

GRANDHOTEL
P U P P

Krásné Vánoce a šťastný nový rok!

Feliz Navidad y Próspero Año Nuevo!

Fröhliche Weihnachten und

ein glückliches Neues Jahr!

Joyeux Noël et bonne année!

Merry Christmas and a Happy New Year!

Buon Natale e felice Anno Nuovo!

Vrolijk Kerstfeest en een Gelukkig Nieuwjaar!

SILVESTROVSKÉ MENU 31.12. 2017

Na stole

marinované olivy, sušené rajčata, arašídy a mandle

SERVÍROVANÉ MENU

Couvert

Šlehané čerstvé máslo, bylinkové máslo, banketky

Variace studených předkrmů

Gravlax z mořského dšase, červená řepa, okurka, cibulka

Kuřecí galantina s brusinkami, barevný pepř, šípková marmeláda

Kremrole plněná kozím sýrem a bylinkami

Hlavní jídlo

Telecí hřbet, bramborové suflé s bylinkami a parmezánem

Růžičková kapusta, zauzená sušená cherry rajčata, omáčka z portského vína a anýzu

Dezert

Pečená čokoláda s kokosovým mousse a maracujovým želé, pistáciiová omáčka, čerstvá maracuja

VEGETARIÁNSKÉ MENU:

Couvert

Šlehané čerstvé máslo, bylinkové máslo, banketky

Variace studených předkrmů

Sushi z quinoi

Ratatouille s pečeným cherry rajčetem

Kremrole plněná kozím sýrem a bylinkami

Hlavní jídlo

Bramborové suflé s bylinkami a parmezánem

Smažený zeleninový závitok

Růžičková kapusta, zauzená sušená cherry rajčata

Dezert

Pečená čokoláda s kokosovým mousse a maracujovým želé, pistáciiová omáčka, čerstvá maracuja

NOČNÍ BUFET 31.12.2017 od 23.00

Studená kuchyně

Pražská šunka od kosti

Marinovaný camembert s cibulí a feferonkou

Salát z drobnozrnné čočky s uzeným vepřovým kolenem

Matjesový salát se zeleninou a majonézou

Nakládané ryby

Matjesy

Sledi

Zavináče

Pečivo

Čerstvě rozpečené banketky a chléb

Polévka

Silný hovězí vývar, se zeleninou a vaječným svítkem

Teplá kuchyně

Smažené kuřecí mini řízečky

Smažené vepřové mini řízečky

Vídeňský salát

Dušený hovězí guláš

Selský chléb

NEW YEAR'S MENU 31.12.2017

On the Table

Marinated olives, dried tomatoes, peanuts, almonds

SERVED MENU

Couvert

Fresh whipped butter and herbal butter with brioche

Mixed Cold Starters

Gravlax style monkfish, beetroot, cucumber, onion
Chicken galantine with cranberries, colored pepper, rosehip jam

Puff pastry roll filled with goat cheese and herbs

Main Dish

Veal back served with potato soufflé, herbs and parmesan cheese
Brussels sprout and smoked dried cherry tomatoes
Port wine and anise sauce

Desert

Baked chocolate with coconut mousse and passionfruit jelly, pistachio sauce, fresh passionfruit

VEGETARIAN MENU

Couvert

Fresh whipped butter and herbal butter with Brioche

Mixed Cold Starters

Quinoa sushi; Ratatouille with baked cherry tomato;
Puff pastry roll filled with goat cheese and herbs

Main Dish

Potato soufflé with herbs and Parmesan cheese
Fried vegetable roll
Brussels sprout and smoked dried cherry tomatoes

Desert

Baked chocolate with coconut mousse and passionfruit jelly, pistachio sauce, fresh passionfruit

NIGHT BUFFET 31.12.2017 starting 11:00 p.m.

Cold Cuisine

Prague ham
Marinated camembert with onions and hot pepper
Tiny lens salad with smoked pork knee
Herring salad with vegetables and mayonnaise

Pickled fish

Herrings
Herrings marinated with sauerkraut
Roll mops

Pastry

Freshly baked brioche and bread

Soup

Strong beef broth with vegetables and egg omelet

Warm Cuisine

Chicken mini schnitzels
Pork mini schnitzels
Austrian potato salad
Stewed rind goulash
Farmers bread

SILVESTR MENU – 31. 12. 2017

Auf dem Tisch

Marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, Erdnüsse und Mandeln

SERVIERTES MENÜ

Couvert

Aufgeschlagene frische Butter, Kräuterbutter und Brioche

Eine Variation von kalten Vorspeisen

Graved lax vom Seeteufel, Rote Beete, Gurke, Zwiebel

Hühner-Galantine mit Preiselbeeren, Buntes Pfeffer, Hagebuttenmarmelade

Blätterteigrolle mit Ziegenkäse und Kräutern gefüllt

Hauptgericht

Kalbsrücken mit Kartoffel-Soufflé, Kräutern und Parmesan

Rosenkohl, geräucherte getrocknete Kirschtomaten, Portweinsauce und Anis

Nachtisch

Gebackene Schokolade mit einem Kokosmousse und Maracuja-Gelee, Pistaziensauce, frischer Maracuja

Vegetarisches Menü

Couvert

Aufgeschlagene frische Butter, Kräuterbutter und Brioche

Eine Variation von kalten Vorspeisen

Quinoi-Sushi

Ratatouille mit gerösteter Kirschtomate

Blätterteigrolle mit Ziegenkäse und Kräutern gefüllt

Hauptgericht

Kartoffel-Soufflé mit Kräutern und Parmesan, gebratene Gemüserolle, Rosenkohl, geräucherte getrocknete Kirschtomaten

Nachtisch

Gebackene Schokolade mit einem Kokosmousse und Maracuja-Gelee, Pistaziensauce, frischer Maracuja

SPÄTBÜFFET - 31.12.2017 AB 23.00 UHR

Kalte Küche

Prager Schinken

Camembert mit Zwiebeln und Peperoni mariniert

Linsensalat mit geräucherter Schweinehaxe

Matjes-Salat mit Gemüse und Mayonnaise

Eingelegter Fisch

Matjes

Heringe

Rollmöpfe

Gebäck

Frische Semmeln und Brot

Suppe

Starke Rinderbrühe mit Gemüse und Eierstich

Warme Küche

Panierte Mini-Hühnerschnitzel

Panierte Mini-Schweineschnitzel

Wiener Kartoffelsalat

Rindergulasch

Bauernbrot

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

На столе

Маринованные оливки, сушеные помидоры, арахиса и миндаля

Couvert - свежее масло и масло с травами, булочки

Вариации холодных закусок

„Gravlax“ от морского оленя, красная свекла, огурец, лук
Куриный галантин с клюквой, цветной перец, мармелад из шиповника
Трубы из теста с фаршированным козьим сыром и травами

Меню

Телячья спина, картофельное суфле с травами и сыром пармезан, розовая капуста, копченые сушеные помидоры черри, соус из портового вина и аниса

Десерт

Печеный шоколад с кокосовым муссом и маракуйя желе, фисташковый соус, свежий маракуйя

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

Couvert

Свежее масло и масло с травами, булочки

Вариации холодных закусок

„Quinoa-Sushi“, рататуй с жареным помидором черри
Трубы из теста с фаршированным козьим сыром и травами

Меню

Картофельное суфле с травами и сыром пармезан, жареные овощные рулоны, розовая капуста, копченые сушеные помидоры черри

Десерт

Печеный шоколад с кокосовым муссом и маракуйя желе, фисташковый соус, свежий маракуйя

НОЧНОЙ БУФЕТ - 31.12.2017 - 23.00 ЧАСОВ

Выбор холодных блюд

Пражская ветчина от кости
Маринованный камамбер с луком, острый перец
Салат из мелких чечевиц и копченое свиное колено
Рыбный салат „Матйес“ с овощами, майонез

Загруженое рыбы

Матйес
Сельдь
Завинач

Хлеб

Свежеиспеченные банкетты и хлеб

Суп

Крепкий бульон из говядины, овощи, яичный рулет

Выбор холодных блюд

Жареный куриный шницель
Жареный свиной шницель
Венский салат
Говядиное тушеное мясо
Сельский хлеб