



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	<b>Mattoni</b> perlivá	25,- Kč
0,25 l	<b>Aquila</b> neperlivá	25,- Kč
0,25 l	<b>Pepsi Cola / Pepsi Cola light</b>	35,- Kč
0,25 l	<b>Schweppes Tonic</b>	35,- Kč
0,25 l	<b>Schweppes Bitter Lemon</b>	35,- Kč
0,25 l	<b>Canada Dry</b>	35,- Kč
0,25 l	<b>7up</b>	35,- Kč
0,25 l	<b>Mirinda</b>	35,- Kč
0,25 l	<b>Vinea bílá</b>	35,- Kč
0,25 l	<b>Orangina</b>	50,- Kč
0,33 l	<b>Kofola originál</b>	35,- Kč
0,2 l	<b>Ledové čaje Lipton</b>	35,- Kč
	citron, broskev, zelený	
0,2 l	<b>Džusy Pago</b>	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	<b>Pilsner Urquell 12°</b> lahvové	35,- Kč
0,33 l	<b>Radegast – Birell</b>	35,- Kč
0,5 l	<b>Pilsner Urquell 12°</b> točené	45,- Kč
0,3 l	<b>Pilsner Urquell 12°</b> točené	35,- Kč

---

## NABÍDKA KONFERENCEČNÍHO STRAVOVÁNÍ – BUFFET (20 a více účastníků)



### Varianta

---

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

---



### Varianta

---

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

---



## Varianta

---

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

---



## 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.*

---

*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).*

---

**Ceny jsou uvedeny včetně 21 % DPH.**

---

*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: [petrbartonicek@hoteleuro.cz](mailto:petrbartonicek@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](http://www.hoteleuro.cz)**

---