

A background image of a white plate with a green salad, a piece of meat, and a rolled-up item, possibly a sausage or ham, garnished with olives.

Servírované menu

2018



4-CHODOVÉ MENU

3-CHODOVÉ MENU

KONTAKTY

4-chodové menu

Menu I. – Moravské (premium)

[od 15 osob]

420,- Kč / osoba

Předkrm

Paštika z kachních jater s domácím chlebem

Polévka

Čočková polévka se slaninou a vaječným kapáním

Hlavní chod

Pečené kachní stehno se zelím dvou barev, knedlíky a bramborovou lokší

Dezert

Povidlové taštičky sypané cukrovým mákem

Vinný doprovod 190,- Kč / osoba
Aperitiv 55,- Kč / osoba

◀ 1 / 4 ▶

4-CHODOVÉ MENU

3-CHODOVÉ MENU

KONTAKTY

4-chodové menu

Menu II. – České (premium)

(od 15 osob)

420,- Kč / osoba

Předkrm

Tatarský biftek s česnekovou topinkou

Vinný doprovod 190,- Kč / osoba
Aperitiv 55,- Kč / osoba

Polévka

Staročeská kulajda s hříbky, koprem a vejcem

Hlavní chod

Vepřová krkovička pečená s česnekem a rozmarýnem, bramborovo-celerové pyré

Dezert

Jablka smažená ve skořicovém těstíčku, podávaná se smetanou

◀ 2 / 4 ▶

4-CHODOVÉ MENU

3-CHODOVÉ MENU

KONTAKTY

4-chodové menu

Menu III. – Středomořské (premium)

[od 15 osob]

420,- Kč / osoba

Předkrm

Tuňákový filet na salátku z fazolí canellini

Polévka

Krém z pečeného česneku se sýrovou risolettkou a lanýžovým olejem

Hlavní chod

Saltimbocca alla Romana – telecí kýta s šalvějí, parmskou šunkou a bramborami cubetti

Dezert

Flan de Naranja – španělský desert s pomeranči a karamelovou omáčkou

Vinný doprovod 190,- Kč / osoba
Aperitiv 55,- Kč / osoba

◀ 3 / 4 ▶

4-CHODOVÉ MENU

3-CHODOVÉ MENU

KONTAKTY

4-chodové menu

Menu IV. – Mezinárodní (premium)

[od 15 osob]

420,- Kč / osoba

Předkrm

Lososová terinka s olivovou ciabattou

Polévka

Chřestový krém s bochánky z listového těsta

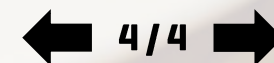
Hlavní chod

Hovězí Bourguignon se slaninou, hříbky a mačkanými bramborami

Dezert

Chocolate mousse s omáčkou z kyselých višní

Vinný doprovod 190,- Kč / osoba
Aperitiv 55,- Kč / osoba



4-CHODOVÉ MENU

3-CHODOVÉ MENU

KONTAKTY

3-chodové menu

Menu I. – Moravské

[od 15 osob]

370,- Kč / osoba

Polévka

Polévka z bílých fazolí s krupicovými nočky

Hlavní chod

Pečená kachna s červeným zelím a dvěma druhy knedlíků

Dezert

Moravské šulánky s mákem

◀ 1 / 5 ▶

4-CHODOVÉ MENU

3-CHODOVÉ MENU

KONTAKTY

3-chodové menu

Menu II. – Staročeské

[od 15 osob]

370,- Kč / osoba

Polévka

Kuřecí vývar se zeleninou a domácími nudlemi

Hlavní chod

Hovězí svíčková na smetaně s knedlíky a brusinkami

Dezert

Jablečný závin s oříšky, rozinkami a vanilkovou zmrzlinou

← 2 / 5 →

4-CHODOVÉ MENU

3-CHODOVÉ MENU

KONTAKTY

3-chodové menu

Menu III. – České

[od 15 osob]

370,- Kč / osoba

Polévka

Husí kaldoun s masem, drůbky, játrovými knedlíčky a nudlemi

Hlavní chod

Vepřový vrabec z plece s bílým zelím a knedlíky

Dezert

Kynutý meruňkový koláč s drobenkou

◀ 3 / 5 ▶

4-CHODOVÉ MENU

3-CHODOVÉ MENU

KONTAKTY

3-chodové menu

Menu IV. – Stará monarchie

[od 15 osob]

370,- Kč / osoba

Polévka

Zelná kyselice

Hlavní chod

Vídeňský telecí řízek s lehkým bramborovým salátem

Dezert

Esterházy řezy se šlehačkou

◀ 4 / 5 ▶

4-CHODOVÉ MENU

3-CHODOVÉ MENU

KONTAKTY

3-chodové menu

Menu V. – Mezinárodní

[od 15 osob]

370,- Kč / osoba

Polévka

Dýňová polévka s pomerančem, semínky a máslovými krutony

Hlavní chod

Restovaný kuřecí supreme se sotýrovanou cuketou a gratinovanými bramborami

Dezert

Key lime pie

◀ 5 / 5 ▶

4-CHODOVÉ MENU

3-CHODOVÉ MENU

KONTAKTY

Lucie Poláková
F&B Manager

E-mail: fb.lednice@galant.cz
Tel.: +420 519 340 130
Mobil: +420 724 769 248

Tereza Martináková
Banquet Manager

E-mail: office@myhotel.cz
Tel.: +420 519 340 130
Mobil: +420 731 616 104

Fakturační údaje:
Hotel Galant s.r.o.
Doubravčická 1284/39, Strašnice
100 00 Praha 10

IČ: 044 85 050
DIČ: CZ 044 85050