



PARK

HOTEL



**Slávnostná ponuka**

Hotel PARK\*\*\*\*

# PRENÁJOM PRIESTOROV



Priestor	Cena do 4 hod.	Cena nad 4 hod.
Veľká kongresová miestnosť	200,00 €	450,00 €
Malá kongresová miestnosť	150,00 €	350,00 €
Salónik pri reštaurácii	90,00 €	200,00 €
Modrý alebo bordový salónik	70,00 €	150,00 €

# SLÁVNOSTNÉ MENU



## Aperitív

0,1l Prosecco

0,1l Cinzano s citrónom

## Predjedlo

Domáca kačacia paštéta s brusnicami, cibulové chutney, toast  
Mozzarella prekladaná paradajkami s bazalkovým pestom a domácim chlebom

Tartaletka plnená údeným lososom s rukolovým šalátikom

## Polievka

Slepačí vývar so zeleninou Julienne, mäsom a domácimi rezancami  
Hovädzie consome so zeleninou Julienne a pečeňovými haluškami

## Hlavné jedlo

Bravčová panenka v slaninovom kabáte so slivkami marinovanými v portskom víne, zemiaková štrúdľa, demi glace

Bravčové medailóniky na šípkovej omáčke s gaštanovou posýpkou, gratinované zemiaky

Teľacia hrud' plnená chlebovou plnkou s dubákmi, zemiakové pyrė s parmezánom, hovädzí jus

Kuracia roláda plnená modrým syrom a špargľou, mrkvovo zemiakové pyrė, domáci demi glace

Morčacie prsia plnené špenátom, sušenými paradajkami a syrom, zemiakovo bazalkové pyrė, domáci demi glace

Konfitované kačacie stehno, pyrė z červenej kapusty, hokkaido pyrė, karamelizovaná šalotka



**CENA  
ZÁKLADNÉHO  
MENU JE  
30,00 €/osoba**

aperitív, predjedlo,  
polievka, hlavné  
jedlo



# SERVÍROVANÉ MENU



## Aperitív

0,1l Prosecco

0,1l Cinzano s citrónom

## Polievka

Slepačí vývar so zeleninou Julienne, mäsom a domácimi rezancami  
Hovädzie consome so zeleninou Julienne a pečeňovými haluškami

## Hlavné jedlo

Bravčová panenka v slaninovom kabáte so slivkami marinovanými v portskom víne, zemiaková štrúdľa, demi glace

Bravčové medailóniky na šípkovej omáčke s gaštanovou posýpkou,  
gratinované zemiaky

Kuracia roláda plnená modrým syrom a špargľou , mrkvovo zemiakové pyrė,  
domáci demi glace

Morčacie prsia plnené špenátom, sušenými paradajkami a syrom,  
zemiakovo bazalkové pyrė, domáci demi glace

Konfitované kačacie stehno, pyrė z červenej kapusty, hokkaido pyrė,  
karamelizovaná šalotka



**CENA  
ZÁKLADNÉHO  
MENU JE  
25,00 €/osoba**

aperitív, polievka,  
hlavné jedlo

# RAUT

---

## Aperitív

0,1l Prosecco

## Predjedlo

Selekcia slovenských syrov

Tartaletky plnené syrovou penou

Syrová roláda s ovocím

Bruschetta s pečenou hruškou a modrým syrom

Bruschetta s pečenou paprikou a syrom feta

Sušená slivka v oravskej slanine

Selekcie mäsových výrobkov

Mäsové roládky

## Hlavné jedlo

Grilované medové bravčové rebierka

Divinové ragú

Kuracie prsia plnené hubovou plnkou

Baklažánové rolky plnené syrom feta a sušenými paradajkami

## Šaláty

Caprese ( mini mozzarella, cherry paradajky)

Grécky šalát

Listový šalát s dresingom

Nakladaná zelenina

## Prílohy

Pečené baby zemiaky

Bylinkové knedlíky

Zemiakové krokety

Selekcia banketového pečiva

## Dezerty

Panna cotta mix

Mouse mix

Selekcia pečených dezertov

Ovocie

**CENA RAUTU**

**45,00 €/osoba**

# RAUT

---

## Aperitív

0,1l Prosecco

## Predjedlo

Hovädzí mini tatársky biftek s prepeličím vajíčkom

Jemne údený pstruh s kôprovým cottage syrom

Divinová Terina s brusnicovým gelé

Selekcia slovenských syrov

Selekcia domácich údenín

## Hlavné jedlo

Jarná rolka zo zubáča na cherry paradajkách

Sous- Vide králičí fáš s pistáciami v oravskej slanine

Pečený srnčí chrbát s vínovo ovocnou omáčkou

Jemne trhané hovädzie s whisky omáčkou

Bravčová porchetta so šalviou

## Šaláty

Paradajkový s rukolou

Coleslaw

Sterilizovaná zelenina

## Prílohy

Pečené rozmarínové baby zemiaky

Domáce zemiakové krokety

Bylinkový žemľový knedlík

## Dezerty

Selekcia 3 dezertov

**CENA RAUTU**

**50,00 €/osoba**

# BUFETOVÉ STOLY



150 g	Vyprážené rezníky /kurací, bravčový /	9,90 €
150 g	Kurací Gordon Bleu /přírodní, vyprážený /	9,90 €
240 g	Pečené kuracie stehienka	9,90 €
150 g	Plnené morčacie prsia s mozzarellou a sušenou paradajkou	9,90 €
150 g	Medailóniky z bravčovej panenky	9,90 €
150 g	Bravčové líčka na víne	9,90 €
150 g	Konfitovaná bravčová krkovička s rozmarínom	9,90 €
150 g	Hovädzie ragú	9,90 €
0,33l	Kapustnica s údeným kolenom a hubami	4,90 €
150 g	Vyprážená aljašská treska	9,90 €
350 g	Pirohy s bryndzou	9,90 €
350 g	Strapačky s kapustou	9,90 €



# ŠALÁTY

---

1 kg	Miešaný zeleninový šalát	19,00 €
1 kg	Paradajkový šalát s červenou cibuľou	19,00 €
1 kg	Kapustový šalát s mrkvou	19,00 €
1 kg	Grécky šalát	19,00 €
1 kg	Coleslaw šalát	19,00 €
1 kg	Zemiakový šalát slovenský	19,00 €
1 kg	Zemiakový šalát s majonézou	19,00 €

# PRÍLOHY

---

Dusená ryža	2,50 €
Varené zemiaky s maslom a bylinkami	2,50 €
Americké zemiaky (Pečené zemiaky s rozmarínom)	2,50 €
Grilovaná zelenina s bazalkovým pestom	3,50 €
Anglická zelenina na masle	3,00 €
Domáce halušky	2,00 €
Karlovarská knedľa	2,50 €





# NÁPOJE



0,2 l	Pepsi, Mirinda, 7Up, Tonic Schweppes, Granini	1,90 €
0,33 l	Minerálka Mattoni	1,90 €
0,75 l	Minerálka Mattoni	2,90 €
8 g	Káva	2,00 €
2,5 g	Čaj porciovaný	2,50 €
1 l	Džbán s vodou a citrónom	2,00 €
0,3 l/0,5 l	Zlatý Bažant ´73	2,00 €/ 2,50 €

# KORKOVNÝ POPLATOK



Možnosť priniesť si vlastné torty, zákusky, syry, korbáčiky, oriešky, ovocie

Možnosť priniesť si vlastné alkoholické nápoje

10,00 €/ osoba



# UBYTOVANIE

v Hoteli PARK\*\*\*\*

Typ izby	Cena
Jednolôžková izba	80,00€ / noc
Dvojlôžková izba	110,00€ / noc
Prístelka	35,00 € / noc



Hotel PARK\*\*\*\*



prevadzka@cityhotelpark.sk



0918 793 821



www.cityhotelpark.sk

# PODMIENKY

## **Príprava priestorov a personál**

Priestory a personál sú k dispozícii na základe času, ktorý je vopred dohodnutý s prevádzkou hotela. Hotel zabezpečuje základnú slávnostnú výzdobu podľa výberu hostí. Prenájom priestorov je možný do 21.00hod. ak nie je vopred dohodnutý inak.

## **Slávnostné menu, alkoholické a nealkoholické nápoje**

Slávnostné menu, alkoholické a nealkoholické nápoje Pre výber slávnostného menu je pripravená ponuka slávnostných jedál. Minimálne 1 týždeň pred dohodnutým termínom oslavy je potrebné upresnenie jednotného menu a počtu hostí. Užívanie vlastných alkoholických nápojov nie je povolené.

## **Rozpočet svadby - konsignácia**

Po upresnení požiadaviek objednávateľa na cateringové a iné hotelové služby, hotel vypracuje objednávateľovi rozpočet slávnostnej hostiny s tým, že rozsah a cena dojednaných služieb nemusia byť konečné. Po ukončení hostiny hotel vystaví objednávateľovi konečné vyúčtovanie podľa skutočnej spotreby nápojov a služieb a po jeho odsúhlasení objednávateľom vystaví faktúru.

