



RESIDENCE HOTEL  
\*\*\*\*  
DONOVALY

**PONUKA  
CATERING**

# NÁPOJE

---

0,25 l	SAN BENEDETTO	2,10 €
0,33 l	RAJEC	2,20 €
0,20 l	COCA – COLA	2,70 €
0,20 l	COCA – COLA LIGHT	2,70 €
0,20 l	SPRITE	2,70 €
0,20 l	FANTA	2,70 €
0,25 l	KINLEY TONIC	2,70 €
0,25 l	VINEA	2,70 €
0,20 l	CAPPY DŽÚS	2,90 €
0,20 l	FUZE TEA	2,70 €

ESPRESSO  
7 g káva, HB cukor 2,50 €

ČAJ TEEKANNE  
balený (50 g) 1,60 €

MED 20 g 0,70 €

MARESSI 2 cl 0,60 €

Nápoje budú fakturované podľa skutočnej konzumácie.

# OBČERSTVENIE

---

## **Balíček č. 1**

50 g pagáč, 50 g bublanina s ovocím

**5,00 €**

## **Balíček č. 2**

50 g slimák slaný s paradajkovým základom a syrom,  
50 g bábovka

**3,60 €**

## **Balíček č. 3**

100 g obložený chlebíček, 50 g moravský koláč,  
100 g ovocie krájané

**10,30 €**

## **Balíček č. 4**

50 g pagáč, 50 g domáci jablkový koláč, 100 g krájané ovocie,  
100 g plnená kaiserka mozzarellou a paradajkou

**13,80 €**

## **Balíček č. 5**

50 g štrúdl'a mix, 35 g kanapka syr, šunka, klobása,  
22 g maslový croissant, 120 g chlebík so škvarkovou pomazánkou,  
100 g krájané ovocie

**14,20 €**

## **Balíček č. 6 - fitness**

1 dcl čerstvá zeleninová šťava, 50 g bublanina z pohánkovej múky,  
100 g krájané ovocie, 120 g sendvič s tuniakom a šalátom

**12,30 €**

## VYBERTE SI SVOJ VLASTNÝ COFFEE BREAK

---

3 kg	<b>Ovocná misa</b> sezónne ovocie – čerstvé, cca 10 osôb	60 € / 3 kg
40 g	<b>Maslový croissant</b> <sup>1,3,7</sup>	2,50 € / 1 ks
60 g	<b>Štrúdl'a</b> <sup>1,3,7</sup> maková, jablková, tvarohová – domáca	3,00 € / 1 ks
100 g	<b>Štrúdl'a</b> <sup>1,3,7</sup> maková, jablková, tvarohová – domáca	5,00 € / 1 ks
80 g	<b>Domáci jablkový koláčik</b> <sup>1,3,7</sup>	3,00 € / 1 ks
80 g	<b>Moravský koláč</b> <sup>1,3,7,8</sup>	2,90 € / 1 ks
80 g	<b>Pohánková bublanina s ovocím</b> <sup>3,7</sup>	2,90 € / 1 ks
50 g	<b>Bábovka</b> <sup>1,3,7</sup>	1,80 € / 1 ks
50 g	<b>Pagáč</b> <sup>1,3,7</sup> Ø 4 cm, škvarkové, domáce	2,50 € / 1 ks
100 g	<b>Pagáč</b> <sup>1,3,7</sup> Ø 6 cm, škvarkové, domáce	4,50 € / 1 ks
100 g	<b>Obložený chlebíček</b> <sup>1,3,7</sup> šunka, smotanová nátierka, list šalátu podľa sezóny	2,90 € / 1 ks
100 g	<b>Plnená kaiserka mozzarellou a paradajkou</b> <sup>1,3,7</sup>	4,50 € / 1 ks
100 g	<b>Chlebík so škvarkovou pomazánkou, kyslou uhorkou a paprikou</b> <sup>1,3,4,7</sup>	2,90 € / 1 ks

## VYBERTE SI SVOJ VLASTNÝ COFFEE BREAK

---

100 g	<b>Maslový croissant plnený údeným lososom, šalátom a čerstvou uhorkou</b> <sup>1,3,4,7</sup>	<b>9,80 € / 1 ks</b>
50 g	<b>Tyčinky so sezamom alebo rascou</b>	<b>1,50 € / 1 ks</b>
50 g	<b>Slimák slaný s paradajkovým základom a syrom</b> <sup>1,3,7</sup> Ø 3 cm, hrúbka 0,5 cm	<b>1,80 € / 1 ks</b>
50 g	<b>Slimák slaný s paradajkovým základom a syrom a šunkou</b> <sup>1,3,7</sup> Ø 3 cm, hrúbka 0,5 cm	<b>2,50 € / 1 ks</b>
50 g	<b>Slimák slaný s paradajkovým základom a syrom a prosciuttom</b> <sup>1,3,7</sup> Ø 3 cm, hrúbka 0,5 cm	<b>4,50 € / 1 ks</b>
50 g	<b>Kanapka s údeným lososom, dressing</b> <sup>1,3,4,7</sup>	<b>4,50 € / 1 ks</b>
50 g	<b>Kanapka s prosciuttom a pomazánkou</b> <sup>1,3,7</sup>	<b>4,50 € / 1 ks</b>
50 g	<b>Kanapka so syrom a sušenou paradajkou</b> <sup>1,3,7</sup> 8 cm	<b>4,00 € / 1 ks</b>
50 g	<b>Kanapka syrová, so šunkou a olivou alebo s klobásou</b> <sup>1,3,4,7</sup>	<b>2,50 € / 1 ks</b>

Na vaše želanie vieme pripraviť a naceniť aj bezlepkovú variantu občerstvenia.

# RAUTY

---

## RAUT 1

27 € / OSOBA

Hydinový vývar, zelenina, bylinkové halušky<sup>1,3,9</sup>  
Krém z lúpaných paradajok s mascarpone a bylinkovým glazé pestom<sup>7</sup>

Kuracia roláda so špenátom<sup>7</sup>  
Vyprážený morčací parížsky rezeň<sup>1,3,7</sup>  
Konfitovaná krkovička, dusená červená kapusta

Zeleninové lasagne<sup>1,3,7</sup>  
Hráškové parmezánové rizoto<sup>7</sup>  
Dusená zelenina<sup>7</sup>

Varené zemiaky<sup>7</sup>  
Dusená ryža  
Kysnutá knedľa<sup>1,3,7</sup>

Paradajkový šalát  
Listový šalát s olivami a feta syrom<sup>7</sup>  
Cviklový šalát s feniklom

Tatárska omáčka<sup>3,7</sup>

Domáce zákusky<sup>1,3,7,8</sup>

## RAUT 2

### 27 € / OSOBA

Hydinový vývar, zelenina, bylinkové halušky <sup>1,3,9</sup>  
Krémová polievka z červenej šošovice s baby špenátom

Kuracia roláda, grilovaná zelenina na bylinkách <sup>7</sup>  
Bravčová panenka, krémová tarhoňa so šampiňónmi <sup>6,7</sup>  
Kuracie stehná Butter Masala <sup>7</sup>

Ryžové rezance s teriyaky omáčkou, brokolicou, mangoldom a sezamom <sup>3,6,11</sup>  
Zelerový gratin s modrým syrom a vlašskými orechmi <sup>7,8</sup>  
Dusená zelenina <sup>7</sup>

Sedliacke zemiaky  
Indická ryža  
Zemiaková kaša <sup>7</sup>

Uhorkový šalát s jogurtom <sup>7</sup>  
Listový šalát s paradajkami  
Listový šalát s limetkovým vinaigrette

Zákusky <sup>1,3,7,8</sup>

## RAUT 3

### 29 € / OSOBA

Vývar zo sliepok, mäso, rezance, zelenina <sup>1,3,9</sup>  
Sladko-kyslý zemiakový krém s hlivou a tymianovým olejom

Kuracia roláda, mandľová brokolica <sup>7,8</sup>  
Konfitovaná bravčová krkovička, pečená šalotka, mrkva  
Hovädzie líčka, chrenová omáčka <sup>7</sup>

Vyprážený karfiol <sup>1,3</sup>  
Thajské cícerové kari so zeleninou a ryžovými rezancami <sup>11</sup>  
Trofie / cestoviny / so shitake hubami

Dusená ryža  
Knedľa kysnutá <sup>1,3,7</sup>  
Kuskus s brunnoise zeleninou a gréckymi jogurtom

Uhorkový šalát  
Listový šalát s paradajkami a cícerom  
Miešaný šalát s olivami

Domáce zákusky <sup>1,3,7,8</sup>



## RAUT 4

### 28 € / OSOBA

Hovädzí vývar, rezance, zelenina <sup>1,3,9</sup>  
Fazuľová polievka so zeleninou a údeným mäsom

Pečené kuracie stehná na bylinkách  
Bravčový vyprážaný rezeň <sup>1,3,7</sup>  
Maďarský guláš

Sladko kyslé tofu na zelenine s magoldom a arašidmi <sup>5,6,9,11</sup>  
Zapekané cestoviny so zeleninou a mozzarellou <sup>1,3,7</sup>  
Dusená zelenina <sup>7</sup>

Zemiaková kaša <sup>7</sup>  
Pečené zemiaky  
Knedľa

Paradajkový šalát s kukuricou  
Listový šalát s orechmi a syrom s modrou plesňou <sup>7</sup>  
Mrkvový šalát s ovocím

Domáce zákusky <sup>1,3,7,8</sup>

## RAUT 5

### 30 € / OSOBA

Vývar z bio hovädzích rebier, krupicové halušky, zelenina <sup>1,3,7,9</sup>  
Šampiňónový krém s čili pangrattatou <sup>1,3,7</sup>

Vyprážené morčacie prsia plnené slaninou a syrom <sup>1,3,7</sup>  
Bravčové líčka konfitované v pive, mrkva grilovaná s feniklovými semiačkami  
Tel'acie stroganov <sup>7</sup>

Zemiakové gnocchi s cuketou, cherry paradajkami a paradajkovou salsou,  
rukola, parmezán <sup>1,3,7</sup>  
Zapekané bataty s kuskusom, čili a kozím syrom <sup>7</sup>  
Dusená zelenina <sup>7</sup>

Dukátové buchtičky s vanilkovým krémom <sup>1,3,7</sup>

Petržlenové pyrė <sup>7</sup>  
Dusená ryža s bylinkami  
Maslové halušky <sup>1,3,7</sup>

Paradajkový šalát  
Uhorkový šalát  
Coleslaw šalát <sup>3,7,9,10</sup>

Zákusky <sup>1,3,7,8</sup>

## RAUT 6

### 28 € / OSOBA

Vývar z bio hovädzích rebier, rezance, zelenina <sup>1,3,9</sup>  
Zemiaková kyslá polievka s hubami

Kuracie stehná chipotle <sup>3,7,10</sup>  
Bravčová panenka v bylinkách  
Hovädzie varené, sviečková omáčka <sup>7,9,10</sup>

Karfiol Manchurian <sup>3,6,9</sup>  
Vyprážená treska v sezamovej kruste <sup>1,3,4,7,11</sup>  
Dusená zelenina <sup>7</sup>  
Šúľance s posýpkou a maslom <sup>1,3,7,8</sup>

Varené zemiaky <sup>7</sup>  
Basmati ryža s kešu orechmi <sup>5</sup>  
Kysnutá knedľa <sup>1,3,7</sup>

Paradajkový šalát s olivami a baby špenátom  
Rímsky šalát s caesar dresingom  
Uhorkový šalát

Zákusky <sup>1,3,7,8</sup>

## RAUT 7

### 29 € / OSOBA

Vývar z bio hovädzích rebier, pečienkové halušky, zelenina <sup>1,3,7,9</sup>  
Fazuľové struky na kyslo s klobásou <sup>7</sup>

Vyprážené kuracie prsia v cestíčku <sup>1,3</sup>  
Bravčové rebierka s domácou BBQ  
Divinové ragú na červenom víne s lesnými hriľmi

Zapekaný karfiol s pohánkou, čili a kozím syrom <sup>1,3,7</sup>  
Konfitovaná treska v bylinkovom masle <sup>4,7</sup>  
Dusená zelenina <sup>7</sup>

Ovocné guľky s posýpkou a maslom <sup>1,3,7,8</sup>

Pečené zemiaky  
Zemiaková kaša <sup>7</sup>  
Basmati ryža so zeleninou

Paradajkový šalát s bazalkou  
Listový šalát s feta syrom <sup>7</sup>  
Miešaný šalát

Zákusky <sup>1,3,7,8</sup>

## RAUT 8

### 33 € / OSOBA

Hovädzí vývar s rezancami a zeleninou <sup>1,3,9</sup>  
Lososový krém s estragónom, kokosovým mliekom a ryžovými rezancami <sup>4</sup>

Konfitovaná kačka  
Vyprážené bravčové karé v syrovom cestíčku <sup>1,3,7</sup>  
Pomaly pečené telacie stehno v dukka orieškoch <sup>1,6,7,8,11</sup>

Špenátové palacinky s ricottou a marinovanou zeleninou <sup>1,3,7</sup>  
Zemiaky pommes Anna <sup>7</sup>  
Biela ryba, šošovicové ragú, kefírová omáčka <sup>4,7</sup>  
Buchty na pare <sup>1,3,7</sup>

Dusená červená kapusta  
Domáca kysnutá knedľa <sup>1,3,7</sup>  
Dusená ryža  
Zemiaková kaša <sup>7</sup>

Nakladaná zelenina  
Listový šalát s brokolicou a nakladaným zázvorom  
Paradajkový šalát

Zákusky <sup>1,3,7,8</sup>

## RAUT 9

### 35 € / OSOBA

Kačací vývar, pečienkové halušky, zelenina <sup>1,3,7,9</sup>  
Krémová polievka z červenej šošovice a paradajok

Kuracie prsia plnené prosciuttom a šalviou, ragú zo zelenej fazuľky  
a sušených paradajok <sup>7</sup>

Sviečková z jelenieho stehna na slanine, koreňová zelenina, brusnice <sup>7,9,10</sup>  
Čiernohorský bravčový rezeň

Ryžové cestoviny s kuracím mäsom a arašidmi <sup>6,8,11</sup>

Cuketové involtini s ricottou a orieškami <sup>7,8</sup>

Pečený losos, grilovaný fenikel, citrónové maslo <sup>4,7</sup>

Bryndzové pirohy s kyslou smotanou <sup>1,3,7</sup>

Šúl'ance s posýpkou a maslom <sup>1,3,7,8</sup>

Varené zemiaky <sup>7</sup>

Dusená ryža

Paradajkový šalát s cibuľkou

Racio šalát z červenej repy a hrášku s gréckym jogurtom <sup>7</sup>

Uhorkový šalát

## RAUT 10

### 40 € / OSOBA

Slovenská kapustnica s hubami a klobásou  
Vývar z bio hovädzích rebier, rezance, zelenina <sup>1,3,9</sup>

Konfitovaný bôčik, kumquat, hoisin omáčka, čili, koriander, sezam <sup>4,6,10,11</sup>

Divinové ragú s brusnicami na víne  
Grilovaný flank steak, zelené korenie, rukola

Roláda zo zubáča so špenátovou fáš <sup>3,4,7</sup>  
Pečené zemiaky s hlivou, cícerom, kôprom, kozím syrom a čili papričkami <sup>7</sup>

Dusená zelenina <sup>7</sup>  
Ovocné gul'ky s posýpkou a maslom <sup>1,3,7,8</sup>

Sedliacke zemiaky <sup>7</sup>

Dusená ryža  
Maslové halušky <sup>1,3,7</sup>

Paradajkový šalát  
Fermentovaná zelenina  
Šalát z pečených papriek

Zákusky <sup>1,3,7,8</sup>

# SLOVENSKÝ BUFET

35 € / OSOBA

Bryndzová krémová polievka so zemiakmi <sup>7</sup>  
Vývar z bio hovädzích rebier, rezance, zelenina <sup>1,3,9</sup>

Vyprážený kurací rezeň z vykosteného stehna <sup>1,3,7</sup>  
Bravčové líčka konfitované v pive a rozmaríne,  
glazovana mrkva s ružovým korením  
Roláda z hovädzieho pupku a la španielsky vtáčik <sup>3,7,10</sup>  
Pečený filet zo pstruha, dusený kel s jablkami <sup>4</sup>

Ovocné gul'ky s posýpkou <sup>1,3,7</sup>  
Bryndzové pirohy <sup>1,3,7</sup>  
Strapačky s kyslou kapustou <sup>3</sup> /bezlepkové/  
Bryndzové halušky <sup>3,7</sup> /bezlepkové/

Pučené zemiaky s cibul'kou  
Dusená ryža

Nakladaná zelenina  
Uhorkový šalát  
Kapustový šalát

Domáce zákusky <sup>1,3,7</sup>



# KAČACÍ BUFET

45 € / OSOBA

Kačací vývar s krupicovými haluškami a zeleninou<sup>1,3</sup>  
Kačacia krémová polievka so zeleninou a cestovinou<sup>1,3,7</sup>

Konfitované kačacie stehná  
Kačacie prsia na mede, višňová omáčka  
Kačacia pečeň vyprážená<sup>3</sup>

Domáce zemiakové gnocchi s kačacím ragú  
Bulgur s kačacím mäsom a višňami<sup>1,7</sup>  
Šúl'ance s maslom /mak, orechy/<sup>1,3,7,8</sup>

Dusená červená kapusta  
Zelerový choucroute<sup>9</sup>  
Domáca kysnutá knedl'a<sup>1,3</sup>  
Lokša<sup>1,3</sup>

Nakladaná zelenina  
Listový šalát s údenými kačacími prsiami  
Cviklový šalát

Zákusky<sup>1,3,7,8</sup>

# INDICKÝ BUFET

45 € / OSOBA

Krémová polievka z červenej šošovice  
a paradajok s kokosovým mliekom

Kuracie tika, paradajkové čatní

Kuracie stehná Butter Masala <sup>7</sup>

Bravčové Malabari <sup>6,9</sup>

Jahňacie Rogan Josh <sup>5,9</sup>

Karfiol Manchurian <sup>5,6,9,10</sup>

Treska v kokosovom moulie <sup>3,5,6</sup>

Zemiakové karí s cícerom

Indické placky <sup>1,3</sup>

Placka so zemiakmi <sup>1,3,7</sup>

Basmati ryža s kešu <sup>5</sup>

Biryani ryža

Rezance v kokosovom mlieku <sup>1</sup>

Miešaný šalát s limetkou a mangom

Listový šalát s ananásom

Ovocný šalát

Ak by ste si chceli náš bufet spestriť,  
ponúkame vám široký výber našich domácich predjedál

## PONUKA PREDJEDÁL

**5 € / KS**

50 g Slovenské syry s orechmi a sušeným ovocím <sup>7</sup>

50 g Talianske nárezy s olivami a sušenými paradajkami

30 g Terinka z kozieho syra, cvikla paradajkový prach <sup>7</sup>

50g Venčeky so slovenskými nátierkami (šmirkas, škvarková, vajíčková)

50 g Gaspáčo

30 g Bravčová paštéta, brusnice, marinovaná tekvica <sup>7</sup>

50 g Bravčová huspenina so zeleninou

30 g Paštéta z kačacej pečene, vlašské orechy, jablkové čatní <sup>7,8</sup>

30 g Divinová paštéta s pistáciami, šalát Waldorf <sup>5,7,9</sup>

30 g Terina z údeného pstruha <sup>4</sup>

50 g Kačacie rillettes s červenou cibuľou

# KONGRESOVÉ MENU

---

## HYDINA

### MENU 1

0,22 l Hovädzí vývar s rezancami, zeleninou a mäsom <sup>1,3,9</sup>  
160/200 g Vyprážené kuracie prsia plnené slaninou, zemiaková kaša <sup>1,3,7</sup>

Zákusok

**16,50 € / osoba**

### MENU 2

0,22 l Paradajkový krém s mascarpone  
160/200 g Pečené kuracie prsia, sweet chilli, zeleninová ryža

Zákusok

**16,50 € / osoba**

### MENU 3

0,22l Šošovicová polievka na kyslo  
250/150 g Kuracie stehno Butter Masala, basmati ryža  
s kešu orechmi a hrozienkami <sup>5,7</sup>

Zákusok

**18,50 € / osoba**

### MENU 4

0,22 l Brokolicový krém  
200/130 g Morčacie dusené stehno na tymiane, batatové hranolky,  
paradajková salsa, avokádo šalát

Zákusok

**20,50 € / osoba**

## MENU 5

0,22 l Slepací vývar s pečienkovými haluškami  
a zeleninou<sup>3,9</sup> / bezlepkové /  
250/300 g Pečená kačka, dusená červená kapusta, knedľa<sup>1,3</sup>  
100 g Štrúdl'a s makom a višňami<sup>1,3,7</sup>

**26 € / osoba**

## MENU 6

0,22l Bryndzová krémová polievka so zemiakmi a bylinkovým olejom<sup>7</sup>  
150/90 g Konfitované kačacie prsia, mrkvové pyré,  
pečená mrkva na mede, kačací jus  
100 g Cheesecake<sup>1,3,7</sup>

**29 € / osoba**

## BRAVČOVÉ MÄSO

### MENU 7

0,22 l Sladko-kyslý zemiakový krém s hlivou a tymianovým olejom  
200/130 g Sous vide bravčové karé s celozrnnou horčicou,  
dusená fazuľka, gratinované zemiaky, horčicovo medová omáčka<sup>7,10</sup>

Zákusok

**18,50 € / osoba**

### MENU 8

0,22 l Brokolicový krém s fava fazuľou  
200/130 g Konfitovaná krkovička, dusená kyslá kapusta,  
domáca kysnutá knedľa<sup>1,3,7</sup>

Zákusok

**18,50 € / osoba**

## MENU 9

0,22 l Bryndzová krémová polievka so zemiakmi a bylinkovým olejom <sup>7</sup>  
150/90 g Bravčová panenka v slanine, nadstavovaná zemiaková kaša s krúpami  
a majoránom, pečený kel, demi glace <sup>1,7</sup>

Zákusok

**20,50 € / osoba**

## MENU 10

0,22 l Paradajkový krém s mascarpone a bazalkovým pestom <sup>7</sup>  
200/130 g Bravčové líčka konfitované v pive, petržlenové pyré,  
koreňová zelenina

100 g Cheesecake <sup>1,3,7</sup>

**23,50 € / osoba**

## HOVÄDZIE A TEĽACIE MÄSO

### MENU 11

0,22 l Slepačí vývar s pečienkovými haluškami a zeleninou <sup>3,9</sup> / bezlepkové /  
200/130 g Konfitované hovädzie líčka, lesné hříby, zemiakové pyré,  
strieborná cibuľka

Zákusok

**24 € / osoba**

### MENU 12

0,22 l Slepačí vývar s pečienkovými haluškami a zeleninou <sup>3,9</sup> / bezlepkové /  
150/90 g Teľacie stroganov s maslovými haluškami <sup>1,3,7,10</sup>

Zákusok

**24 € / osoba**

### MENU 13

0,22 l Zeleninový krém

200/130 g Flank steak, zemiakové rosti, rukola, zelené korenie

Zákusok

**27 € / osoba**

## MENU 14

0,22 l Zeleninová polievka z čerstvej zeleniny<sup>9</sup>  
150/90 g Viedenský guláš z vyzretého hovädzieho stehna na červenom víne,  
zemľový knedlík, restovaná zelenina, bylinky

Zákusok

**30 € / osoba**

## JAHŇACIE

### MENU 15

0,22 l Sladko-kyslý zemiakový krém s lesnými hubami a tymianovým olejom  
200/130 g Pomaly pečené jahňacie plece, údené zemiakové pyrė,  
krémový špenát, pečená cibuľa, cuketa<sup>1,7</sup>

Zákusok

**28,50 € / osoba**

## RYBY

### MENU 16

0,22 l Zeleninová polievka s bylinkovými haluškami<sup>3,7</sup>  
150/90 g Pečená treska so sladko pikantnou paprikou a batatmi<sup>2,4,10</sup>

Zákusok

**20,50 € / osoba**

### MENU 17

0,22 l Tekvicový krém s jablkami a zázvorom  
150/90 g Grilovaný losos, cuketové špagety, petržlenové pyrė, citrónové maslo<sup>4,7</sup>  
100 g Cheesecake<sup>1,3,7</sup>

**28 € / osoba**

## VEGETARIÁNSKE MENU

### MENU 18

0,22 l Zeleninová polievka

300 g Tekvicové rizoto s parmezánom, pečenou tekvicou a semiačkami

Zákusok

**22,50 € / osoba**

### MENU 19

0,22 l Zelerový krém

300 g Listový šalát s paradajkami, mozzarellou, quinoou a feniklom, vinaigrette

100 g Cheesecake<sup>1,3,7</sup>

**22,50 € / osoba**

### MENU 20

0,22 l Karfiolový krém

350 g Pečený zeler v slanom ceste, zelerové pyré, jablkový kompót, lieskovce

Zákusok

**22,50 € / osoba**

### MENU 21

0,22 l Krémová polievka z lúpaných paradajok

300g Karfiol Manchurian, pečené bataty, vegan mayo, chilli omáčka

Zákusok

**22,50 € / osoba**

### MENU 22

0,22 l Krémová polievka z červenej šošovice,

kokosového mlieka a baby špenátu

300 g Zapekané bataty s kuskusom, čili a kozím syrom<sup>7</sup>

Zákusok

**22,50 € / osoba**



# ZOZNAM ALERGÉNOV

---

1. Obilniny obsahujúce lepok / *Cereals containing gluten*
2. Kôrovce a výrobky z nich / *Crustaceans and product thereof*
3. Vajcia a výrobky z nich / *Eggs and product thereof*
4. Ryby a výrobky z nich / *Fish and product thereof*
5. Arašidy a výrobky z nich / *Peanuts and product thereof*
6. Sójové zrná a výrobky z nich / *Soya and product thereof*
7. Mlieko a výrobky z neho / *Milk and product thereof*
8. Orechy a výrobky z nich / *Nuts and product thereof*
9. Zeler a výrobky z neho / *Celery and product thereof*
10. Horčica a výrobky z nej / *Mustard and product thereof*
11. Sezamové semená  
a výrobky z nich / *Sesame seeds  
and product thereof*
12. Oxid siričitý a siričitany / *Sulphur dioxide and sulphites*
13. Vlčí bôb a výrobky z neho / *Lupin and product thereof*
14. Mäkkýše a výrobky z nich / *Molluscs and product thereof*