

PLATINUM

APERITIV

Sklenka sektu Prosecco
Couvert v podobě domácího pečiva
a zámeckého bylinkového másla
Amuse bouche

STUDENÝ PŘEDKRM

Tartare z mušlí sv. Jakuba s fenyklovo-šafránovým chutney
a trhaným salátkem

POLÉVKA

Tradiční hovězí vývar z ohářky a domácími knedlíčky

HLAVNÍ CHOD

Řezy z pečené hovězí svíčkové sous vide s lanýžovou omáčkou,
restovanou sezónní zeleninou a máslovými mačkanými
bramborami s čerstvou pažitkou

DEZERT

Dle výběru

APÉRITIF

Glass of Prosecco
Couvert in the form of home-made
bread and chateau herb butter
Amuse-bouche

COLD STARTER

Scallop tartare with fennel and saffron chutney and shredded salad

SOUP

Traditional oxtail stew and home-made dumplings

MAIN COURSE

Cuts of roast beef tenderloin sous vide with truffle sauce,
roasted seasonal vegetables and buttered
mashed potatoes with fresh chives

DESSERT

According to the selection

Cena 990 Kč / Price 990 CZK

VEČERNÍ RAUT

VZOR PRO 30 OSOB

3 kg	Krůtí řízečky	1.900 Kč
3 kg	Vepřové kotletky	1.500 Kč
3 kg	Hovězí guláš	2.400 Kč
	Saláty zeleninové, ovoce, dressing	2.900 Kč
2 kg	Sýrový dřevěný talíř niva, hermelín, eidam, hrozny a ořechy	1.200 Kč
3 kg	Výběr uzenin	1.800 Kč
60 ks	Variace studených předkrmů	1.800 Kč
2 kg	Těstovinový salát se žampiony a nivou	800 Kč
2 kg	Tatarský biftek z hovězí svíčkové obložený toast	3.200 Kč

EVENING BUFFET

MODEL FOR 30 PERSONS

3 kg	Turkey mini-schnitzels	1.900 CZK
3 kg	Pork chops	1.500 CZK
3 kg	Beef goulash	2.400 CZK
	Vegetable salads, fruit, and dressing	2.900 CZK
2 kg	Wooden cheese platter with niva, hermelín, and edam with grapes and nuts	1.200 CZK
3 kg	Selection of smoked meats	1.800 CZK
60 ks	Selection of warm starters	1.800 CZK
2 kg	Pasta salad with portobello mushrooms and Niva cheese	800 CZK
2 kg	Sirloin steak tartare and garnished toast	3.200 CZK

Celkem 17.500 Kč / Total price 17.500 CZK


COSMOPOLITAN
BOBYCENTRUM



SVATEBNÍ MENU

WEDDING MENU

Cena svatebního menu uvedena na osobu a včetně DPH.
The price for the wedding menu is specified per person including VAT.

BRONZE

APERITIV

Sklenka sektu Prosecco
Couvert v podobě domácího pečiva
a zámeckého bylinkového másla
Amuse bouche

STUDENÝ PŘEDKRM

Šunkové rolky s křenovou šlehačkou,
trhaným salátkem a cherry tomaty

POLÉVKA

Tradiční hovězí vývar z ohánky se zeleninovým
brunoise a domácími játrovými knedličky

HLAVNÍ CHOD

Hovězí svíčková na smetaně s jemným
karlovarským knedlíkem a doplňky

DEZERT

Dle výběru

APÉRITIF

Glass of Prosecco
Couvert in the form of home-made
bread and château herb butter
Amuse-bouche

COLD STARTER

Ham rolls with horseradish cream,
shredded lettuce and cherry tomatoes

SOUP

Traditional oxtail stew with brunoise vegetables
and home-made liver dumplings

MAIN COURSE

Beef sirloin with cream and delicate
Karlovy Vary dumplings and complements

DESSERT

According to the selection

Cena 590 Kč / Price 590 CZK

SILVER

APERITIV

Sklenka sektu Prosecco
Couvert v podobě domácího pečiva
a zámeckého bylinkového másla
Amuse bouche

STUDENÝ PŘEDKRM

Domácí kachní paštika s divokými brusinkami, ořechy,
hruškovým kompotem, listovým salátem
a chlebovým chipsem

POLÉVKA

Zeleninový krém se zakysanou smetanou,
bazalkovým olejem a bylinkovými krutony

HLAVNÍ CHOD

Filety z krůtích prsíček s omáčkou z pečených paprik,
glazírovanou zeleninou a mačkanými bramborami
s čerstvými bylinkami

DEZERT

Dle výběru

APÉRITIF

Glass of Prosecco
Couvert in the form of home-made
bread and château herb butter
Amuse-bouche

COLD STARTER

Home-made duck pâté with wild cranberries, nuts,
pear compote, lettuce, and bread chips

SOUP

Cream of vegetable soup with sour cream,
basil oil, and herb croutons

MAIN COURSE

Fillets of turkey breast with roasted pepper sauce,
glazed vegetables, and mashed potatoes
with fresh herbs

DESSERT

According to the selection

Cena 690 Kč / Price 690 CZK

GOLD

APERITIV

Sklenka sektu Prosecco
Couvert v podobě domácího pečiva
a zámeckého bylinkového másla
Amuse bouche

POLÉVKA

Zlatý slepičí vývar se sýrovou raviolou
a bylinkovým masovým konfitem

TEPLÝ PŘEDKRM

Krůtí satay s trhaným salátkem se sezamem
a chilli olejem

HLAVNÍ CHOD

Pečená vepřová panenka sous vide se silnou
masovou šťávou, restovanou sezónní zeleninou
a gratinovanými bramborami se smetanou a parmazánem

DEZERT

Dle výběru

APÉRITIF

Glass of Prosecco
Couvert in the form of home-made
bread and château herb butter
Amuse-bouche

SOUP

Golden chicken broth with cheese ravioli
and herb butter confit

WARM STARTER

Turkey sauté with shredded salad
with sesame and chilli oil

MAIN COURSE

Roasted pork tenderloin sous-vide with thick gravy,
roasted seasonal vegetables and potatoes
au gratin with cream and Parmesan cheese

DESSERT

According to the selection

Cena 850 Kč / Price 850 CZK

DIAMOND

APERITIV

Sklenka sektu Prosecco
Couvert v podobě domácího pečiva
a zámeckého bylinkového másla
Amuse bouche

VARIACE STUDENÝCH PŘEDKRMŮ

Hovězí tartar s toastem z bílého chleba a pečeným česnekem,
pečený vepřový hřeb sous vide s domácí remuládou a marinovanou cibulkou,
zámecká kachní paštika a trhané saláty a pomerančovým vinaigrette

POLÉVKA

Tradiční hovězí vývar z ohánky se zeleninovým
brunoise a domácími játrovými knedličky

TEPLÝ PŘEDKRM

Plátky pečeného roastbeefu s jemnou pepřovou
omáčkou a máslovým romanescem

HLAVNÍ CHOD

Filátka z candáta s máslovou omáčkou, houbovým
rizotem a bylinkovým salátem
Špikovaná krůtí prsa s vinnou omáčkou, máslovou omáčkou
a bramborovým pyrém s pažitkou

DEZERT

Dle výběru

APÉRITIF

Glass of Prosecco
Couvert in the form of home-made
bread and château herb butter
Amuse-bouche

SELECTION OF COLD STARTERS

Beef tartare with white bread toast and roasted garlic,
roasted pork loin sous-vide with home-made remoulade
and pickled onion, château duck pâté, and shredded
salad with orange vinaigrette

SOUP

Traditional oxtail stew with brunoise vegetables
and home-made liver dumplings

WARM STARTER

Slices of roast beef with mild pepper sauce
and buttered romanesco broccoli

MAIN COURSE

Fillet of zander with butter sauce,
mushroom risotto, and herb salad
Larded turkey breast with wine sauce, butter sauce,
and potato purée with chives

DESSERT

According to the selection

Cena 950 Kč / Price 950 CZK