



HOTEL**HORIZONT**

OBJEVTE SVŮJ HORIZONT...

MENU

NABÍDKA PLATNÁ OD 1.12. 2019



NABÍDKA MENU

MENU A za 280 Kč

Denní polévka

Svíčková na smetaně podávaná s buclatým houskovým knedlíkem,
doplněná citrónem, brusinkami a čerstvou šlehačkou
Jednotný dezert dle denní nabídky z hotelové cukrárny

MENU B za 280 Kč

Denní polévka

Kuřecí prsa podávaná s jemnou pažitkovou omáčkou a šřouchanými bramborami
Jednotný dezert dle denní nabídky z hotelové cukrárny

MENU C za 280 Kč

Denní polévka

Smažený vepřový řízek, servírovaný s bramborovou kaší
Jednotný dezert dle denní nabídky z hotelové cukrárny

MENU D za 280 Kč

Denní polévka

Šafránové rizoto se zeleným chřestem a hoblinami parmazánu
Jednotný dezert dle denní nabídky z hotelové cukrárny

Tato menu je možné objednat již pro 1 osobu.



MENU E za 360 Kč

Tatarák z červené řepy doplněný kozím sýrem

Kachní prso připravované metodou sous vide, následně opečené, podávané se žemlovým knedlíkem a doplněné dušeným červeným zelím s rozinkami

Čokoládový perník s vlaškými ořechy, čokoládou a brusinkami, s višňovou omáčkou a čerstvou šlehačkou

MENU F za 360 Kč

Tatarák z červené řepy doplněný kozím sýrem

Filet z lososa podávaný s listovým špenátem a šřouchanými smetanovými bramborami

Čokoládový perník s vlaškými ořechy, čokoládou a brusinkami, s višňovou omáčkou a čerstvou šlehačkou

MENU G za 360 Kč

Tatarák z červené řepy doplněný kozím sýrem

Krakonošův oheň z vepřové panenky nakrájené na nudličky, restované s cibulí, doplněné smetanou a chilli, podávaný s bramboráčky a restovanou chilli papričkou

Čokoládový perník s vlaškými ořechy, čokoládou a brusinkami, s višňovou omáčkou a čerstvou šlehačkou

MENU H za 360 Kč

Tatarák z červené řepy doplněný kozím sýrem

Směs listových salátů se zapečeným kozím sýrem a zastřeným vejcem, doplněná glazovanou hruškou a vlaškými ořechy máčenými v medu

Čokoládový perník s vlaškými ořechy, čokoládou a brusinkami, s višňovou omáčkou a čerstvou šlehačkou

Tato menu je možné objednat pro 10 a více osob, alespoň 1 týden předem.



GALA MENU I za 580 Kč

Domácí paštika podávaná na omáčce z lesního ovoce a medu

Hovězí žebro ve vývaru podávané se zeleninou a domácími nudlemi

Marinované husí prsíčko připravované metodou sous vide,
následně opečené a podávané s nastavovanou kaší

Čokoládový dortík plněný borůvkami, doplněný smetanovým krémem a čerstvými borůvkami
máčenými v cukrovém roztoku s medem

Toto menu je možné objednat pro 10 a více osob a alespoň 1 týden předem.

Menu je možné doplnit vybranými víny.