

*Jedálny lístok
Kaštieľ Krasňany 2021*

**Uvedené jedlá sa dajú kombinovať podľa potrieb zákazníka*

Aperitívy / 0,01 l/

*Martini rosso s pomarančom
Hubert club s mrazenou višňou
Hubert s jahodou
Prosecco s granátovým jablkom
Campari s pomarančovým džúsom
Cinzano, Martini
Sangue di Giuda
Domáca slivovica, hruškovica, čerešňovica / 0,05 l/*

Predjedlá

*80g prekladané paradajky s mozarellou s bazalkovým pestom a píniami
70g lososový tatarák na toaste
70g Kanapky 2 ks /ryba, losos/
80g Kačací rilettes s pomarančovým chutney
80g Údené kačacie prsia s cuketovým závinom plnené rataouille zeleninou, zdobené mrkvovým pyré
80g Divinová paštéta s vínnym želé a brusnicovou marmeládou
120g Talianska šunka so žltým melónom a medovo-balzamikovým dresingom
120g Kuracie filé na rukolovo-špargľovom šaláte s francúzskym dresingom*

Polievky

*0,4l Slávnostná consommé s domácimi rezancami, plnkou, mäsom a zeleninou
0,4l Hovädzia consommé s tirolským knedlíkom a zeleninou
0,4l Tekvicový krém s chilli a tekvicovými semiačkami
0,4l Bažantia s brandy a s domácimi cestovinami*

Hlavné jedlá

*Hydinové jedlá supreme
200g Kurací steak, hokaido krém, parmezán
150g Kuracie prsia plnené špenátom a slaninou, s nivovou omáčkou
150g Kurací steak, fazuľkové struky v anglickej slanine, baby mrkva
200g Kačacie stehná, červená kapusta, lokše/knedľa
200g Kačacie prsia, šípková omáčka/hubová omáčka/parmezánová omáčka
200g Morčací steak s enciánom a brusnicami
150g Ihla s baby špenátom- trojkombinácia*

Bravčové jedlá

*150g Bravčová panenka s prosciutom
150g Bravčová panenka plnená sušenými paradajkami a mozzarellou v bravč. Sietke
150g Bravčová krkovička plnená šampiňónovou plnkou*

Prílohy k jedlám

100/100g Ryža, americké zemiaky, obloha

200g Pečené zemiaky

200g Zemiaková kaša

200g Varené zemiaky s maslom

200g Pučené zemiaky s cibuľkou

150g Grilovaná zelenina (baklažán, cuketa, šampiňóny, paprika)

200g Pečené bataty

100g Kaša z batatov

100g Pečená cvikla

100g Baby zemiaky

100g Gratinované zemiaky

Špeciality šéfkuchára s prílohami

- 1. Tri druhy pečeného mäsa -kuracie zapečené s brokolicou a syrom, bravčová panenka plnená talianskou šunkou a hovädzia sviečkovica zapečená husacou pečeňou na omáčke demi-glás servírované s plneným zemiakom s paradajkovým šalátom a dusenou ryžou*
210g
- 2. Bravčová panenka „Kaštieľ“ na grilovaných cuketách s dubákmi a koňakovým prelivom, varený zemiak plnený chips slaninkou, ryža*
200g
- 3. Morčacie prsia plnené špargľou, šunkou a syrom na omáčke z višní a griotky, ryža, zemiakové šúľance*
150g
- 4. Hovädzia sviečkovica prekladaná husacou pečeňou foiegras na calvadosovej omáčke, s gratinovanými zemiakmi*
200g
- 5. Teľací chrbát s bylinkovo-maslovým prelivom, zemiakové medailónky so "stohom" zelenej špargle*
200g
- 6. Jelenie ragú s anglickou zeleninou, tlačené zemiaky*
200g

Studený bufet + teplý bufet

1. Studený bufet

320g Domáce špeciality: 40g bravčové karé plnené domácou plnkou, 40g Pečené bavorské koleno, 30g bravčový paprikový bôčik, 50g pečené kuracie stehná, 30g husacia paštéta, 40g údená krkovička, 40g sterilizovaná zelenina, 50g zeleninová obloha, 250g šalát mix farebných listov s kôprovým dressingom a grilovanými kuracími nugetkami

1. Teplý bufet

150g Jelenie ragú na víne, slaninovo-žemľové knedlíčky

150g Grilovaný losos s čerstvým špenátom, citrónovým prelivom, anglická zelenina

80g Koktailové kuracie rezne vyprážené v cestičku

80g Koktailové bravčové rezne vyprážené v trojobale

200g zemiakový šalát

250g Plnené kapustné holúbky

300g Domáce spišské pirohy

Studený bufet + teplý bufet

2. Studený bufet

300g Miešané misy so syrovými a mäsovými špecialitami:

30g syrová roláda s hroznom a orechmi

30g syrová roláda so šunkou a olivami

40g šunkovo-penová roláda

50g kuracia roláda so špargľou

50g kuracia roláda s brokolicou a mrkvou

50g paštéta pečená v lístkovom ceste

50g debrecínska bravčová pečienka plnená klobásou

50g bravčová galantína plnená špenátom a hlivou

50g plnené vajička so žĺtkovou fášou

60g plnené paradajky so šunkovou penou ovocná výzdoba, zeleninová výzdoba, pečivo

250g grécky šalát

80g Rybacia špecialita Losos s morskými plodmi a suši

2. Teplý bufet

150g Jelenie ragú na víne, slaninkovo-žemľový knedlík

150g Steak z lososa s listovým špenátom a citrónovým prelivom, varené zemiaky s petržlenovou vňaťou

100g Vyprážené kuracie nugetky obalené v sezamových semiačkach, servírované s opekanými zemiakmi s grilovanou zeleninou

250g Plnené kapustné holúbky

300g Domáce spišské pirohy

0,33L kapustnica

220g domáca zabíjačková huspenina

Teplé nápoje

Káva zalievaná 7g

Nescafé 2g

Presso

Capuccino 10g

Čaj podľa ponuky 2g

Čokoládová fontána s čokoládou