



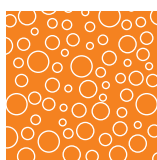
Servírovaná
konferenční
menu





Předkrmy a saláty

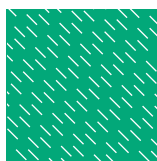
Mozzarella s cherry rajčaty a bazalkou, bagetka	95 Kč
Roládka z uzeného lososa nadívaná šlehanou lučinou na variaci hlávkových salátů, bagetka	150 Kč
Domácí zvěřinová paštika s mandlemi a brusinkami, bagetka	100 Kč
Parmská šunka s cukrovým melounem, bagetka	100 Kč



Polévky

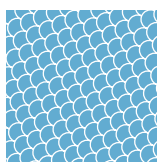
Kuřecí vývar s masem, zeleninou a nudlemi*	55 Kč
Hovězí vývar s masem, zeleninou a nudlemi*	55 Kč
Hovězí vývar s masem a játrovými knedlíčky*	55 Kč
Bramborová polévka s hříbky*	55 Kč
Cibulová polévka se sýrovými krutony*	50 Kč
Hráškový krém s krutony a slaninovým chipsem*	50 Kč
Jemný brokolicový krém*	50 Kč
Krémová česnečka s krutony*	50 Kč
Zelná polévka s klobásou*	50 Kč

* objem polévky: 250 ml



Bezmasá jídla

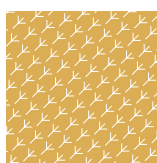
Hříbkové rizoto s hoblíčkami parmazánu	195 Kč
Špagety aglio e olivo se sušenými rajčaty	150 Kč
Špagety pomodoro s bazalkou a parmazánem	150 Kč
Cesar salát s krutony a hoblíčkami parmazánu	165 Kč



Ryby

Filet z candáta pečený na bylinkovém másle, petrželové brambůrky*	350 Kč
Grilovaný filet z lososa na mořské soli, tartar z masitých rajčat, restované brambůrky s vůní tymiánu*	250 Kč
Filátka ze pstruha pečená na másle, s restovanou kořenovou zeleninou a šťouchanými bramborami s listovou petrželkou*	300 Kč

* váha masa v syrovém stavu: 150 g



Drůbež

Smažený kuřecí řízek s domácím bramborovým salátem*	150 Kč
Grilovaná kuřecí prsíčka s omáčkou z čerstvých lišek, pažitkové brambory*	220 Kč
Kuřecí steak s francouzskou žampionovou omáčkou podávaný s divokou rýží*	160 Kč
Filírované kuřecí prsíčko na středomořské zelenině, bramborovo–batátové pyré*	180 Kč
Pečené kachní prso, bramborový knedlík, dušené červené zeli*	230 Kč

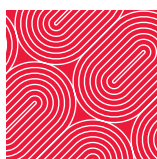
* váha masa v syrovém stavu: 200 g



Vepřové maso

Smažený vepřový řízek, pažitkové brambory*	160 Kč
Vepřový steak na grilu s pepřovou omáčkou, smažené steakové hranolky, domácí tatarská omáčka*	190 Kč
Medailonky z vepřové panenky s teplou zeleninou, restované brambůrky s vůní tymiánu*	220 Kč
Vepřový steak na grilu, restované fazolky se slaninou, pečené česnekové brambory*	200 Kč
Vepřová pečeně s dušeným zelím a bramborovým knedlíkem*	160 Kč

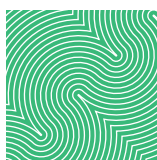
* váha masa v syrovém stavu: 200 g



Hovězí maso

Hovězí svíčková na smetaně s brusinkami, karlovarský knedlík*	195 Kč
Hovězí guláš s křenem, houskový knedlík*	170 Kč
Hovězí líčka na červeném víně s kořenovou zeleninou, bramborové pyré*	250 Kč

* váha masa v syrovém stavu: 200 g



Saláty

Caesar salát s filírovaným kuřecím prsíčkem a slaninovým chipsem*	200 Kč
Řecký salát se sýrem feta s křupavou bagetkou*	150 Kč
Trhané lístky salátu s kousky grilovaného lososa, bagetka*	200 Kč

* váha salátu v hotovém stavu: 300 g



Dezerty

Sachr dort se šlehačkou	60 Kč
Cheesecake	60 Kč
Medovník	65 Kč
Tažený jablečný závin s vlašskými ořechy a vanilkovou zmrzlinou	75 Kč

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