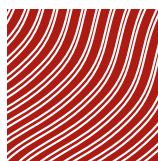


Bufetová  
menu





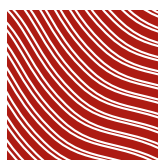
## Menu I\*

\* nabídka vhodná pro min. 30 osob a výše

350 Kč / os.

---

Polévka	Kuřecí vývar s masem, zeleninou a nudlemi Bramborová polévka s hříbký
Hlavní chod	Pečená kuřecí stehna (250 g), dušená rýže Vepřová pečeně s dušeným zelím a bramborovým knedlíkem Zeleninové lassagne
Salát	Salátový bar – výběr z čerstvé sezónní zeleniny
Dezert	Variace minidezertů 3 druhy

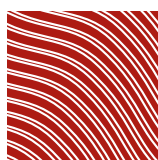


## Menu II\*

350 Kč / os.

---

Polévka	Hráškový krém s krutóny Hovězí vývar s masem a játrovými knedlíčky
Hlavní chod	Hovězí guláš podle Arnošta z Pardubic, špekové knedlíky Kuřecí a vepřové řízečky, petrželové brambory Špagety pomodoro s bazalkou a parmazánem
Salát	Salátový bar – výběr z čerstvé sezónní zeleniny
Dezert	Variace minidezertů 3 druhy



## Menu III\*

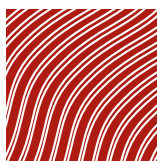
450 Kč / os.

---

Polévka	Brokolicový krém s krutóny Hovězí vývar s masem a játrovými knedlíčky
Hlavní chod	Hovězí svíčková na smetaně s brusinkami, karlovarský knedlík Grilovaná kuřecí prsíčka s omáčkou z čerstvých lišek, pažitkové brambory Houbové rizoto s parmazánem
Salát	Salátový bar – výběr z čerstvé sezónní zeleniny
Dezert	Variace minidezertů 3 druhy

---

Hlavní chod – 200 g / os. Salát – 150 g / os. Dezert – 2 ks / os.



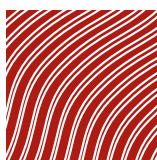
## Menu IV\*

\* nabídka vhodná pro min. 30 osob a výše

450 Kč / os.

---

Polévka	Hovězí vývar s masem, zeleninou a nudlemi Cibulová polévka se sýrovými krutony
Hlavní chod	Hovězí líčka na červeném víně, bramborová kaše Vepřový steak na grilu, restované fazolky se slaninou, pečené česnekové brambory Špenátové lassagne s parmazánem
Salát	Salátový bar – výběr z čerstvé sezónní zeleniny
Dezert	Variace minidezertů 3 druhy



## Menu V\*

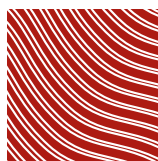
650 Kč / os.

---

Předkrm	Uzený losos na ledovém salátu Carpaccio z červené řepy a hoblíčkami parmazánu Parmská šunka s chantalupe melounem Světlé, tmavé a celozrnné pečivo
Polévka	Hovězí vývar s masem, zeleninou a nudlemi Dýňový krém se zakysanou smetanou
Hlavní chod	Filet z lososa pečený na mořské soli, restované brambůrky s vůní tymiánu Kančí guláš s jalovcem a červeným vínem, bramborové noky se slaninou Medailonky z vepřové panenky s teplou zeleninou, pažitkové brambory Špagety aglio e olivo se sušenými rajčaty
Salát	Selekce trhaných listových salátů s balsamico dresinkem Řecký salát s olivami a sýrem feta
Dezert	Variace minidezertů 3 druhy
Ovoce	Krájené sezonní ovoce

---

Předkrm – 100 g / os.    Hlavní chod – 200 g / os.    Salát – 150 g / os.    Dezert – 2 ks / os.    Ovoce – 100 g / os.



## Menu VI\*

\* nabídka vhodná pro min. 30 osob a výše

650 Kč /  
os.

---

Předkrm	<b>Variace finger foods</b> Domácí zvěřinová paštika s mandlemi a brusinkami Roládka z uzeného lososa nadívaná šlehanou lučinou na variaci hlávkových salátů Světlé, tmavé a celozrnné pečivo
Polévka	<b>Slepičí vývar s masem zeleninou a nudlemi</b> Krémová česnečka s krutony
Hlavní chod	<b>Filet z candáta pečený na bylinkovém másle, petrželové brambůrky</b> Hovězí svíčková na smetaně s brusinkami, karlovarský knedlík Medailonky z vepřové panenky s hříbkovou omáčkou, dušená rýže Bramborové gnocchi se sšpenátem a sýrovou omáčkou
Salát	<b>Míchaný salát s rukolou a cherry rajčátky</b> Šopský salát
Dezert	<b>Variace minidezertů 3 druhy</b>
Ovoce	<b>Krájené sezonní ovoce</b>

---

Předkrm – 100 g / os.    Hlavní chod – 200 g / os.    Salát – 150 g / os.    Dezert – 2 ks / os.    Ovoce – 100 g / os.

---

Ceny jsou uvedeny včetně DPH a platné od 1. 8. 2020.

informace o obsažených alergenech Vám po vyžádání poskytne obsluhující personál.



## Kontakt

---

**Petr Bartoníček** (F&B Manager)

+420 602 413 397

petrbartonicek@hoteleuro.cz

Hotel EURO Pardubice, a.s.

Jiráskova 2781 / 530 02 Pardubice

+420 466 414 255

[www.hoteleuro.cz](http://www.hoteleuro.cz)