



HOTEL**HORIZONT**

OBJEVTE SVŮJ HORIZONT...

BANKETOVÁ MAPA

COFFEEBREAKY

MENU

BUFETY

RAUTY

NABÍDKA PLATNÁ OD 1. 12. 2024

Ceny jsou uvedené s DPH za osobu

NABÍDKA COFFEEBREAKŮ

NÁPOJOVÝ COFFEEBREAK

110 Kč

káva s mlékem, čaj s medem a citronem, džus ve dvou druzích, pramenitá voda s citronem a mátou
v neomezeném množství po dobu 3hodin

CLASSIC COFFEEBREAK

140 Kč

variace 1 ks sladkého a 1 ks slaného pečiva, 100 g ovoce nebo zelenina

PREMIUM COFFEEBEAK

160 Kč

variace 1 ks sladkého a 1 ks slaného pečiva, 100 g ovoce nebo zelenina
ovocný nebo zeleninový fresh džus nebo smoothie

NA VÝBĚR MÁTE

mini kaiserky s moravským uzeným a perlovou cibulkou / s tuňákovou pomazánkou a jablky

s vajíčkovou pomazánkou a ředkvičkou / s humusem se sušenými rajčaty, nakládanou baby mrkví a červenou cibulkou 

mini rohlíček s parmskou šunkou a cukrovým melounem / s marinovaným lososem a kapary / s vlašským salátem a šunkou
s bazalkovým pestem a mozzarellou s baby rajčátky 

jablečný závin / plněný croissant s malinami, meruňkami nebo čokoládou / ovocný koláč s drobenkou / plundrové nebo tlačené
koláčky s mákem, povidly, ořechy nebo tvarohem

NABÍDKA MENU

tato menu je možné objednat již pro 1 osobu

MENU A

345 Kč

denní polévka

svíčková na smetaně podávaná s žemlovým knedlíkem, doplněná brusinkami a čerstvou šlehačkou

jednotný dezert dle denní nabídky

MENU B

345 Kč

denní polévka

kuřecí supreme, špenát s parmezánem ve smetanové omáčce, pečené grenaille 

jednotný dezert dle denní nabídky

MENU C

345 Kč

denní polévka

smažený vepřový řízek, servírovaný s bramborovou kaší

jednotný dezert dle denní nabídky

MENU D

345 Kč

denní polévka

květákové kari s červenou čočkou podávané s basmati rýží 

jednotný dezert dle denní nabídky

 VEGAN


NABÍDKA MENU

tato menu je možné od každého druhu objednat pro 10 a více osob, alespoň 1 týden předem

MENU E

445 Kč

hráškový krém se zakysanou smetanou

kachní prso připravované metodou sous vide, následně opečené, podávané s bramborovým pyrém, pečená zelenina, omáčka demi glace 

čokoládový perník s vlaškými ořechy, čokoládou a brusinkami, s višňovou omáčkou a čerstvou šlehačkou

MENU F

445 Kč

hráškový krém se zakysanou smetanou


filet z lososa podávaný s teplým salátem z čočky beluga 

čokoládový perník s vlaškými ořechy, čokoládou a brusinkami, s višňovou omáčkou a čerstvou šlehačkou

MENU G

445 Kč

hráškový krém se zakysanou smetanou

vepřová panenka připravovaná v sous vide, doplněná bramborovým nákypem s pórkem, hříbková omáčka 

čokoládový perník s vlaškými ořechy, čokoládou a brusinkami, s višňovou omáčkou a čerstvou šlehačkou

MENU H

445 Kč

hráškový krém se zakysanou smetanou

pečená dýně na bylinkách podávané s fazolovým pyrém, doplněné vlaškými ořechy  

čokoládový perník s vlaškými ořechy, čokoládou a brusinkami, s višňovou omáčkou a čerstvou šlehačkou

GALA MENU I

780 Kč

Toto menu je možné objednat pro 10 a více osob a alespoň 1 týden předem.

Menu je možné doplnit vybranými víny.

plátky marinovaného a zauzeného lososa na listovém salátu, doplněné pomerančovou espumou, opečená bagetka

krémová polévka z listového špenátu, tatar ze sušených rajčat a kapar s bylinkami, doplněné zakysanou smetanou

mušle sv. Jakuba restované na přepuštěném másle se smetanovou omáčkou z bílého vína, doplněné plátkem lanýže

dančí hřbet se šípkovou omáčkou podávaný s pečenými grenaillemi

restované jahody na pepři a medu s vlaškými ořechy



bez lepku



pro vegetariány



pro vegany a vegetariány



BUFETY

připravujeme pro skupiny od 25 osob, bufet je podáván 2,5 hodiny

OBĚD BUFET CLASSIC 1

420 Kč

krkonošské kyselo

pečené kuřecí stehno se zeleninou podávané se šfouchanými bramborami 
nudličky z vepřového masa, restované s cibulí, chilli a smetanou, podávané rýží
krkonošský hovězí guláš s houbami podávaný s žemlovým knedlíkem
maccheroni s cuketou a rajčaty 

řecký salát s olivami

směs listových salátů s ředkvičkami




salát Coleslaw

mini dezerty v několika druzích

OBĚD BUFET CLASSIC 2

420 Kč

bramborová polévka

svíčková pečeně na smetaně podávaná s houskovým knedlíkem, brusinky
sekaný řízek se sýrem podávaný s bramborovou kaší
kuřecí ragú se zeleninou podávané s rýží basmati 
dýně s pórkem a cizrnou na kari, kokosové mléko  

rajčatový salát s cibulkou

salát caesar s krutóny a parmazánem

míchaný zeleninový salát s olivami

mini dezerty v několika druzích

OBĚD BUFET PREMIUM

590 Kč

slepičí vývar s masem a nudlemi

kulajda

vepřové a kuřecí mini řízečky doplněné bramborovým salátem

pečená pikantní kuřecí křídélka podávaná s restovanou zeleninou na olivovém oleji 

španělský ptáček podávaný s rýží basmati

treska podávaná na cuketových špagetách doplněná pečeným bramborem na rozmarýnu 

špagety aglio olio peperoncino doplněné parmazánem 

směs listových salátů s mozzarellou a cherry rajčátky, bazalkové pesto

směs čerstvé zeleniny doplněné olivami, sýrem feta doplněné bylinkovým a francouzským dresingem

okurkový salát, zelný salát s křenem

mini dezerty v několika druzích



bez lepku



pro vegetariány



pro vegany a vegetariány

standardní bufetová večeře servírovaná s ostatními hosty

440 Kč

standardní bufetová večeře servírovaná v odděleném prostoru

650 Kč


VEČERNÍ BUFET CLASSIC 1

kulajda a polévka dle denní nabídky

kanapka s celerovou pomazánkou, carpaccio z červené řepy s halloumi sýrem 

rybí filé pečené na česneku a pivu s vařenými bramborami

pikantní kuřecí křídla, basmati rýže

nudličky z vepřové pečeně restované s cibulí a chilli smetana, bramboráčky 

vepřové mini řízečky

hovězí pečeně na slanině, houskové knedlíky

grilovaný kuřecí a vepřový steak 

kroupy s restovanou cibulkou a houbami 

bulgur se zeleninou 

zelný salát s křenem, okurkový salát, mrkvový salát,

pohanka se zeleninou restovanou na olivovém oleji

čerstvá zelenina a saláty v několika druzích doplněná dresinky

krájené sýry v několika druzích

čerstvé palačinky doplněné karamellem a marmeládou, zmrzlina

mix mini dezertů z hotelové cukrárny

čerstvé ovoce v několika druzích

VEČERNÍ BUFET CLASSIC 2

hovězí vývar s masem a nudlemi a polévka dle denní nabídky

mozzarella s rajčaty, zavináče 


treska s rajčaty a olivami, vařené brambory 

kuřecí roláda na paprice, dušená rýže

vepřový vrabec, houskové knedlíky, dušené zelí

hovězí krk na víně, rýže basmati

boloňské lázně

grilovaný krůtí steak připravovaný metodou sous vide a steak z vepřové krkovičky 

cizrna s kari a zeleninou 

restovaná čerstvá zelenina na olivovém oleji 

čínský salát, listový salát s ředkví a zeleninou,

míchaný salát s ředkvičkami, pohanka se zeleninou

čerstvá zelenina a saláty v několika druzích doplněná dresinky

krájené sýry v několika druzích,

čerstvé palačinky doplněné karamellem a marmeládou, zmrzlina

mix minidezertů z hotelové cukrárny

čerstvé ovoce v několika druzích

STUDENÁ VEČEŘE

350 Kč

podávaná jako 2. večeře doplňující večerní bufet

marinované plátky lososa zakápnuté limetovou šťávou 

nakládáný pikantní hermelín 

naše paštika s cibulovým chutney

hovězí tatarský biftek doplněný topinkami

utopenci s cibulí a octem

výběr tuzemských uzenin a sýrů doplněných ořechy a sušeným ovocem

carpaccio z červené řepy doplněné halloumi sýrem 

nakládané okurky, cibulky, beraní rohy, olivy

čerstvá zelenina doplněná dresinky

čerstvé pečivo v několika druzích


RAUTY


připravujeme pro skupiny od 40 osob.

raut je podáván cca 2,5 – 3 hodiny, část rautu je servírována později jako druhá večeře

RAUT CLASSIC

790 Kč


mozzarella s cherry rajčaty s bazalkovým pestem 

losos pečený na másle, cuketové špagety, pečené grenaille 

pečená kuřecí stehna na zelenině podávaná s dušenou rýží 

mix kuřecích a vepřových mini řízečků s lehkým bramborovým salátem

vepřová panenka s hříbkovou omáčkou podávaná s žemlovým knedlíkem

dýně s pórkem a cizrnou na kokosovém mléce  

šopský salát s balkánským sýrem, salát z čočky beluga se zeleninou

caesar salát s originálním dresinkem

čerstvé ovoce v několika druzích

fingerfoody, minidezerty, moravské koláče v několika druzích

výběr tuzemských uzenin a sýrů doplněných ořechy a sušeným ovocem,

marinované plátky lososa zakápnuté limetovou šťávou,

hovězí tatarský biftek doplněný topinkami



nakládané okurky, cibulky, beraní rohy, olivy

čerstvá zelenina a směs listových salátů doplněné variací dresingů

vše doplněné čerstvým pečivem v několika druzích

RAUT PREMIUM

990 Kč


paštika z kuřecích jater doplněná brusinkami 
roastbeefové rolky s pikantní zeleninovou směsí 

jeseter pečený na bylinkovém másle 



pečená pikantní kuřecí křídla, restovaná zelenina 

mix kuřecích a vepřových mini řízečků s lehkým bramborovým salátem či bramborovou kaší

pečená uzená vepřová kýta na medu, jablečný křen, hrubozrnná medová hořčice 

hovězí připravované v sous vide, rajčatová omáčka se zeleninou, žampiony, smetanové brambory 

tortelliny plněné špenátem a ricottou s pestem ze sušených rajčat 

květákové kari s červenou čočkou a kokosovým mlékem   **VEGAN**

salát z červené řepy se sýrem feta a vlašskými ořechy,
míchaný zeleninový salát, směs listových salátů s grepem
čerstvé ovoce v několika druzích

fingerfoody, minidezerty, moravské koláče v několika druzích

výběr francouzských sýrů s ořechy a sušeným ovocem,
variace zahraničních uzenin (fuet, chorizo, parmská šunka, pancetta),
marinované plátky lososa zakápnuté limetovou šťávou,
tatarák z hovězí svíčkové doplněný topinkami
nakládané okurky, cibulky, beraní rohy, olivy
vše doplněné čerstvým pečivem v několika druzích

GRILOVÁNÍ

800 Kč


připravujeme pro skupiny od 20 do 80 osob

venkovní terasa není chráněná před deštěm, v případě nepříznivého počasí je jídlo servírováno v restauraci

nilský okoun 

kuřecí stehenní steak 

marinovaná vepřová krkovička 

hovězí žebírko, připravované metodou sous vide 

grilovací klobása

hermelín grilovaný v alobalu

grilovaná zelenina (cuketa, paprika, žampiony, cibule)

vše doplněné okurkovou raitou (tzatziki), jablečným křenem a cibulovou omáčkou
sterilovanými okurkami, cibulkami a kozími rohy

zelný salát s jablky

caesar salát s krutóny a parmazánem

čerstvá zelenina doplněná dresinky, olivami a balkánským sýrem

moravské koláče v několika druzích