

BANKETOVÁ NABÍDKA

Vítejte v Bellevue Hotelu a v Le Jardin restauraci!

Rádi Vám připravíme obchodní snídani, bufetový oběd či gala večeři dle Vašich představ.
Vytvoříme pro Vás lehké 3 - chodové menu, exkluzivní degustační speciality, nabídneme výtečné dezerty
a doporučíme Vám ta nejlepší vína.

Přejeme dobrou chuť a příjemnou zábavu!

LE JARDIN RESTAURACE



VINNÝ SKLÍPEK



LETNÍ ZAHRADA A LOUNGE



MENU ZDE



VINNÝ LÍSTEK ZDE



SPECIÁLNÍ AKCE ZDE



Obsah banketové nabídky

- Kávové přestávky Bellevue* strana 2
- Kávové přestávky Gourmet* strana 2
- Menu Bellevue a Gourmet* strana 3
- Servírovaná menu strana 4
- Degustační menu strana 4
- Bufetová menu strana 5
- Nápoje strana 7

Uvedené ceny v banketové nabídce jsou v CZK za osobu a zahrnují DPH.

* Veškerá menu Bellevue a Gourmet se vztahují k výběru konferenčního balíčku, viz dokument „Cenová nabídka“

Pro více informací nás prosím kontaktujte na emailu sales@bellevuehotels.cz

nebo telefonu +420 380 720 113.

KÁVOVÉ PŘESTÁVKY BELLEVUE

Jsou určeny pro minimální počet 10 osob.

Kávová přestávka 1, 190,- CZK/osoba

Domácí drobenkový koláč, mini croissanty, slaný štrůdl (2 ks/osoba)

Čerstvé ovoce

Káva, čaj, džbány s vodou ochucené citrusy

Kávová přestávka 2, 220,- CZK/osoba

Domácí ovocný koláč, Míša řezy (2ks/osoba)

Cibulovo sýrový Quiche, mini sendvič šunka sýr

Čerstvé ovoce

Káva, čaj, džbány s vodou ochucené citrusy

Kávová přestávka 3, 240,- CZK/osoba

Malinový muffin s čokoládou, hruškový závin s mandlemi (2ks/osoba)

Quiche s uzeným lososem a špenátem, Italský mini sendvič (mozzarella, pikantní salám bazalka)

Čerstvé ovoce

Káva, čaj, džbány s vodou ochucené citrusy

Kávová přestávka 4, 280,- CZK/osoba

Panna cotta, domácí koláč s drobenkou (2ks/osoba)

Mini sendvič s kuřecím masem a omáčkou Aioli, tortilla uzením lososem a avokádem

Mini salát A la Caesar

Čerstvé ovoce

Káva, čaj, džbány s vodou ochucené citrusy

SESTAVTE SI SVÉ OBĚDOVÉ MENU BELLEVUE

Menu je součástí konferenčního balíčku Bellevue

3 - chodové menu bez konferenčního balíčku: 400,- CZK/osoba

V ceně menu je 1 nealkoholický nápoj/osoba

Polévky

Krém z pečeného květáku se slaninou a krutony

Bramborová polévka s majoránkovým olejem

Kuřecí nebo Hovězí vývar se zeleninou a vaječnou sedlinou

Hlavní jídla

Filet ze pstruha s bylinkovým pestem a kroupovým rizotem s houbami

Vepřová panenka se slaninou, šťouchané brambory s pečenou kořenovou zeleninou a koňakovou omáčkou

Konfitované kachní stehno se zelím a karlovarským knedlíkem

Hovězí po Burgundsku s žampiony, slaninou, vídeňskou cibulkou a bramborovou kaší

Dezerty

Cheesecake s malinovým coulis

Variace sorbetů s ovocem

Sacher dort se šlehačkou

Jablečný koláč

Vylepšete si své menu o 4. chod, 150,- CZK/osoba

Trhaný salát s karamelizovanou šalotkou a kozím sýrem

Hovězí jazyk s celerovým salátkem a křenem

Kachní Rillettes a zelné chutney

OBĚDOVÉ MENU GOURMET

Menu je součástí konferenčního balíčku Gourmet

3 - chodové menu bez konferenčního balíčku: 750,- CZK/osoba

V ceně menu je 1 nealkoholický nápoj/osoba

Menu 1

Kachní kroketa s rozinkovým pyré a rozmarýnová brioška

Lososovitý pstruh s celerovým pyré, smaženou cizrnou a omáčkou BeureBlanc

Vanilkové Crème Brulée

Menu 2

Roastbeef s česnekovou majonézou a bylinkový koblížek

Vepřová panenka Sous-vide česnekové pyré, pečenými grenailemi, kimchi

Šlehané mascarpone s marinovanými fíky v pomerančové šťávě

Menu 3

Ceasar salát s krutony a parmazánem

Hovězí žebro s křenovo bramborovou kaší a špenátový krém

Čokoládový dortík s kokosovou omáčkou

SKUPINOVÁ VEČERNÍ SERVÍROVANÁ MENU

Menu A, 385,-CZK/osoba

Jihočeská kulajda s koprem

Pečené kachní stehýnko se zelím, knedlíky

Staročeský koláč trochu jinak

Menu B, 385,- CZK/osoba

Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky

Svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem a brusinkami

Ovocný sorbet

Menu C, 385,- CZK/osoba

Zelná polévka s klobáskou

Smažený vepřový řízek s pažitkovým bramborem, okurkový salát

Domácí drobenkový koláč

DEGUSTAČNÍ MENU

Cena menu včetně vína: 2.150,-CZK/osoba

Cena menu bez vína: 1.500,-CZK/osoba

Amusebouche

CH.C. ANDRÉ SEKT, SUCHÉ – VLADIMÍR TETUR, VELKÉ PAVLOVICE

Ožehnutý losos, cibule, zázvor, limetka

SAUVIGNON MORAVINO, POZDNÍ SBĚR /SUCHÉ –MORAVÍNO, VALTICE

Hořčičný chléb, vepřové koleno, kyselé okurky, bramborový chips

HIBERNAL, VÝBER Z HROZNŮ/POLOSUCHÉ – OMASTA, BOJANOVICE

Dýňová polévka, slanina, šalvěj

Platýs, petrželové risotto , špek, sezam

CHARDONNAY TRAMIER, RÉSERVÉ, SUCHÉ – L. Tramier&Fils, FRANCIE

Daněk, kapusta, pomeranč, červená řepa, kaštiny

CÔTESDU RHÔNE VILLAGES, SUCHÉ – CuvéeSabrine, André Brunell

Bramborová taštička, jablko, povidla, rum

LOKUS ČERVENÝ, SLADKÉ – JAN SVÁTEK, NĚMČIČKY

SKUPINOVÁ BUFETOVÁ MENU, pro minimální počet 20 osob

MENU I., 600,- CZK/osoba

Předkrmy

Marinovaný losos s bulgurem s kimchi a jablky

Mozzarella s rajčaty a bazalkovým pestem

Kuřecí roláda plněná masovou fáši s bylinkami a slaninou

Dlouho tažený vepřový bůček dipem Guacamole

Variace zahraničních a tuzemských sýrů a uzenin

Saláty

Variace křehkých salátů

Mrkvovo-polníčkový salát s granátovým salátem

Medovo hořčičný, Balsamico dressing

Hlavní jídla

Vepřová žebra s ovocným chutney

Kuřecí mini řízečky

Šťouchané brambory s dýní

Variace pečiva

Dipy:

Domácí tatarka

Česnekovo bylinkový

Rajčatový

Dezerty

Mísa čerstvého ovoce

Variace minidezertů

Panna cotta

MENU II., 900,- CZK/osoba

Předkrm

Bulka s hovězím Carpaccio s olivovou tapenádou

Uzený pstruh se salátem červené čočky a křenem

Parmská šunka s marinovanou hruškou

Kachní Rillettes se zelným chutnej s maracujou

Saláty

Variace trhaných salátů s česnekovými krutony

Fenyklový salát s citrusy a ořechy

Salát z červené řepy s ovocem a rukolou

medovo vinní dresing, koprový dresing

Hlavní jídla

Vepřová panenka se aládijon

Hovězí hrudí s vinou glazurou

Losos s bazalkovo limetkovým bulgurem

Bramborová kaše

Medová kořenová zelenina

Variace pečiva

Dezerty

Variace čerstvého ovoce

Variace minidezertů

Čokoládový krém s vanilkovou hlínou

MENU III., 1.300,-CZK/osoba

Předkrmy

Hovězí roastbeef s křenem a jablečno celerovým salátkem
Uzená treska s bylinkovým tvarohem a kaviárem z Hranáče
Terinka z foie gras s koprovou brioškou a višňovou marmeládou
Hovězí tatarák se zázvorovou marinádou s chlebovým crunchy
Selekce francouzských sýrů

Saláty

Variace křehkých salátů s dresinkem
Ceasar salát s česnekovými krutóny
Pečený kozí sýr s variací salátu hruškový dressing a piniemi
Francouzský dressing, hořčicovo-medový dressing

Hlavní jídla

Lehce zauzená kachní prsa s omáčkou z pomerančů
Vepřová panenka s Pecorínem a krémovým pórkem
Divočák se šípkovou omáčkou
Mořský vlk s kořenovou zeleninou s koriandrem
Pečené nádivka s bylinkami
Brambory v popelu
Variace pečiva

Dezerty

Variace minidezertů
Vanilkové Crèmebrûlée
Čokoládové lanýže
Čokoládový dortík

NÁPOJE

Nealkoholické nápoje, pivo

Mattoni, Aquila 0.33l	60 CZK
Mattoni, Aquila 0.75l	110 CZK
Evian, S. Pellegrino 0.75l	120 CZK
Cola, Fanta, Sprite, Tonic 0.33l	60 CZK
Rauchjuice 0.2l	60 CZK
Redbull 0.25l	80 CZK
Pilsner Urquell 12°, Clausthaler 0.33l	50 CZK
Espresso, Espresso Lungo	60 CZK
Espresso doppio	70 CZK
Latté, Cappuccino, Vídeňská káva	70 CZK
Ledová káva	70 CZK
Irská káva	90 CZK
Čaj	50 CZK
Horká čokoláda	60 CZK
Domácí limonáda	100 CZK

Kompletní nabídku nápojů Vám rádi zašleme, vinný lístek naleznete [ZDE](#)

OPEN BAR - NEALKOHOLICKÝ

Základní 3 h, 240 Kč / 6 h, 380 Kč

minerální voda Mattoni, neperlivá voda Aquila, pomerančový a jablečný džus, Coca cola, káva, čaj

Premiér 3 h, 340 Kč / 6 h, 550 Kč

minerální voda Mattoni, neperlivá voda Aquila, džbány s vodou ochucené limetkou a čerstvou mátou,
čerstvý pomerančový fresh, Rauch černý rybíz, Coca cola, káva, čaj

Ceny uvedené za jednu osobu a uvedený počet hodin.