

# Jedálny lístok

# Párty Hala

# Harmónia

na rok 2025

## Pozor Akcia!

v termínoch 1.1.2025 až 30.4.2025

ZĽAVA 22% na všetky typy osláv!

SVADBY 80 €/ osoba - konečná cena

## Menu na svadobné hostiny, súkromné a firemné akcie

V ponuke máme 2 svadobné, slávnostné balíky.

Tieto dve ponuky zahŕňajú: prípitok, predjedlo, polievku, hlavné jedlo a druhý chod, ktorý podávame vo večerných hodinách formou švédskych stolov. Tieto švédske stoly pozostávajú z ponuky studeného a teplého bufetu.

# Slávnostné menu č.1 56 € / osoba

## Aperitív – prípitok

Prosecco s jahodou (0,10 l)

Hubert Brut – Hubert De Luxe (0,10 l)

Cinzano s citrónom (0,10 l)

## Polievka

Slepačia polievka s domácimi rezancami

Hovädzí vývar s pečeňovými haluškami a zeleninou

Hráškové kapučíno s krutónikmi  
z bieleho pečiva

Ľahká zeleninová polievka s parmezánom

## Predjedlo

Kuracia paštéta s brusnicami podávaná  
s malým toastom

Caprese šalát so cherry paradajkami a bazalkou

Talianská šunka so žltým melónom a medovo  
balzamikovým desingom

Šunkovo syrové variácie, výber 4 druhov syra,  
kráľovská šunka a prosciutto

Antipasti , (grilovaný baklažán, cherry paradajky,  
mladá cukina, mäsitá paprika, mozzarella, pecorino, olivy)

Zaúdená šunka od kosti s čerstvým chrenom  
a petržlenovým olejom a bagetkou

Bufallo mozzarella s rukolovým šalátom  
a píniovými orieškami, dip z olivového oleja  
a čerstvého citrónu, banketové pečivo

## Hlavné jedlo

Bravčová panenka/ kuracie prsia s dubákovou omáčkou,  
s gratinovanými zemiakmi a kučeravým šalátom

Kuracia rolka  
plnená šunkou a sušenou slivkou s omáčkou  
na prírodno a gazdovské zemiaky

Bravčová panenka s Demi Glace, zemiaky s bryndzou  
a slaninkou

Kuracie prsia s glazovanou špargľou na smotanovej omáčke  
a zemiakovým muffin koláčikom

Grilovaný losos s citrónovou omáčkou  
a zemiakovo hráškové pyré

Morčacie plnené slaninkou s jemnou pivovou omáčkou  
a zemiaky pečené v šupke

Zubáč poširovaný vo víne s omáčkou z čierneho cesnaku

Hovädzie líčka v zeleninovom demi glace  
a pečené zemiaky s maslom

Zapekané kuracie kukuričné prsia s baby špenátom,  
sušenou paradajkou a mozzarelou

**Druhá večera formou bufetu  
podávaná okolo 22 hod**

**Studený bufet zo 4 druhov jedál  
podľa Vášho výberu**

**Roláda z bravčovej panenky**

**Syrová roláda**

**Galatína z kuraťa**

**Salámová misa**

(výber zo štyroch druhov suchých salám)

**Lahôdková misa**

(variácie syrov pecorino, parmezán, niva, parmskej šunky,  
vlašských orechov a žltého melóna)

**Výber slovenských syrov**

(hermelín, ementál, parenica, niva, korbáčiky  
s vlaškými orechami a hroznom)

**Ovocné a zeleninové kreácie**

(filetovaná zmes ovocia, zeleninová výzdoba)

**Teplý bufet výber zo 6 druhov jedál podľa Vášho výberu, pri dodržaní počtu hostí v prvom chode. Pri objednávke väčšieho počtu jedál je doplatok 24 € / osoba za studený + teplý bufet**

Kuracie vyprážené minirezne

Bravčové vyprážené minirezne

Pečené bravčové rebierka s barbeque omáčkou a medom

Bavorské bravčové koleno

Dusené bravčové pliecko s čili a čerstvými bylinkami

Sviečková na smotane, knedľa

Telacie ragú

Pečený filet zo pstruha na masle

Kuracie stehienka pečené s medom a bylinkami

Pečené kuracie stehná

Kuracie soté na zelenine

Kurací Gordon blue

Zabíjačkové špeciality

Kapustnica

Bryndzové pirohy s kyslou smotanou

Vieme Vám urobiť bezlepkové, bezlaktózové jedlá podľa Vášho výberu

## 4 druhy príloh podľa Vášho výberu

Grilovaná zelenina

Varené zemiaky

Opekané zemiaky

Hranolky

Dusená ryža,

Zemiakový šalát

Majonézový šalát

Grécky šalát

Anglická zelenina

Šalát trhaný listový s mozzarellou a cherry paradajkami

Zmiešaný listový šalát s paradajkou,  
uhorkou a cibuľkou

Cestovinový šalát so zeleninou

Domáca parená knedľa

Sada príloh:

(horčica, chren, kečup, kyslé uhorky, baranie rohy,  
feferónky, dubáková omáčka,  
pikantná paradajková omáčka, pečivo, chlieb)

# Slávnostné menu č.2 62 € / osoba

## Aperitív – prípitok

Prosecco s jahodou (0,10 l)

Hubert De Luxe (0,10 l)

Suché Martini (0,10 l)

Martini Dry, Rosso Bianco s olivou (0,10 l)

Campari s pomarančovým džúsom (0,10 l)

## Polievka

Slepačia polievka s domácimi rezancami  
a julianne zeleninou

Hovädzí vývar s pečeňovými haluškami  
a zeleninou

Bažantí vývar s pečeňovými haluškami

Paradajkový krém s parmezánom  
a bazalkovým pestom



## Predjedlo

Kačacia paštéta s brusnicami  
podávaná s bielou bagetkou

Divinová paštéta s figovou redukciou  
a s opečeným toastom

Grilovaný baklažán  
na pečených slaninových čipsoch

Talianská šunka so žltým melónom  
a medovo balzamikovým dressingom

Krevetky na olivovom oleji  
a cesnaku so cherry paradajkami

Tatarák z lososa s pomarančom a kráľovské kapary

Údený losos s citrónovým dipom,  
bagetkou a cherry paradajky

Mozzarella s rukolovým šalátom a pistáciovými orieškami,  
díp s olivového oleja a citróna, banketové pečivo

Teľacie carpaccio s caparovou majonézou  
a čerstvým parmezánom, banketovové pečivo

## Hlavné jedlo

Grilovaná panenka/kuracie prsia na hubách podávaná  
s opekanými zemiačikmi a rukolou

Jelenie ragú na červenom víne s brusnicami a rozmaríne  
podávané so žemľovo slaninkovým knedlíkom

Hovädzie plátky na grilovanej špargli  
a zemiakových chipsoch

Grilovaný losos s citrónovou omáčkou  
a zemiakovo hráškovým pyrém

Morčacie plnené slaninkou s jemnou pivovou omáčkou  
a zemiaky pečené v šupke

Zapekané kuracie kukuričné prsia s baby špenátom,  
sušenou paradajkou, mozzarelou a pečené zemiaky  
so slaninkou a cibuľkou

Plnený kurací steak sušenou rajčinou obalený v slaninke,  
zemiakový koláčik s demi glace omáčkou

Medailónky z hovädzej sviečkovej zapečené s bazalkovým  
pestom, cherry paradajkami a parmezánom s opekanými  
zemiačikmi

Kačacie prsia s ríbezľovou omáčkou podávané  
s pečeným zemiakom na rozmaríne

Wellington z hovädzej sviečkovice podávaný na jemnom  
zemiakovom pyrém a grilovanej baby zelenine

**Druhá večera formou bufetu  
podávaná okolo 22 hod**

**Studený bufet zo 4 druhov jedál  
podľa Vášho výberu**

Roláda z bravčovej panenky

Syrová roláda

Galatína z kuraťa

Salámová misa - výber zo štyroch druhov suchých salám

Lahôdková misa - variácie syrov pecorino, parmezán, niva,  
parmskej šunky, vlašských orechov a žltého melóna

Výber slovenských syrov - hermelín, ementál, parenica, niva,  
korbáčiky s vlašskými orechmi a hroznom

Ovocné kreácie - filetovaná zmes ovocia,  
zeleninová výzdoba, pečivo

**Teplý bufet výber zo 6 druhov jedál podľa Vášho výberu, pri dodržaní počtu hostí v prvom chode. Pri objednávke väčšieho počtu jedál je doplatok 25 € / osoba za studený + teplý bufet**

Bravčový Gordon blue

Grilovaná bravčová panenka

Grilovaný kurací stehenný plátok

Kuracie vyprážené mini rezne

Bravčové vyprážené mini rezne

Pečené bravčové rebierka s barbeque omáčkou a medom

Bavorské bravčové koleno

Kačacie stehná

Hovädzie pikantné azú

Sviečková na smotane, knedľa

Kuracie stehienka pečené s medom a bylinkami

Teľacie ragú

Špíz z kuracieho stehna a sušených sliviek

Maďarský guláš, knedľa

Grilovaný losos

Kapustnica

Vieme Vám urobiť bezlepkové, bezlaktózové jedlá podľa Vášho výberu

## 4 druhy príloh podľa Vášho výberu

Grilovaná zelenina

Varené zemiaky

Opekané zemiaky

Hranolky

Dusená ryža,

Zemiakový šalát

Majonézový šalát

Grécky šalát

Anglická zelenina

Šalát trhaný listový s mozzarellou a cherry paradajkami

Zmiešaný listový šalát s paradajkou,  
uhorkou a cibuľkou

Cestovinový šalát so zeleninou

Domáca parená knedľa

Dusená červená kapusta

Sada príloh:

(horčica, chren, kečup, kyslé uhorky, baranie rohy,  
feferónky, dubáková omáčka,  
pikantná paradajková omáčka, pečivo, chlieb)