



# CHATA BRAMBERK

Prožijte nejdůležitější den Vašeho života podle svých představ! Existuje něco romantičtějšího, než je svatba na Chatě Bramberk?

## Svatební menu I.

### Aperitiv

Sklenka sektu Prosecco

\*\*\*\*

### Studený předkrm

Šunkové rolky s křenovou šlehačkou, trhaným salátkem a cherry tomaty

\*\*\*\*

### Polévka

Tradiční hovězí vývar a domácími játrovými knedlíčky

\*\*\*\*

### Hlavní chod

Hovězí svíčková na smetaně s variací knedlíků

\*\*\*\*

**Cena: 370,-Kč**

Cena svatebního menu uvedena na osobu a včetně DPH

## **Svatební menu II.**

### **Aperitiv**

Sklenka sektu Prosecco

\*\*\*\*

### **Studený předkrm**

Domácí kachní paštika s brusinkami a domácí houstičkou

\*\*\*\*

### **Polévka**

Brokolicový krém s krutónky

\*\*\*\*

### **Hlavní chod**

Filety z krůtích prsíček se šalotkovou omáčkou, glazírovanou zeleninou a šťouchanými bramborami

\*\*\*\*

**Cena: 450,-Kč**

Cena svatebního menu uvedena na osobu a včetně DPH

## **Svatební menu III.**

### **Aperitiv**

Sklenka sektu Prosecco

\*\*\*\*

### **Studený předkrm**

Roastbeef s výpekem, domácí tatarkou a domácí houstičkou

\*\*\*\*

### **Polévka**

Dýňová polévka se smetanou a dýňovými semínky

\*\*\*\*

### **Hlavní chod**

Pečená vepřová panenka se silnou masovou šťávou, restovanou sezóní zeleninou a gratinovanými bramborami

\*\*\*\*

**Cena: 490,-Kč**

Cena svatebního menu uvedena na osobu a včetně DPH

## **Svatební menu IV.**

### **Aperitiv**

Sklenka sektu Prosecco

\*\*\*\*

### **Studený předkrm**

Carpaccio z hovězí svíčkové, s parmazánem, balzamikem a domácí houstičkou

\*\*\*\*

### **Polévka**

Domácí husí kaldoun s domácími nudlemi a s droby

\*\*\*\*

### **Hlavní chod**

Filet z lososa s holandskou/hořčičnou omáčkou se šťouchaným bramborem

\*\*\*\*

**Cena: 550,-Kč**

Cena svatebního menu uvedena na osobu a včetně DPH

## **Svatební menu V.**

### **Aperitiv**

Sklenka sektu Prosecco

\*\*\*\*

### **Studený předkrm**

variace studených předkrmů: husí paštika s brusinkami, hovězí tartar, tartaletka s lososem a domácí houstičkou

\*\*\*\*

### **Polévka**

Francouzská cibulačka s bílým vínem, čedarem a krutóny

\*\*\*\*

### **Hlavní chod**

Steaky 3 druhů mas – hovězí svíčková, krůtí steak, vepřová panenka s gratinovaným bramborem na rozmarýnu

\*\*\*\*

**Cena: 590,-Kč**

Cena svatebního menu uvedena na osobu a včetně DPH

## **Svatební MENU VI. – vege**

### **Aperitiv**

Sklenka sektu Prosecco

\*\*\*\*

### **Studený předkrm**

carpaccio z řepy a kozím sýrem

\*\*\*\*

### **Polévka**

Zeleninový krém s bylinkovými krutony a zakysanou smetanou

\*\*\*\*

### **Hlavní chod**

Vegetariánský pekáček s domácími bramboráčky/bramborami

**Cena: 390,-Kč**

Cena svatebního menu uvedena na osobu a včetně DPH

Svatební dort Vám velmi rádi přichystáme dle Vašeho požadavku.

Svatební menu jsou vzorová a libovolně kombinovatelná.

## **Grilování na terase I.**

\*\*\*\*

Zelný salát coleslaw

Tradiční řecký salát

šopský salát

Variace listových salátů s praženými ořechy

\*\*\*\*

Variace grilovaných klobásek s medovou marinádou

Pikantní kuřecí křidélka buffalo

Krevetové špízy marinované v koriandru a limetové šťávě

Vepřová žebírka v BBQ švestkové omáčce

Steaky z vepřové krkovičky/kuřecí stehenní, marinované v česneku a čerstvých bylinkách

Kukuřičný klas s přepuštěným máslem

Brambora v alobalu se smetanou a pažitkou/špenátem

\*\*\*\*

Čerstvé pečivo

\*\*\*\*

---

\*\*\*\*

Výběr hořčic  
Nakládané cibulky, okurky a feferonky

\*\*\*\*

Pečená hruška se sýrem gorgonzola  
Grilovaný ananas s třtinovým cukrem

**Cena: 450,-Kč**

Cena uváděna na osobu a včetně DPH  
\*Hmotnost surovin na osobu v syrovém stavu 750 g

## **Grilování na terase II.**

\*\*\*\*

Zelný salát se sladkou karotkou  
Caesar salát s pečenými kuřecími prsíčky, vypečenou slaninou, parmazánem a francouzským dresingem  
Grilovaná marinovaná zelenina s čerstvými bylinkami, česnekem, balzamikovým octem a sýrem fetta  
Tomatový salát s bazalkou

\*\*\*\*

Grilovaný filet z lososa s bylinkami a mořskou solí  
Špikovaná krůta alá Bramberk  
Hovězí burgery old school style  
Medová šunka s křenem

---

---

\*\*\*\*

Grilovaná cuketa s česnekem, na olivovém oleji  
Grilovaný lilek s bylinkami, na olivovém oleji  
Grilovaný hermelín v alobalu s vlašskými ořechy a brusinkami  
Řecký sýr Halloumi s bylinkami

\*\*\*\*

Čerstvé pečivo

\*\*\*\*

Výběr hořčic  
Nakládané cibulky, okurky a feferonky

---

---

\*\*\*\*

Grilovaný ananas s třtinovým cukrem  
Grilované ovoce – špíz, se studenou čokoládovou omáčkou

**Cena: 550,-Kč**

Cena uváděna na osobu a včetně DPH  
\*Hmotnost surovin na osobu v syrovém stavu 750 g

## **Raut I.**

### **Nabídka studených předkrmů**

Bramberský hovězí tatarák  
Domácí kachní paštika s brusinkami  
Sýrová a uzeninová mísa

### **Nabídka teplých předkrmů**

Švestky balené v anglické slanině  
Kuřecí křídélka buffalo

### **Nabídka salátů**

Zelný salát coleslaw  
Tradiční řecký salát  
šopský salát

**Variace listových salátů s praženými ořechy**  
**Těstovinový salát s kuřecím masem a zeleninou**

### **Nabídka hlavních chodů**

Variace kuřecích a vepřových mini řízečků s citronem  
Pikantní maďarský guláš s vídeňskou cibulkou  
Vepřová žebírka v BBQ omáčce  
Steaky z vepřové krkovičky/kuřecí stehenní, marinované v česneku a čerstvých bylinkách

### **Nabídka teplých příloh**

Grilovaná zelenina s bylinkami  
Domácí špekové/houskové knedlíky  
Domácí čerstvé pečivo

### **Nabídka dezertů**

Ovocná mísa  
7 druhů minidezertů

**Cena: 450,-Kč**

Cena uváděna na osobu a včetně DPH  
\*Hmotnost surovin na osobu v syrovém stavu 750 g

## **Raut II.**

### **Nabídka studených předkrmů**

Bramberský hovězí tatarák  
Uzený losos s hořčičnou omáčkou  
Hovězí carpaccio s rukolou, balzamikem a parmazánem  
Krevetový salát po Thajsku  
Sýrová roláda

### **Nabídka teplých předkrmů**

Mini párečky v listovém kabátku  
Smažené žampiony plněné nivou  
Quiche Lorraine  
Krevetové satay marinované v pomerančové šťávě a chilli

### **Nabídka salátů**

Caesar salát s pečenými kuřecími prsíčky, vypečenou slaninou, parmazánem a francouzským dresingem  
Tradiční řecký salát  
šopský salát

### **Tomatový salát s bazalkou**

### **Nabídka hlavních chodů**

Variace kuřecích a vepřových mini řízečků s citronem  
Plněné kuřecí prso parmskou šunkou a sušenými rajčaty  
Grilované vepřové koleno  
Vepřová žebra na medu/BBQ omáče

### **Nabídka teplých příloh**

Grilovaná zelenina s bylinkami  
Domácí čerstvé pečivo  
Pečené brambory s rozmarýnem  
Restované fazolové lusky s vypečeným špekem

### **Nabídka dezertů**

Čokoládové fondue s čerstvým sezónním ovocem  
Lívance/palačinky s borůvkami  
7 druhů minidezertů

**Cena: 550,-Kč**

Cena uváděna na osobu a včetně DPH  
\*Hmotnost surovin na osobu v syrovém stavu 750 g