



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: 450,- 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 krutky

Hlavní chod

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

Cena: 550,- 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 sezónní zeleninou a gratinovanými bramborami

Cena: 590,- 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: 650,- 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

Stáky 3 druhů mas – hovězí svíčková, krutí steak, vepřová panenka s gratinovaným bramborem na rozmarýnu

Cena: 690,- 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: 490,- 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: 650,- 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: 650,- 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
ýrová 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 žbírka v BBQ omáčce
Stáky 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: 550,- 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
ýrová roláda

Nabídka teplých předkrmů

Mini párečky v listovém kabátku
Sražé 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 sezóním ovocem
Lívance/palačinky s borůvkami
7 druhů minidezertů

Cena: 650,-Kč

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