

| SVATEBNÍ GASTRONOMICKÁ MAPA |



ČAPÍ HNÍZDO

PLACE WITH A GREAT SPIRIT

Vítejte na Čapím hnízdě,
v resortu jako stvořeném pro váš
svatební den.



Milí snoubenci,

následující stránky jsme pro vás připravili pro snadnější orientaci v naší svatební gastronomické nabídce.

Děkujeme, že jste nás oslovili a doufáme, že se nám podaří splnit všechna vaše přání a sny ohledně vašeho svatebního dne.

Kateřina Holubová a Andrea Šachlová
svatební koordinátorky resortu Čapí hnízdo





Vytvořte si své svatební menu krok po kroku...

Na úvod

| STUDENÉ WELCOME CANAPÉS |

- Canapés s roastbeefem a kaparovou remuládou
- Canapés s uzeným lososem na pažitkovém krému
- Canapés s pražskou šunkou
- Canapés s kachním prsíčkem a hruškou
- Canapés s modrým sýrem, ořechy a vinným hrozdem
- Canapés s olivovou tapenádou a sušenými rajčaty

Prosíme, upřesněte počet canapés
v jednotlivých druzích

Cena 150 Kč / 3 ks canapés
na osobu dle výběru

Cena 220 Kč / 5 ks canapés
na osobu dle výběru

| WELCOME DRINK |

- Mille Boille
- Pilsner Urquell
- Výběr ovocných juice
- Perlivá a neperlivá minerální voda

Cena 290 Kč/osoba

nebo

- Prosecco Montelvini
- Pilsner Urquell
- Výběr ovocných juice
- Perlivá a neperlivá minerální voda

Cena 390 Kč/osoba

nebo

- Moët & Chandon Impérial Brut
- Pilsner Urquell
- Výběr ovocných juice
- Perlivá a neperlivá minerální voda

Cena 420 Kč/osoba

V očekávání

| NABÍDKA FINGER FOODS |

Podávané v porcových mističkách.
Cena vždy za jeden kus.

Tartar z lososa s avokádem

75 Kč

Křevetka vannamei
s wasabi krémem a citrónovým gelem

75 Kč

Hovězí tataráček „český“

75 Kč

Telecí tataráček s lanýži
a parmazánem

75 Kč

Pralinka „Telecí vitello tonnato“

70 Kč

Konfitovaný vepřový bok,
sweet chilli s koriandrem

65 Kč

Kachní terinka Foie Gras,
perník a jablka

85 Kč

Kozí sýr s červenou
řepou v balsamiku

60 Kč

Cizrnový krém s tahini
a uzeným tofu

55 Kč

Houbový tartar
s lanýžovým krémem a parmazánem

55 Kč

| SLAVNOSTNÍ PŘÍPITEK |

Po obřadu

Mille Bolle Vino Spumante

Extra Dry Millesimato

110 Kč/15 cl

Prosecco Montelvini

140 Kč/15 cl

Moët a Chandon Impérial Brut

450 Kč/15 cl





Slavnostní oběd

Všechna menu obsahují amuse bouche, minerální vodu po celou dobu servisu a kávu nebo čaj.

Tradiční menu

| PŘEDKRM |

Amuse bouche
pozornost podniku

Předkrmová trilogie „Čapí hnízdo“

Tataráček z lososa s citrusy
a šalotkou, šunková rolka s křenem,
carpaccio z červeně pepy
s kozím sýrem

| POLÉVKA |

Hovězí vývar z oháňky,
provoněný kapkou sherry
s játrovými knedlíčky

| DEZERT |

Svatební dort

Cena dortu není součástí menu

Cena menu 690 Kč/osoba

Sestavte si své menu ...

| PŘEDKRMY |

80 g osoba

Telecí tataráček
s lanýžovým krémem, kapary a limetkou

Mousse z uzeného lososa,
červená řepa, fenykl a citrusy

Terinka z mořských ryb,
šafránový krém, avokádo

Kachní terinka Foie Gras
a zauzené kachní prsíčko, meruňky,
perník, pistácie

Hovězí tataráček s parmezánem
a vařeným křepelčím vejcem

Tartar z avokáda, cizrnový krém,
mesclun salát

| POLÉVKY |

Hovězí consommé se zeleninou,
kapkou sherry a játrovými knedlíčky

Hráškový krém s máslovými krutónky,
zauzená pěna

Kulajda s hříbký
a poširovaným vejcem „63“

| HLAVNÍ CHODY |

180 g osoba

Pečený filet lososa
s krevetovou krustou, karotkové pyré
se zázvorem, omáčka Beurre Blanc

Steak z candáta
na kroupovém risottu s fenyklem,
pažitková pěna s loupanými rajčaty

Pečené kachní prsíčko na šalotkách
v karamelu, šťouchané brambory s
mladým špenátem a sezónní zeleninkou

Kuřecí supreme v čerstvých bylinkách,
pyré ze žluté čočky, hříbková krocketka

Vepřová panenka v pistáciové krustě
s lanýžovou omáčkou a bramborovo-
houbovým závinem

Telecí pečeně, provoněná bylinkami
a přepuštěným máslem, smetanové
brambory s parmezánem, glazurovaná
sezónní zeleninka

Hovězí roastbeef z mladého býka
s omáčkou Foie Gras, lanýžové pyré,
karotka a edamame fazolky

3chodové menu 1 090 Kč/osoba

4chodové menu 1 390 Kč/osoba

5chodové menu 1 690 Kč/osoba

| DEZERTY |

Domácí svatební dort
dle výběru klienta

Cena od 500 Kč/kg

Domácí svatební koláčky
Domácí minidezerty
dle výběru

Cena na vyžádání



Pro naše největší nejmenší radosti

Kuřecí vývar s masem a nudlemi

55 Kč

Kuřecí řízek
s domácí bramborovou kaší,
okurkový salát

150 Kč

Pečené lososové nugety,
krémové těstoviny se špenátem

170 Kč

Boloňské špagety s parmazánem

150 Kč

Tortilla s kuřecím masem,
rajčaty a ledovým salátem

120 Kč

Palačinky s banány,
čokoládou a šlehačkou

120 Kč





Večerní občerstvení

Raut I

| PŘEDKRMY A SALÁTY |

100 g/osoba

Grilovaná zelenina
s parmskou šunkou a kozím sýrem
Kuřecí prsa v asijské marinádě,
pikantní kari dip
Hovězí carpaccio s parmazánem
a rukolou, kachní paštika,
hrušky a perník
Caesar salát s kuřecím masem
a slaninou

| TEPLÝ BUFFET - CARVING |

250 g/osoba

Pečená vodňanská kachnička,
chlupaté knedlíky,
variací zeli
Konfitovaný vepřový bok
a uzená krkovička,
česnekové fazolky

| HLAVNÍ CHODY |

200 g/osoba

Hovězí gulášek z klížky
Kuřecí medailonky
s rajčatovou omáčkou
a grilovanou cuketou
Medailonky z lososa,
pórkové ragú

| DEZERTY |

3 ks/osoba

Mascarpone krém s jahodami
Čokoládová pěna s višněmi
Malinový cheesecake mousse
Krájené čerstvé ovoce
Selekce pečiva

Cena 990 Kč/osoba –
cena od 30 a více osob

| PŘÍLOHY |

150 g/osoba

Jasmínová bylinková rýže
Mačkané brambory s cibulkou
Francouzská zeleninka na másle



Raut II

| PŘEDKRMY A SALÁTY |

100 g/osoba

Tartar z lososa, limetkový krém
Mořská fauna
chobotnice, krevety a kalamáry –
na téma šéfkuchaře
Hovězí roastbeef
s kaparovou remuládou
Zauzená kachní prsíčka
se švestkami a brusinkami
Caesar salát s kuřecím masem
a slaninou
Řecký salát
s feta sýrem

| FARMÁŘSKÝ KOUTEK |

100 g/osoba

Banketní vepřové řízečky
Konfitovaný vepřový bok na pivě
Vídeňský bramborový salát
Marinované české sýry

| TEPLÝ BUFFET - CARVING |

200 g/osoba

Zauzené filety lososa
s loupánými rajčaty a edamame
fazolkami
Tranširovaná hovězí svíčková
s pepřovou omáčkou

| HLAVNÍ CHODY |

200 g/osoba

Vepřová panenka na hříbkách
omáčka provoněná majoránkou
Telecí líčka pečené
v kořenové zelenině s červeným vínem
a rozmarýnem
Kari zelenina s kokosovým mlékem
a koriandrem

| PŘÍLOHY |

150 g/osoba

Mačkané brambory s cibulkou
Jasmínová rýže s bylinkami
a pečenou šalotkou
Francouzská zeleninka na másle

| DEZERTY |

3 ks/osoba

Paleta evropských prémiových sýrů
s dolplňky
Selekce ovocných
a čokoládových minidezertů
Čokoládová fontána s ovocem
Čerstvé lesní plody
Selekce pečiva

Cena 1 490 Kč/osoba
– cena od 30 a více osob

After Party

Pozdní pohoštění.

| BALÍČEK 1 |

100 g

Nachos chips & dip

Oříšky

Týčinky

120 Kč/osoba

| BALÍČEK 2 |

250 g

Selekce tuzemských uzenin a sýrů

Banketní vepřové a kuřecí řízečky
s vídeňským bramborovým salátem

Selekce pečiva

320 Kč/osoba

| BALÍČEK 3 |

250 g

Banketní vepřové a kuřecí řízečky
s vídeňským bramborovým salátem

Hovězí gulášek z klížky

Kuřecí křídla BBQ

Selekce pečiva

390 Kč/osoba

| BALÍČEK 4 |

250 g

Banketní kuřecí a vepřové řízečky
s vídeňským bramborovým salátem

Vepřová žebírka a kuřecí křídla
BBQ

Kuřecí křídla

BBQ

Marinované evropské sýry

Selekce pečiva

490 Kč/osoba

| BALÍČEK 5 |

Hovězí tatarák ze svičkové
ochucený hovězí tatarák, smažené
topinky, česnekové stroužky

280 Kč/100 g





BBQ buffet – venkovní grilování

Od 30 osob.

Časově omezeno na 2 hodiny.

| SALÁTOVÝ BAR |

| OMÁČKY, PŘÍLOHY A DOPLŇKY |

Coleslaw Salát

Řecký salát s feta sýrem

Okurky s jogurtem, česnekem,
koprem a vlaškými ořechy

Cizrnový salát s chilli,
kukuřicí a koriandrem

Grilovaná zelenina
s konfitovaným česnekem
a bazalkou

Bylinková remuláda

Barbecue omáčka

Řecké tzatziki

Pečené brambory s cibulí
a rozmarýnem

Kukuřice
v karamelovém másle

Okurky

Cibulky

Feferonky

Selekce pečiva

420 Kč/osoba

| NABÍDKA MASA NA GRILL |

Cena je za 1 kg

Doporučené množství

400 g až 500 g/osoba

Kuřecí prsa na rozmarýnu

480 Kč

Kuřecí vykoštěná stehna tandoori

460 Kč

Selekce grilovacích klobásek

380 Kč

Vepřová krkovička
provoněná šalvějí

490 Kč

Vepřová panenka
na rozmarýnu

590 Kč

Asijský vepřový bok
v chilli marinádě

490 Kč

Vepřová žebírka BBQ

490 Kč

Hovězí mletý burger

550 Kč

Hovězí nízký roštěnec
v drceném pepři

1 690 Kč

Hovězí svíčková
z mladého býka

2 290 Kč

Norský losos

v bylinkách a olivovém oleji

1 690 Kč

Candát v bylinkách
a olivovém oleji

1 390 Kč

Týgří krevety 13/15
v česneku a bazalce

1 990 Kč

Jehněčí kotletky
na tymiánu

2 290 Kč

Pečený hermelín

750 Kč

| DEZERT BUFFET |

Zmrzlinový bar

Mascarpone pěna
s jahodami

Profiterolky s krémem

Ovocný salát
s kokosovým likérem

220 Kč/osoba



Nápojové balíčky

| NÁPOJOVÝ BALÍČEK I |

Alkoholický

Balíček kvalitních italských a tuzemských vín:

Chardonnay – Borgo Sagi – Venézie
Veltlínské zelené – vinařství Sedlák
Nero di Avola – Sicília
Modrý Portugal – vinařství Sedlák
Mille Bolle Extra Dry Millesimato

Točené a lahvové pivo:

Pilsner Urquell
Radegast Birell (světlý a polotmavý)

Nealkoholické nápoje:

Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Fanta
Sprite
Výběr ovocných juice
Perlivá a neperlivá minerální voda
Čerstvé domácí limonády

Káva a čaj dle výběru

Za 5 hodin konzumace
950 Kč / osoba

Každá další započatá hodina
150 Kč / osoba

| NÁPOJOVÝ BALÍČEK II |

Alkoholický

Balíček kvalitních italských a tuzemských vín:

Pinot Grigio – Borgo Sagi – Venézie
Chardonnay Polehňa – pozdní sběr
Frankovka – Rosé Trpělka & Oulehla
Nero di Avola – Sicília
Frankovka Polehňa – pozdní sběr
Prosecco Spumante DOC Serenissima

Točené a lahvové pivo:

Pilsner Urquell
Radegast Birell (světlý a polotmavý)

Nealkoholické nápoje:

Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Fanta
Sprite
Výběr ovocných juice
Perlivá a neperlivá minerální voda
Čerstvé domácí limonády

Káva a čaj dle výběru

Za 5 hodin konzumace
1 150 Kč / osoba

Každá další započatá hodina
150 Kč / osoba

| NÁPOJOVÝ BALÍČEK III |

Nealkoholický

Nealkoholické pivo:

Radegast Birell
(světlý a polotmavý) – sklo

Nealkoholické nápoje:

Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Fanta
Sprite
Výběr ovocných juice
Perlivá a neperlivá minerální voda
Čerstvé domácí limonády

Káva a čaj dle výběru

Za 5 hodin konzumace
550 Kč / osoba

Každá další započatá hodina
100 Kč / osoba





ČAPÍ HNÍZDO
PLACE WITH A GREAT SPIRIT