

Рождество и Новогодний ужин в ресторанах «Общественного Дома» (Obecní Dům)

Рождество в Пльзеньском ресторане Общественного дома 24-26/12/13

Закуска

Свежий хлеб с домашним салатом и луком, паштет из шкварок, кнедлики

Основные блюда

«Куба» - традиционное блюдо из перловки с сушеными грибами и тминным мусом
Рождественская уха суп-пюре
Южно-чешский судак или карп, жареной филе в панировочных сухарях с петрушкой, подается с легким картофельным салатом и лимонной заправкой

Десерт

Пончик из творожного теста с ванильным кремом

Стоимость: 35 Евро за человека
Дети до 3 лет бесплатно, 4-12 лет 50% скидка с взрослого меню

Новый Год в Пльзеньском ресторане Общественного дома 31/12-01/01/2014

Ужин сопровождается живой музыкой с стиле старинной Праги!!!
Продолжительность с 19:00-01:00

Сервировка на столах

Домашнее свиное топленой сало
Паштет из шкварок
Чесночный паштет
Соленые бублики и орехи

Буфет

Салаты 100 г/чел.

Салат-бар с аксессуарами
Салат из красного острого перца с травами
Маринованный чешский сыр (различные виды) с травами и свежим салатом
Салат из копченого языка и красного лука
Салат из помидоров с петрушкой

Выберите лучшие блюда мясе=ника 200 г/чел.

Копченая свиная вырезка
Шпикачки маринованные по-деревенски
Кровяная колбаса и ливерная колбаса

Сальтисон светлый и темный
Террин из мяса дичи с клюквенным вареньем
Свиные ребрышки, приготовленные на гриле

Супы

0,1 л/чел.

Суп из рубца по-домашнему
Куриный бульон с домашней лапшой

Мясная нарезка перед гостем

300 г/чел.

Жареная в духовом шкафу утка
Свинина (шейная часть), маринованная с чесноком и майораном
Бараний окорок на розмарине
Домашняя буженина
Говяжий ростбиф, маринованный в горчице и меде

выбор соусов, солений, хрена и горчицы.

Вегетарианские и рыбные блюда

Жареный сыр на вертеле с лимонным майонезом
Кусочки карпа, приготовленные на гриле
с чесноком и сметаной

Гарниры

300 г/чел.

Карловарский кнедлик
Начинка с петрушкой и миндалем
Овощи, жареные на сливочном масле
Картофель-гриль с тимьяном

Хлеб

Чешский хлеб «Шумава», черный хлеб,
белые булочки, крендельки

Сыр

70 г/чел.

Ассорти из сортов чешского нарезного и маринованного сыра с орехами, фруктовым хлебом и домашним вареньем

Десерты и фрукты

200 г/чел.

Фруктовый салат со свежей мятой
Ассорти из нашего домашнего мороженого
Блинчики, приготовленные у вас на глазах
Домашний пудинг с изюмом
Жареные булочки с творогом
Мини шарлотка с маринованными яблоками

В НЕОГРАНИЧЕННОМ КОЛИЧЕСТВЕ
ПИВО, ВИНО, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ + КОФЕ, ЧАЙ

Стоимость: 96 Евро за человека
Дети до 3 лет бесплатно, 4-12 лет 50% скидка с взрослого меню

**Рождество Французский ресторан «Art Nouveau» Общественного дома
24/12/2013.**

Меню 1

«Куба» - традиционное блюдо из перловки с сушеными грибами и тминным мусом
Рождественская уха суп-пюре из карпа, жаренная рыбная крокета
Жаренное филе из южно-чешского карпа с лимонным желе, картофельный салат
Жареный пончик из творожного теста с ванильным сабайоном, яблочным конфи и мороженым с корицей
Кофе и рождественское печенье

Стоимость: 87 Евро за человека

Дети до 3 лет бесплатно, 4-12 лет 50% скидка с взрослого меню

Меню 2

Вариация Фуа Гра, кофейный мусс, желе из портвейна
Суп-крем из печеной тыквы с гребешками св. Якова, приготовленными на гриле, подается с растительным маслом с чоризо
Печеный хребет Муфлона с каштановой корочкой, пюре из сушеных плодов шиповника, начинка из копченой булочки
Шоколадная помадка с моссом из облепихи и творожное мороженное

Стоимость: 95 Евро за человека

Дети до 3 лет бесплатно, 4-12 лет 50% скидка с взрослого меню

**Новый Год Французский ресторан «Art Nouveau»
Общественного дома 31/12-01/01/2014**

Ужин сопровождается живой фортепианной музыкой!!!

Продолжительность с 18:30-01:00

Закуска

Карпаччо из осьминога маринованное в бальзамическом уксусе, террин из базилика и мясистых помидоров
Мусс из гусиной печени с желе из инжира, бриошь с грушевым компотом

Основные блюда

Жареная клешня канадского омара, салат из фенхеля, карпаччо из ледячей вырезки, мусс из омаров и пармезана
Говяжья вырезка посыпанная сушеными грибами, крокета из конфи из телячьего хвоста, пюре из батата

Десерт

Грушевый сорбет с желе из грушковицы «Williams», мусс из creme fraiche и лайма, горячий горький шоколад

Напитки не входят в стоимость и оплачиваются отдельно!!!

Стоимость: 160 Евро за человека

Дети до 3 лет бесплатно, 4-12 лет 50% скидка с взрослого меню