



Konferenční
menu



SESTAVTE SI MENU PRO VAŠI SKUPINU DLE CHUTI.

(Uvedené ceny jsou bez nápojů.)



Čtyřchodové Menu

A. Předkrm / B. Polévka / C. Hlavní jídlo s přílohou *nebo* Salát / D. Dezert

320,- Kč
/ osoba



Tříchodové Menu

A. Předkrm *nebo* B. Polévka / C. Hlavní jídlo s přílohou *nebo* Salát / D. Dezert

280,- Kč
/ osoba



Dvouchodové Menu

A. Předkrm *nebo* B. Polévka / C. Hlavní jídlo s přílohou *nebo* Salát

220,- Kč
/ osoba



Jednochodové Menu

C. Hlavní jídlo s přílohou

160,- Kč
/ osoba



Předkrmy

Parmská šunka s pečenou cibulkou

Parmská šunka s bílým melounem, hořčicový dresink

Mozarella s tomaty a bazalkou

Šunková rolka plněná křenovou pěnou, banketka

Uzený pstruh na salátovém lůžku přelitý parmazánovým dresinkem

Salát s parmazánem a tuňákem

Uzený losos s mozarellou



Polévky

Hovězí vývar s masem a domácími nudlemi

Hovězí vývar se smaženým hráškem

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky

Vývar „ZINGARA“

Kuřecí vývar s masem a domácími nudlemi

Kuřecí vývar s mušličkami a cukrovým hráškem

Bramborová polévka s lesními houbami

Hráškový krém s opečenou housičkou

Drůbeží krém se zeleninou

Květáková polévka

Tomatová polévka s bazalkou a rýží

Zeleninová krémová polévka

Gulášová polévka

Královská polévka

Čínská krůtí polévka se zelím a brokolicí

Francouzský kuřecí vývar se zeleninou

Kuřecí houbová polévka

Jemný brokolicový krém

Zelňačka s uzeným kolenem

Frankfurtská polévka

Zelná polévka z „Obwaldu“



Hlavní jídlo – Ryby

Grilovaný losos s bylinkovým máslem podávaný s čerstvými lístky salátu a pečenou bramborou

Pečený pstruh v anglické slanině s bylinkovými bramborami

Pečená pražma královská na citrónové trávě s pařížskou karotkou a vařenými bramborami



Hlavní jídlo – Kuřecí maso

Kuřecí plátek se zeleným chřestem balený do otýpky anglické slaniny podávaný se sýrovými bramborami

Kuřecí stehno po provensálsku podávané s tagliatelli

Kuřecí steak přelitý francouzskou žampionovou omáčkou s redukcí červeného vína a třibarevnou rýží

Krůtí medailonky s houbovým rizotem

Marinovaná kuřecí prsa v limetkové šťávě a česneku podávaná se zeleninovým salátem a bagetkou

¼ Brazilské kuře se špenátem, kurkumou a česnekem, dušená třibarevná rýže



Hlavní jídlo – Vepřové maso

Vepřový steak s omáčkou z lesních hub s opečenými bramborovými plátky

Vepřová kotleta s vepřovou omáčkou, pečeným žampionem a mysliveckými bramborami

Vepřová kotleta „pánu z Pernštejna“, štouchané brambory s jarní cibulkou a uzeným špekem.

Vepřová kotleta se směsí restované zeleniny gratinovaná balkánským sýrem, špenátové brambory

Marinovaná vepřová kotleta s restovanými zelenými fazolkami a slaninou pečené česnekové brambory

Žamberský přírodní vepřový řízek s bramborovou kaší



Hlavní jídlo – Těstoviny

Špagety se šunkou a brokolicí ve smetanové omáčce s česnekem

Mexické pikantní makaróny s hovězím masem

Těstoviny penne s kuřecím masem a rajčatovou omáčkou



Hlavní jídlo – Velké saláty

Ceasar salát s bagetkou

Tomatový salát s mozzarelou

Těstovinový salát s tuňákem



Hlavní jídlo – Tradiční česká jídla

Hovězí guláš podle Arnošta z Pardubic, špekový knedlík

Svíčková na smetaně s brusinkami, houskový knedlík

Moravský vrabec, bramborový knedlík, špenát

Vepřová pečeně, dušené zelí, houskový knedlík

1/4 Pečená kachna s červeným zelím, bramborový a špekový knedlík

Pečené kachní stehno, houskový knedlík, dušené zelí

1/4 Pečené maminčino kuře

Králičí hřbet na černém pivě, bramborový knedlík

Plněné kynuté knedlíky s jahodami a tvarohem



Dezerty

Jablečný závin se šlehačkou

Vanilkový pudink s lesním ovocem a šlehačkou

Ovocný dort

Pařížský dort

Desert Karamel

Tartuffo čokoládové

Tartuffo kokosové



Nealkoholické nápoje

0,33 l	Mattoni perlivá	25,- Kč
0,25 l	Aquila neperlivá	25,- Kč
0,25 l	Pepsi Cola / Pepsi Cola light	35,- Kč
0,25 l	Schweppes Tonic	35,- Kč
0,25 l	Schweppes Bitter Lemon	35,- Kč
0,25 l	Canada Dry	35,- Kč
0,25 l	7up	35,- Kč
0,25 l	Mirinda	35,- Kč
0,25 l	Vinea bílá	35,- Kč
0,25 l	Orangina	50,- Kč
0,33 l	Kofola originál	35,- Kč
0,2 l	Ledové čaje Lipton	35,- Kč
	citron, broskev, zelený	
0,2 l	Džusy Pago	35,- Kč
	banán, jahoda, broskev, hruška, multivitamin, ananas, pomeranč, grapefruit, černý rybíz, jablko, pomeranč-karotka-citron, rajčatový, mango, červený pomeranč-limetka, brusinka	



Pivo

0,33 l	Pilsner Urquell 12° lahvové	35,- Kč
0,33 l	Radegast – Birell	35,- Kč
0,5 l	Pilsner Urquell 12° točené	45,- Kč
0,3 l	Pilsner Urquell 12° točené	35,- Kč

NABÍDKA KONFERENCEČNÍHO STRAVOVÁNÍ – BUFFET (20 a více účastníků)



Varianta

<i>Předkrm</i>	Uzený losos na ledovém salátu s kapary Kachní paštika s brusinkami
<i>Polévka</i>	Hovězí vývar s játrovými knedlíčky, pečivo
<i>Hlavní chod</i>	Kuřecí směs po „Indicku“ Vepřová kotleta pánů z Pernštejna
<i>Příloha</i>	Divoká rýže Pečené brambory Dušená zelenina
<i>Salátový bar</i>	Výběr zeleninových salátů s dresinky
<i>Dezert</i>	Výběr cukrářských mini zákusků



Varianta

<i>Předkrm</i>	Tyrolský špek Nicoise salát
<i>Polévka</i>	Francouzský kuřecí vývar, pečivo
<i>Hlavní chod</i>	Losos gratinovaný uzeným sýrem Vykoštěná kuřecí stehýnka pečená na česneku
<i>Příloha</i>	Grilovaná zelenina Vařené brambory Smažené bramborové plátky
<i>Salátový bar</i>	Výběr zeleninových salátů s dresinky
<i>Dezert</i>	Domácí jablečný závin Ovocný dort



Varianta

Předkrm	Parmská šunka s pečenou červenou cibulkou Uzené filátka ze pstruha
Polévka	Gulášová polévka, pečivo
Hlavní chod	Vepřová pečeně se zelím Marinovaná kuřecí prsíčka v bylinkách
Příloha	Špekový knedlík Dušená zelenina Štuchané brambory s jarní cibulkou
Salátový bar	Výběr zeleninových salátů s dresinky
Dezert	Tartufo čokoládové, kokosové



Info

Cena na osobu bez nápojů

350–400,- Kč

Nápoje budou účtovány zvlášť dle nápojového lístku.

/ osoba

Tyto nabídky lze mezi sebou navzájem kombinovat nebo si složení teplého buffetu můžete sestavit z nabízené nabídky konferenčního stravování.

TOTO JE POUZE ZÁKLADNÍ NABÍDKA PRO VÁŠ VÝBĚR.

DALŠÍ VARIANTY JSME SCHOPNI PŘIPRAVIT DLE VAŠICH POŽADAVKŮ.

CENY JSOU VČETNĚ 20% DPH.

Nabízíme možnost doobjednání pro účastníky konference nebo školení snídani formou švédského stolu v hotelové restauraci (150,- Kč/os.)

Nabízíme možnost umístění lednice na salóнку s nealkoholickými nápoji dle výběru (účtujeme dle spotřeby 25,- Kč Mattoni/ks, 35,- Kč ostatní nealko/ks).

*Jestliže máte jakékoli připomínky či jiné konkrétní požadavky, prosím, kontaktujte mne okamžitě bez ostychu.
Těším se na spolupráci a jsem s pozdravem.*

Petr Bartoníček

F&B Manager

M: +420 602 413 397

E: petrbaronicek@hoteleuro.cz

Hotel EURO Pardubice, a.s.

Jiráskova 2781 / 530 02 Pardubice

T: +420 466 414 255

F: +420 466 414 259

www.hoteleuro.cz
