



Vážení,

Dovolte nám nabídnout cateringové služby hotelu Jehla ve Žďáru nad Sázavou.

V naší hotelové restauraci můžete strávit příjemné chvíle při obědu či večeři, společenské nebo obchodní schůzce, pracovním jednání. K dispozici Vám je naše restaurace, zahrádka s obsluhou nebo velká pivní zahrádka.

Nabízíme Vám:

- gastronomické služby
- moderní nekuřácká restaurace s kapacitou 90 míst
- mimo stálé nabídky i denní výběr až z 8 hotových jídel z bufetové linky
- zahrádka s obsluhou až pro 30 osob
- velká pivní zahrádka s kapacitou až 100 míst
- grilování, hudební produkce
- česká a mezinárodní kuchyně
- zvěřinové a zabijačkové hody
- nabídka z čerstvých zákusků a míchaných nápojů
- široký výběr kávy LAVAZZA
- zajistíme ochutnávky vín

Svatby, rauty, oslavy

- Uspořádáme pro Vás oslavy, rauty, firemní večírky, či svatební hostiny
- Zajistíme hudební produkci různých žánrů.



Ukázka složení rautu

Varianta á Kč 400,-/osoba malý party raut

Malé koktejlové předkrmy

- krémová vejce
- plněné okurky
- lahůdkové aspiky
- šunka na kosti
- palačinkové roládky různé druhy

Polévka

Jarní zeleninová

Teplá jídla

- vepřová svíčková s brusinkami / nebo kuřecí soté
- grilovaný kuřecí steak Florida / nebo grilovaný vepřový steak
- špíz Jehla/ nebo medailonky z vepřové kýty či kuřecí medailonky

Saláty

- zeleninový bar
- gratinované žampiony
- růžičková kapusta blanžírovaná podávaná s hrozny na špejli

Deserty

- lívanečky se skořicí a javorovým sirupem
- zmrzlinové pokušení
- sýrové speciality

Přílohy: hranolky americké/restované fazolky/karlovarský knedlík/

Varianta á Kč 450,-/osoba Slavnostní raut

Různé variace kanapek

- na opečené ciabatte sýr brie s grepovou marmeládou a pancettou
- křupavá kanapka s tuňákem
- křupavá kanapka s kaviárem a máslem s plátkem citronu

Malé koktejlové předkrmy

- roládky z kuřecích prsou
- roládky z vepřového bůčku
- koktejl z mořských plodů
- rozmanité variace rybích výrobků
- gratinované žampiony
- křupavé nugetky z lososa podávané na listových salátech s citrusy

Polévka

chřestová / brokolicevá / s máslovými krutony

Teplá jídla

- smažené miniřízečky kuřecí a vepřové
- čínská masová pánev tří barev / nebo pikantní kuličky z mletého masa podávané s brusinkovou omáčkou
- pečená jatýrka kachní s mandlemi a ovocem / nebo minišpízy z kuřete se zeleninou
- pečená ryba na bylinkách dle šéfkuchaře / nebo brokolice vařená v páře podávaná s mozarellou

Saláty, ovoce

- zeleninové saláty dle sezónní nabídky
- kuřecí koktejl
- karotkový s rozinkami a citronem
- smažený ananas ve vinném těsíčku

Sýry

variace českých sýrů podávaných s ořechy a hroznovým vínem

Deserty

- minizákusky
- palačinky s ovocem a smetanou
- ovocná mísa

Přílohy: bramboráčky | americké brambory | chléb | minibrambůrky s petrželkou/pečivo/ restované fazolky/ přílohové těstoviny italské

Varianta á Kč 550,-/osoba raut Bohemia

Malé koktejlové předkrmy

- obložené chlebičky
- roládky z vepřové kýty
- kuřecí paličky na medu a pivu
- rozmanité variace rybích výrobků
- plněná rajská jablíčka
- parmská šunka se žlutým melounem
- palačinkové roládky různé druhy

Polévka

hovězí vývar s játrovými knedlíčky

Teplá jídla

- smažené miniřízečky kuřecí a vepřové
- vepřová kýta po selsku, hlávkové zelí / nebo uzený hovězí jazyk s křenovou omáčkou
- plněné kynuté knedlíky s ovocem
- plněná kuřecí kapsa / nebo kuře s žemlovo-mandlovou nádivkou

Saláty, ovoce

- zeleninové saláty dle sezónní nabídky
- ovocný salát lehce zastříknutý bílým rumem
- olivy

Sýry

- variace českých moravských a slovenských sýrů/ eidam, brynza, korbáčky, hermelín nakládaný/

Deserty

- jablkový závin
- minikoblížky plněné šlehačkou

Přílohy: knedlíky karlovarské | hranolky/pečivo/ bramborový salát s majonézou/ vařené brambory

Doplňky: hořčice | křen | okurky | cibulky | kečup | nakládané feferonky | dressing

Pochutiny: mandle, ořechy, směs sušeného ovoce

Varianta á Kč 600,-/osoba raut Speciál

Malé koktejlové předkrmy

- pečený anglický roastbeef s chřestem a zeleninou
- kapustové listy plněné sýrem Feta
- plněné vejce s kaviárem
- variace uzených ryb se zeleninou a studenými omáčkami
- coctail z mořských plodů
- nářez z marinovaných krůtích prsou obložený ovocem
- palačinkové roládky různé druhy

Polévka

zeleninový vývar s česnekem a máslovými krutony

Teplá jídla

- minišpízy z vepřové kotlety, kuřecích prsíček a anglické slaniny
- česnekové miniřížečky z vepřové kýty a z kuřecích stehýnek
- pomalu pečená argentinská žebra
- grilovaná středomořská zelenina
- konfitovaná kuřecí stehýnka podávaná s cibulovou marinádou
- pečená kachna po Staročesku na vinném zelí

Saláty, ovoce

- salátový bar / míchaný salát s přílohou: balkánský sýr, bylinkový dresink, francouzský dresink
- olivy
- marinovaný ovocný salát

Sýry

- sýrová deska s výběrem sýrových specialit

Deserty

- domácí ovocné řezy
- čokoládová fontána

Přílohy: šunková rýže/ bramborové krokety / americké brambory / bramborové knedlíky

Dochucovací dipy: americká remuláda, tatarská omáčka

Pochutiny: oříšky, mandle, směs sušeného ovoce

dále připravíme tematické rauty dle požadavků a přání klienta

info@hoteljehla.cz | 420 566 624 146 | hotel JEHLA, Kovářova 4, 591 01 Žďár nad Sázavou