



HOTEL ****HORIZONT

OBJEVTE SVŮJ HORIZONT...

BUFETY

ORIENTAČNÍ SLOŽENÍ

NABÍDKA PLATNÁ OD 1.12. 2021



VEČERNÍ BUFET

Bufety jsou připravovány pro skupiny od 25 osob.
Bufet je servírován po dobu maximálně 2,5 hodiny a po tuto dobu je doplňován.

Níže uvedená složení hlavních chodů jsou orientační
a pro každou akci je vždy připravován zvláštní návrh.

Každý bufet zahrnuje také:

studené předkrmy

sýrovou misu

čerstvou krájenou zeleninu a saláty v několika druzích + dresinky

ovoce dle sezónní nabídky

přílohy k teplé kuchyni vždy alespoň 3 - 4 druhy dle jednotlivých pokrmů

teplou zeleninu

sladkou kuchyni - mix různých minidezertů a zákusků



KRKONOŠSKÝ BUFET

krkonošské kyselo

pečené kuřecí stehno se zeleninou a hříbky

Krkonošův oheň z vepřové kýty nakrájené na nudličky, restované s cibulí a chilli a doplněné smetanou

krkonošský hovězí guláš s houbami

houbový kuba s uzeným masem

lívanečky s borůvkovou omáčkou

ČESKÝ BUFET

bramborová polévka

vepřová kýta uzená v celku, pečená a krájená přímo před hosty – pouze nad 120 osob

rybí filet na česneku a pivu

kuřecí stehna pečená na rozmarýnu

kuřecí roláda na paprice

vepřová plec po staročesku

svícková pečeně na smetaně

španělský ptáček

DRŮBEŽÍ BUFET

slepíci vývar s masem a nudlemi

krůta pečená vcelku metodou studeného pečení při 70 °C a krájená přímo před hosty - pouze nad 120 osob

pikantní kuřecí křidélka

kuřecí stehna pečená na rozmarýnu

kuřecí nudličky se šunkou a zeleninou ve smetanové omáčce

smažený kuřecí stehenní řízek

kachna pečená



ITALSKÝ BUFET

zeleninová polévka minestrone
rybí filé po italsku
boloňské lasagne nebo boloňské špagety
špagety s kuřecím masem, pörkem, mrkví a sметanou
smažené kuřecí stehýnko s parmezánem
smažené kuličky z mletého masa na sметaně
žampiony restované na česneku a sherry

MEZINÁRODNÍ BUFET

pikantní slepičí vývar se zeleninou a zázvorem
nilský okoun na másle se zeleninou
kavarma z kuřecího masa
indické kari s kokosovým mlékem
maďarský vepřový perkelt, hovězí Stroganov
rýžové nudle se zeleninou

ZABÍJAČKOVÝ BUFET

(pouze v termínu od října do dubna)
zabíjačková polévka

roláda ze selete pečená metodou studeného pečení při 70 °C a krájená přímo před hosty
pouze nad 120 osob
vepřová kolena pečená a krájená přímo před hosty - pouze nad 50 osob
jelítka a jitrnice, jelítkový a jítrnicový prejt
zabíjačkový vepřový guláš, vepřový vrabec pečený
sekaná pečeně, smažený vepřový řízek



STUDENÁ VEČEŘE

podávaná jako 2. večeře doplňující večerní bufet

např. nakládaný pikantní hermelín
sekaná pečeně doplněná hořčicí a křenem

naše paštika s cibulovým chutney
nakládané žampiony s balkánským sýrem

utopenci s cibulí a octem

studené kuřecí a vepřové mini řízky

výběr českých sýrů a uzeniny

carpaccio z červené řepy doplněné halloumi sýrem

nakládaná zelenina v několika druzích

čerstvá zelenina doplněná dresinky

čerstvé pečivo v několika druzích

LEHKÝ POLEDNÍ BUFET

Bufet je připravován pro skupiny od 25 osob.

Bufet je servírován po dobu maximálně 1,5 hodiny a po tuto dobu je doplňován.

Pro každou akci je vždy připravován zvláštní návrh.

Každý bufet zahrnuje:

1 polévku

3 hlavní chody včetně příloh, jeden z chodů je vždy bezmasý

3 saláty

sladkou kuchyni