiačikmi a rukolou

Jelenie ragú na červenom víne s brusnicami a rozmaríne
podávané so žemľovo slaninkovým knedlíkom

Hovädzie plátky na grilovanej špargli
a zemiakových chipsoch

Grilovaný losos s citrónovou omáčkou
a zemiakovo hráškovým pyrém

Morčacie plnené slaninkou s jemnou pivovou omáčkou
a zemiaky pečené v šupke

Zapekané kuracie kukuričné prsia s baby špenátom,
sušenou paradajkou, mozzarelou a pečené zemiaky
so slaninkou a cibuľkou

Plnený kurací steak sušenou rajčinou obalený v slaninke,
zemiakový koláčik s demi glace omáčkou

Medailónky z hovädzej sviečkovej zapečené s bazalkovým
pestom, cherry paradajkami a parmezánom s opekanými
zemiačikmi

Kačacie prsia s ríbezľovou omáčkou podávané
s pečeným zemiakom na rozmaríne

Wellington z hovädzej sviečkovice podávaný na jemnom
zemiakovom pyrém a grilovanej baby zelenine

**Druhá večera formou bufetu
podávaná okolo 22 hod**

**Studený bufet zo 4 druhov jedál
podľa Vášho výberu**

Roláda z bravčovej panenky

Syrová roláda

Galatína z kuraťa

Salámová misa - výber zo štyroch druhov suchých salám

Lahôdková misa - variácie syrov pecorino, parmezán, niva,
parmskej šunky, vlašských orechov a žltého melóna

Výber slovenských syrov - hermelín, ementál, parenica, niva,
korbáčiky s vlašskými orechmi a hroznom

Ovocné kreácie - filetovaná zmes ovocia,
zeleninová výzdoba, pečivo

Teplý bufet výber zo 6 druhov jedál podľa Vášho výberu, pri dodržaní počtu hostí v prvom chode. Pri objednávke väčšieho počtu jedál je doplatok 25 € / osoba za studený + teplý bufet

Bravčový Gordon blue

Grilovaná bravčová panenka

Grilovaný kurací stehenný plátok

Kuracie vyprážené mini rezne

Bravčové vyprážené mini rezne

Pečené bravčové rebierka s barbeque omáčkou a medom

Bavorské bravčové koleno

Kačacie stehná

Hovädzie pikantné azú

Sviečková na smotane, knedľa

Kuracie stehienka pečené s medom a bylinkami

Teľacie ragú

Špíz z kuracieho stehna a sušených sliviek

Maďarský guláš, knedľa

Grilovaný losos

Kapustnica

Vieme Vám urobiť bezlepkové, bezlaktózové jedlá podľa Vášho výberu

4 druhy príloh podľa Vášho výberu

Grilovaná zelenina

Varené zemiaky

Opekané zemiaky

Hranolky

Dusená ryža,

Zemiakový šalát

Majonézový šalát

Grécky šalát

Anglická zelenina

Šalát trhaný listový s mozzarellou a cherry paradajkami

Zmiešaný listový šalát s paradajkou,
uhorkou a cibuľkou

Cestovinový šalát so zeleninou

Domáca parená knedľa

Dusená červená kapusta

Sada príloh:

(horčica, chren, kečup, kyslé uhorky, baranie rohy,
feferónky, dubáková omáčka,
pikantná paradajková omáčka, pečivo, chlieb)