

PYTLOUN

WELLNESS HOTEL HASIŠTEJN



SVATBY A JUBILEA

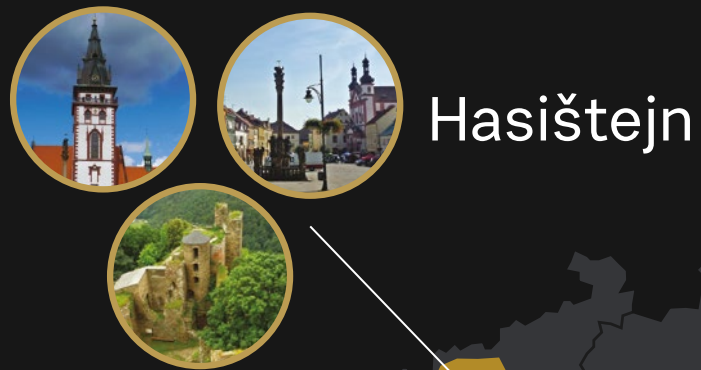
Vážení klienti,

velice nás těší, že pro vaši významnou událost zvažujete právě náš Pytloun Wellness Hotel Hasištejn. Doufáme, že vás naše nabídka zaujme a že budeme moci splnit všechna vaše přání.

V případě vašeho zájmu vám rádi doplníme informace a navrheme další možná řešení.

Tým
Pytloun Wellness Hotelu Hasištejn





Kde nás najdete?

Prostory vhodné pro svatby, oslavy a jiné významné události



RÁDI PRO VÁS ZAJISTÍME

- vnitřní i vnější prostory pro Vaši událost
- ubytování
- gastronomii
- tiskoviny (jmenovky, program aj.)
- ohňostroj, fotokoutek a jiný program
- živou hudbu, DJ
- dataprojektor, plátno, ozvučení
- květinové a jiné dekorace
- koordinaci akce
- technické zajištění akce
- hlídání dětí



Slavnostní menu

FINGERFOOD A CANAPÉS

minimální počet objednávky 20 ks

50 Kč/ks

marinované sýry v olivovém oleji
terinka z kozího sýru, sušených meruněk a ořechů
paštika z drůbežích jatýrek
roastbeef z nízkého roštěnce
mini caprese
kuřečí galantynka
marinované žampiony
lososový tataráček
vepřová kotletka s bylinkovou salsou
humus s bazalkovými chipsy
variace kanapek (textúry šunky, tuňáku, modrého sýru)
grilovaná kreveta s koriandrem a citrónem
grilovaný kozí sýr v italském špeku
crocant z vepřového bůčku
terinka z uzeného hovězího jazyku, křenová majonéza

Sweet bar

FINGERFOOD CUKRÁRNA

minimální počet objednávky 20 ks

50 Kč/ks

cupcake red velvet
čokoládové brownies
mini koblížky
čokoládové profiterolky
ostružinový mousse
tartaletka s ovocným krémem
moravské kynuté koláčky
panna cotta s lesním ovocem
jablečný nebo hruškový závin
čokoládovo-kokosový krém

Slavnostní oběd

KLASIK

šunková rolka s křenem, okurkovým gelem
silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky, kořenovou zeleninou s nudlemi a masem
hovězí pečeně na smetaně, karlovarský knedlík, brusinky, smetana

490 Kč/osoba

INTERNATIONAL (Amuse Bouche)

domácí paštika z husích jatýrek, divoké brusinky, hruška, brioška
dýňový-karotkový krém se zázvorem, doplňky
kachní prso, hráškové pyrė, kukuřice, brusinková omáčka

690 Kč/osoba

LUXURY (Amuse Bouche)

uzený losos, zakysaná smetana s koprem, blína, bylinkový olej
tradiční hovězí vývar z oháňky, raviola s játrovou zavářkou, kořenová zelenina julienne, maso
candát na bylinkách, pečená zelenina na medu a tymiánu, máslová omáčka z bílého vína s bazalkou
hovězí roastbeef s petrželovou remuládou, vařené malé brambůrky, divoké brusinky, silný masový jus

1190 Kč/osoba

Bufet / Afterparty

BUFET DLE ŠÉFKUCHAŘE

minimální počet 20 osob

500 Kč/osoba

Studená část

variace zeleninových a míchaných salátů
výběr dresinků, octů, olejů a doplňků
výběr tmavého a bílého pečiva
2 předkrmy

Teplá část

polévka
2 hlavní jídla (1 varianta bez masa)
2 přílohy, zelenina
2 druhy dezertů

BUFET PRIME

minimální počet 20 osob

980 Kč/osoba

Studená část

parmská šunka a tyrolský špek s rukolou a píniovými oříšky
tataráček z lososa s olivami a sušenými rajčaty
mini caprese
uzená kachní prsa s ostružinovým dipem

Teplá část

medailonky z vepřové panenky s pepřovou omáčkou
grilovaný losos na bylinkách
sezamová kachna
gratinované brambory
fazolky s rajčaty
grilovaná zelenina
basmati rýže s paprikami

Dezerty

ananasové ravioli s mascarpone krémem
panna cotta se švestkovým chutney
čokoládový mousse
výběr čerstvého ovoce

Saláty

řecký salát

Curving

výběr z curvingu
(krájení masa přímo před hostem)
hovězí roastbeef
pečená krůta na pomerančích
selátko
uzená vepřová kýta

Bufet / Afterparty

ČESKÝ BUFET

minimální počet 20 osob

590 Kč/osoba

Studená část

šunka od kosti s nakládanou zeleninou
paštika z drůbežích jatýrek
variace českých sýrů s ořechy
pečená řepa s čerstvým kozím sýrem
variace českých uzenin
zeleninové crudité
variace dresinků
čerstvé tmavé a světlé pečivo

Teplá část

bramboráčky s houbami
kachní roláda
hovězí pivní gulášek
smažené kuřecí a vepřové řízečky
máslová bramborová kaše
dušené červené zelí na víně
restované bramborové šišky

Dezerty

kynuté moravské koláčky
švestkový koláč s máslovou drobenkou
ovocný sezonní salát
ovocné mini koblížky

FUSION BUFET

minimální počet 20 osob

620 Kč/osoba

Studená část

caesar salát se slaninou a česnekovými krutony
marinované žampiony a olivy
zauzená kachní prsa s brusinkovým dipem
sýrové prkénko
zeleninové crudité
variace dresinku
čerstvé tmavé a světlé pečivo
salát z bulguru s pečenou zeleninou

Teplá část

dýňový krém s kokosovým mlékem
filírovaná krůtí prsa s droenými rajčaty
hovězí roastbeef s pepřovou omáčkou
pečený losos s citronovou omáčkou
šťouchané brambory s cibulkou a petrželkou
basmati rýže s paprikami
grilovaná zelenina

Dezerty

jablečný koláč s drobenkou
čokoládový mousse
tvarohový knedlíček s nugátem
ovocný salát s limetkou a mátou

LOW CALORY BUFET

minimální počet 20 osob

620 Kč/osoba

Studená část

pečená a glazovaná řepa
filírovaná krůtí prsa
sicilská caponáta
marinovaný losos
humus
zeleninové crudité
variace nízkotučných dresinků
tmavé a celozrnné pečivo
salát z červené čočky

Teplá část

tomatová polévka s bazalkou
kuřecí prsa se salsou verde
kuřecí roláda se sušenými rajčaty
pečený pstruh na šalvěji
citrusový kuskus
basmati rýže
šťouchané brambory s petrželkou

Dezerty

salát z čerstvého sezonního ovoce s mátou
jogurtový dortík s lesním ovocem
grilovaný ananas s mátou a mascarpone

Kontakt

event.coordinator@pytloun-hotels.cz

+420 608 022 969

www.pytloun-hotels.cz

PYTLOUN

WELLNESS HOTEL HASIŠTEJN

