



# **HOTEL\*\*\*\*HORIZONT**

**OBJEVTE SVŮJ HORIZONT...**

**MENU**

**NABÍDKA PLATNÁ OD 1.10.2018**



## NABÍDKA MENU

### **MENU A za 230 Kč**

Denní polévka

Svíčková na smetaně podávaná s buclatým knedlíkem, doplněná citrónem, brusinkami a čerstvou šlehačkou

Jednotný dezert dle denní nabídky z hotelové cukrárny

### **MENU B za 230 Kč**

Denní polévka

Kuřecí prsa podávaná s jemnou pažitkovou omáčkou a šřouchanými bramborami

Jednotný dezert dle denní nabídky z hotelové cukrárny

### **MENU C za 230 Kč**

Denní polévka

Smažený vepřový řízek, servírovaný s bramborovou kaší

Jednotný dezert dle denní nabídky z hotelové cukrárny

### **MENU D za 230 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 od 1 osoby.



### **MENU E za 340 Kč**

Carpaccio z červené řepy doplněné grilovaným kyperským sýrem Haloumi

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

Čokoládový perník s vlašskými jádérky, čokoládou a brusinkami, s višňovou omáčkou a čerstvou šlehačkou

### **MENU F za 340 Kč**

Carpaccio z červené řepy doplněné grilovaným kyperským sýrem Haloumi

Filet z lososa podávaný s listovým špenátem a šťouchanými smetanovými bramborami

Čokoládový perník s vlašskými jádérky, čokoládou a brusinkami, s višňovou omáčkou a čerstvou šlehačkou

### **MENU G za 340 Kč**

Carpaccio z červené řepy doplněné grilovaným kyperským sýrem Haloumi

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 vlašskými jádérky, čokoládou a brusinkami, s višňovou omáčkou a čerstvou šlehačkou

### **MENU H za 340 Kč**

Carpaccio z červené řepy doplněné grilovaným kyperským sýrem Haloumi

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

Čokoládový perník s vlašskými jádérky, čokoládou a brusinkami, s višňovou omáčkou a čerstvou šlehačkou

Tato menu je možné objednat od 10 osob a alespoň 1 týden předem.





### **GALA MENU I za 560 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 od 10 osob a alespoň 1 týden předem.

Menu je možné doplnit vybranými víny.