



BANKETOVÁ MAPA

ZÁMEČEK PETROVICE U KARVINÉ





♦♦ SERVÍROVANÉ MENU ♦♦

Níže je uvedeno několik nabídek, ze kterých si můžete sestavit Vaše vlastní dvou, tří, nebo čtyř chodové menu.

Náš sales manager, nebo Šéfkuchař Vám s potěšením poradí a pomohou menu sestavit. Minimum 12-15 osob.

2, 3, 4 CHODY

PŘEDKRMY

- ★ Zauzená pražská šunka, křenový creme fraiche, okurky cornichons, perličková cibulka 135,-
- ★ Mozzarella, dva druhy rajčat, pečený lilek, bazalkové pesto 165,-
- ★ Marinovaný losos gravlax, bylinkový creme fraiche, listy trhaných salátů 240,-
- ★ Tatar z hlívy ústříčné, pažitková majonéza, opečený kváskový chléb 160,-
- ★ Domácí drůbeží paštika s portským vínem a tymiánem, brusinkový gel, ořechový krokant 150,-
- ★ Vitello tonnato – plátky marinované telecí kýty s tuňákovou majonézou a kaparovými plody 240,-
- ★ Marinovaná řepa, farmářský kozí sýr, pražené pinie, bylinkový olej 140,-

POLÉVKY

- ★ Silný hovězí vývar s nudlemi, kořenová zelenina, játrové kapání 95,-
- ★ Silný drůbeží vývar s nudlemi, kořenová zelenina, kuřecí bylinkové nočky 75,-
- ★ Zeleninový vývar s droždovými knedlíčky 70,-
- ★ Bramborový krém s restovanými žampiony 85,-
- ★ Hráškový krém s máslovými krutóny 85,-
- ★ Jemný česnekový krém, ragů z listového špenátu, máslové krutony 110,-
- ★ Polévka z pečené dýně, pražená semínka 110,-
- ★ Tradiční bramborová polévka s lesními hříbky a čerstvou majoránkou 130,-
- ★ Beskydská kulajda s lesními hříbky a čerstvým koprem 165,-

VEGETARIÁNSKÉ POKRMY

- ★ Bramborové noky s kozím sýrem, sušenými rajčaty a listovým špenátem 250,-
- ★ Houbové rizoto, parmazán, bylinkový olej 230,-
- ★ Pečená sezónní zelenina, pyrė ze sladkých bramb. a mrkve, čočka beluga 180,-
- ★ Zeleninové lasagne 175,-
- ★ Grilovaný sýr z jeseníků, brambor. pyrė, sezónní glazírovaná zelenina 260,-



SERVÍROVANÉ MENU

HLAVNÍ CHODY

★ Grilovaný kuřecí supreme, ragů z cukety a cherry rajčat, gratinované šťouchané brambory	295,-
★ Krůtí řízek s bylinkovým máslem, máslová bramb. kaše, okurkový salát	305,-
★ Kachní konfitované stehno, dušené červené zelí, pečený knedlík	390,-
★ Hovězí váleček na smetaně, karlovarský a bylinkový knedlík, brusinky	360,-
★ Hovězí líčka na červeném víně, bramborové pyré, glazírovaná zelenina	380,-
★ Vídeňská roštěná, jasmínová rýže s čerstvou petrželkou	355,-
★ Hovězí guláš na zámeckém pivu, cibulka, variace knedlíků	285,-
★ Telecí hřbet pečený do růžova v bylinkách a hořčici, krémové ragů ze žampionů a pórku, gratinované brambory	540,-
★ Vepřová panenka ve slanině, zelenina ratatouille, pečené bramborové grenaille	350,-
★ Vepřová pečeně marinovaná v bylinkách a hořčici, savojská kapusta, pečené brambory grenaille	260,-
★ Pomalu pečená vepřová plec na cibuli a česneku, červené zelí, domácí bramborový knedlík	275,-
★ Pečený lososovitý pstruh na másle a tymiánu, lehký bramborový salát, koprová remuláda	425,-
★ Zauzený losos, citronová fregola, omáčka ze žlutých paprik	520,-
★ Grilovaný candát, mrkvovo batátové pyré, bylinková omáčka, sezónní zelenina	450,-

DEZERTY

★ Lívance, zadělávaná jablka s rozinkami a rumem, zakysaná smetana	95,-
★ Čokoládové brownies s arašídý a vanilkovou zmrzlinou	75,-
★ Nepečený cheesecake s karamelovou omáčkou a sezónním ovocem	125,-
★ Tartaletka s krémem z lesního ovoce, zakysaná smetana, bobuloviny	125,-
★ Vanilkové crème brulee se sezónním ovocem	125,-
★ Pistáciové řezy s čokoládovou pěnou	145,-

Minimum 15 osob.

Hotel si vyhrazuje právo upravit ceny. Uvedené ceny jsou včetně DPH.



♦ ♦ RAUTOVÁ NABÍDKA ♦ ♦

RAUT 1 1050,- CZK

STUDENÉ POKRMY

- ★ Mix sezónní zeleniny a salátů, dresinky, doplňky 140,-
- ★ Variace českých sýrů z domácí udírny 65,-
- ★ Variace českých uzenin s doplňky 65,-
- ★ Drůbeží paštika s portským vínem a tymiánem 75,-
- ★ Zámecký hovězí tatarák, opečený kváskový chléb 150,-
- ★ Kanapky s uzeným tvarohem, ředkvičkou a hráškem 35,-
- ★ Výběr čerstvého pečiva 30,-

TEPLÉ POKRMY

- ★ Kuřecí fritované řízečky, pečené brambory ve slupce, bylinkový dip 110,-
- ★ Vepřová kýta zauzená ovocným dřevem, hořčice, křen, kyselé okurky, 120,-
- ★ cibulky, koží rohy, chléb / nad 30 osob
- ★ Hovězí guláš na zámeckém pivu, cibulka, čerstvý kváskový chléb 165,-
- ★ /špekový knedlík 200,-
- ★ Grilovaný sýr z jeseníků s marinovanou pečenou paprikou 110,-

Minimum 15 osob. Hotel si vyhrazuje právo upravit ceny. Uvedené ceny jsou včetně DPH.

RAUT 2 1250,- CZK

STUDENÉ POKRMY

- ★ Mix sezónní zeleniny a salátů, dresinky, doplňky 140,-
- ★ Terinka foie gras s cognackem, máslová briosche, marinované višně 110,-
- ★ Variace francouzských uzenin a sýrů s doplňky 120,-
- ★ Marinovaná řepa se šlehaným kozím sýrem 95,-
- ★ Tatarák z hlívy ústřičné, opečený kváskový chléb 85,-
- ★ Výběr čerstvého pečiva 30,-

TEPLÉ POKRMY

- ★ Vepřová panenka s farmářskou slaninou a šalvějí, pepřová omáčka, gratinované brambory 225,-
- ★ Hovězí líčka po burgundsku, šťouchané brambory s jarní cibulkou 170,-
- ★ Grilovaný kuřecí supreme s bylinkovou krustou, zelenina ratatouille, pečené brambory grenaille 145,-
- ★ Zauzený losos, trhaný listový salát hořčicový dip s koprem 130,-

Minimum 15 osob. Hotel si vyhrazuje právo upravit ceny. Uvedené ceny jsou včetně DPH.



♦♦ RAUTOVÁ NABÍDKA ♦♦

RAUT 3 1450,- CZK

STUDENÉ POKRMY

★ Mix sezónní zeleniny a salátů, dresinky, doplňky	140,-
★ Variace italských uzenin a sýrů s doplňky	120,-
★ Marinovaná baby mozzarella s cherry rajčaty	65,-
★ Filírované hovězí hruď „Pastrami“	100,-
★ Vitello tonnato, tenké plátky telecí kýty s tuňákovou majonézou a kapary	105,-
★ Olivová a rajčatová tapenáda, opečená křupavá ciabata	70,-
★ Výběr čerstvého pečiva	30,-

TEPLÉ POKRMY

★ Seleči porchetta s omáčkou z lišek a česnekovou polentou	195,-
★ Kuřecí prso supreme ve slanině s jemnou rajčatovou omáčkou, grilovanou cuketou a parmazánovými noky	160,-
★ Tygří krevety na česneku a chilli s cherry rajčaty a petrželkou	285,-
★ Těstoviny penne s baby špenátem, rajčaty a praženou slunečnicí servírované v korpusu parmazánu	220,-

Minimum 15 osob. Hotel si vyhrazuje právo upravit ceny. Uvedené ceny jsou včetně DPH.

DALŠÍ POLOŽKY RAUTOVÝCH POKRMŮ

NA STOLY

★ Krájené sezónní ovoce 1kg	300,-
★ Tyčinky z listového těsta se solí a kmínem 3ks/os.	30,-
★ Tyčinky grissini 3ks/os.	20,-
★ Škvarková pomazánka 50g	45,-
★ Olivová tapenáda 50g	45,-
★ Salsa z pečené zeleniny	45,-
★ Uzené mandle 50g	65,-
★ Uzený tvaroh 100g	35,-

POLÉVKY

★ Silný drůbeží vývar s bylinkovými nočky a kořenovou zeleninou	65,-
★ Lehký česnekový krém	70,-
★ Francouzská cibulová polévka s koňákem	80,-
★ Tradiční kyselica	105,-



♦♦ RAUTOVÁ NABÍDKA ♦♦

TEPLÉ POKRMY

- | | |
|--|-------|
| ★ Hovězí medailonky z pravé svíčkové, pepřová omáčka, gratinované brambory | 320,- |
| ★ Pečená jehněčí kýta s česnekem a rozmarýnem, pečené brambory ve slupce, okurkový salát s mátou a řeckým jogurtem | 180,- |
| ★ Vepřová pečeně v bylinkách a hořčici, rozmarýnový juice, gratinované brambory | 140,- |
| ★ Vepřová panenka pečená ve slanině s čerstvou šalvějí, zeleninová ratatouille, bylinkové grenaille | 150,- |
| ★ Vepřová líčka na tmavém pivu, štouchané brambory s jarní cibulkou, glazírovaná zelenina | 150,- |
| ★ Trhané vepřové maso v bbq omáčce, grilovaná kukuřice, smažená cibule | 150,- |
| ★ Pečená vepřová žebírka, hořčice, smetanový křen s jablky, zelný salát, kyselé okurky, chléb | 180,- |
| ★ Řízečky z vepřové panenky v parmazánové strouhance, rajčatový dip | 140,- |
| ★ Vepřová zámecká směs se zeleninou domácí hranolky/ rýže | 165,- |
| ★ Kuřecí zámecká směs se zeleninou, domácí hranolky/rýže | 155,- |
| ★ Pošírované kuře, celerové veloute s martini, restované gnocetti s listovým špenátem | 125,- |
| ★ Pečená krůta/krocán s pomerančovým máslem a tymiánem, pečené brambory grenaille, od 30 osob | 140,- |
| ★ Grilovaný kuřecí supreme s bylinkovou krustou, grilovaná zelenina, pečená kukuřičná polenta | 145,- |
| ★ Mix grilovaných ryb (treska, candát, losos...) sezónní glazírovaná zelenina | 170,- |
| ★ Těstoviny dle sezónní nabídky | 100,- |
| ★ Zeleninové lasagne | 75,- |
| ★ Pasta station – těstoviny se sýrovou omáčkou, baby špenátem, cherry rajčaty a praženými semínky servírované v parmazánu / od 30 os./ | 220,- |
| ★ Glazírovaná kořenová zelenina na másle s píniovými jádry | 70,- |
| ★ Kuřecí řízečky 100g | 95,- |
| ★ Vepřové řízečky 100g | 125,- |



♦ ♦ RAUTOVÁ NABÍDKA ♦ ♦

STUDENÉ POKRMY

★ Tataki z čerstvého tuňáka se salsou chimichurri	120,-
★ Nakládané sýry z domácí udirny se sušenými rajčaty a kaparovými plody	65,-
★ Variace bruschett a kanapek 2ks/os	100,-
★ Míchaný zeleninový salát	50,-
★ Řecký salát	90,-
★ Zelný salát	40,-
★ Coleslaw salát	60,-

SWEET BAR

★ Mini tiramisu	75,-
★ Čokoládový mousse s chilli	60,-
★ Nepečený cheesecake se sezónním ovocem	55,-
★ Čokoládové brownies s malinovou omáčkou	60,-
★ Variace creme brulee (káva, vanilka,...)	70,-
★ Bezová panna cotta s mango pyré	55,-
★ Šlehané mascarpone s Gran Marnier likérem a kandovaným pomerančem	65,-
★ Mini lemon tarte	35,-
★ Mini tartaletka s krémem z lesního ovoce	40,-
★ Vaflová trubička s kokosovým krémem	40,-
★ Krájené sezónní ovoce	30,-
★ Čokoládová fontána 5 kg čokolády 72%, 10 kg ovoce	6000,-
★ Čokoládová fontána 2 kg čokolády 72%, 4 kg ovoce	3000,-



NABÍDKA KÁVOVÝCH PŘESTÁVEK / CFB KONFERENCE

Nápoje jsou k dispozici po dobu 1,5 hodiny.

Další občerstvení je možno doplnit z výběru položek sladké, slané, vegetariánské.
Cena je vždy uvedena na osobu.

KÁVA

125,-/os.

★ Naše lahodná káva, bezkofeinová káva a výběr jemných čajů, voda, džus

VÝBĚR SLADKÝCH POLOŽEK

★ Šlehané mascarpone s Gran Marnier likérem a kandovaným pomerančem	65,-
★ Domácí jablečný závin	50,-
★ Mix dánského pečiva	35,-
★ Mrkvový koláč s mandlemi a rozinkami	60,-
★ Sezónní ovocný drobenkový koláč	40,-
★ Domácí COOKIES s belgickou čokoládou	35,-
★ Mini koblížky z nugátem a marmeládou	25,-

VÝBĚR SLANÝCH POLOŽEK

★ Sendvič se šunkou od kosti, francouzskou hořčicí a ledovým salátem	65,-
★ Cibulová bageta, křupavá slanina, dresink z hrubozrnné hořčice, rajče, salát	75,-
★ Tradiční club sendvič, kuřecí maso, slanina, vejce, dresink, salát, rajče	75,-
★ Plněný croissant máslo, šunka, rajče, ledový salát, sýr brie	75,-
★ Pastrami sendvič, filírované hovězí hrudí, nakládaná okurka, hořčicový dip	95,-

VÝBĚR VEGETARIÁNSKÝCH POLOŽEK

★ Bageta s mozzarellou, rajčetem a bazalkou	65,-
★ Sendvič se sýrem brie, jablky a brusinkami	75,-
★ Sendvič s domácím uzeným sýrem a rajčaty	75,-
★ Cizrnový hummus, zeleninové crudite	75,-
★ Focaccia s grilovanou zeleninou a creme fraiche	75,-

Kávoová přestávka od 10 osob, výběr vždy jednotný.

Hotel si vyhrazuje právo upravit ceny. Uvedené ceny obsahují DPH. DPH podléhá změně.



◆ ZÁMECKÉ SNÍDANĚ ◆

★ ZÁMECKÉ SNÍDANĚ / pro ubytované hosty, snídaně je zahrnutá v ceně pokoje /300,-/os.

- ★ Pečivo
- ★ Výběr čerstvého pečiva
- ★ Výběr z domácího sladkého pečiva, dánského pečiva, croissantů
- ★ Nabídka marmelád, medu, másla
- ★ Studené uzeniny a sýry
- ★ Kvalitní vepřová šunka, uzeniny, sýry dle nabídky
- ★ Cereálie a sušené ovoce
- ★ Ovoce a jogurty
- ★ Čerstvé krájené sezónní ovoce
- ★ Bílý jogurt
- ★ Ochucené jogurty
- ★ Teplá nabídka
- ★ Sázená vejce
- ★ Míchaná vejce
- ★ Vaječná omeleta
- ★ Křupavá farmářská slanina
- ★ Párky a klobásy dle nabídky
- ★ Domácí lívance s javorovým sirupem, nebo džemem
- ★ Ranní nápoje
- ★ Lahodná káva, bezkofeinová káva
- ★ Výběr z bylinkových, ovocných a černých čajů
- ★ Karotkový fresh
- ★ Ovocný džus

★ V případě pro minimálně 20 osob, nám bude potěšením servírovat Vaši snídani v uzavřeném salónku bez příplatku a účtování nájmu.



KONFERENČNÍ MÍSTNOSTI

- ★ K dispozici jsou 4 konferenční místnosti o celkové velikosti 363 m³.
- ★ Všechny sály disponují plátnem, chlipchartem, WI-FI připojením k internetu, individuálně regulovatelnou klimatizací.
- ★ Velkou výhodou je prostorné parkoviště, v areálu hotelu se také nachází parkoviště pro autobus.

TECHNICKÉ VYBAVENÍ A DOPLŇKOVÉ SLUŽBY

- ★ K dispozici jsou 4 konferenční místnosti o celkové velikosti 363 m³.

- ★ Dataprojektor, plátno
- ★ FlipChart
- ★ Aktivní reproduktory
- ★ Ozvučení v sálech
- ★ Bezdrátový mikrofón

1000,-
100,-

Hlavním cílem naší práce je připravit takový návrh, který bude nejlépe vyhovovat Vaším představám a následně zabezpečit a realizovat všechny detaily projektu tak, abyste se mohly soustředit na věci důležité pro Vaši práci a pohodový život.

Neváhejte se proto na nás kdykoliv obrátit z vašimi požadavky.

REZERVACE

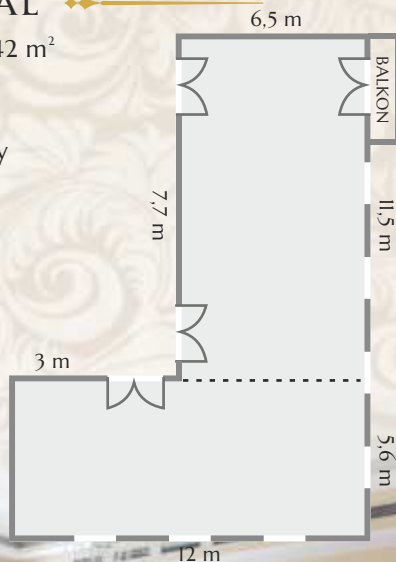
Bc. Henrieta Lasotová T: +420 732 481 044
E: eventmanager@zamecek.petrovice.cz



VELKÝ SÁL

Velikost sálu 142 m²
1. podlaží

- ★ Kapacita pro společenské akce cca 76 hostů
- ★ Možnost rozdělení sálu na 2 samostatné sály
- ★ Ideální prostor pro svatby, rodinné oslavy, konference, plesy
- ★ Nachází se v prvním patře
- ★ Samostatné foyer

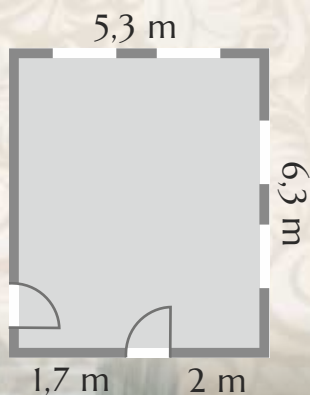




KOMTESA

Velikost sálu 34 m²
přízemí

- ★ Maximální kapacita 20 osob
- ★ Vhodný prostor pro menší rodinné oslavy, svatby a obchodní jednání

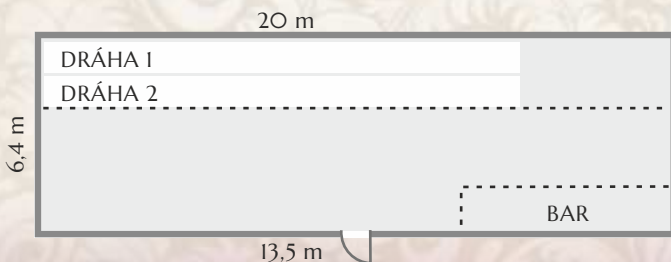




BOWLING

Velikost sálu 187 m²
suterén

- ★ Maximální kapacita 30-40 osob
- ★ Prostor vhodný pro teambuildingové aktivity, společenské akce, vánoční večírky, školení



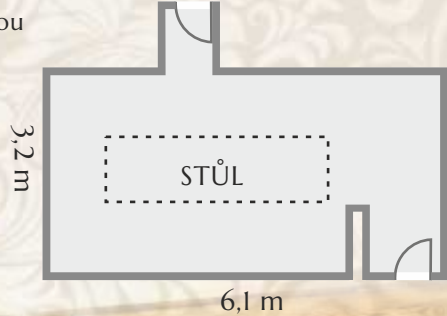


RYTÍŘSKÝ SALONEK

Velikost sálu 25 m²
suterén

Maximální kapacita 14 osob
Prostor propojený s prosklenou vinotékou
je vhodný pro stylová setkání

VSTUP DO VINOTÉKY







PRSTNÁ čp. 1,
PETROVICE U KARVINÉ
ČESKÁ REPUBLIKA

RECEPCE: +420 606 740 810
WELLNESS: +420 737 244 474

info@zamecek-petrovice.cz
zamecek-petrovice.cz