

NABÍDKA
FIREMNÍ AKCE



Amenity[®]

Hotel & Resort Lipno



Classic sladký

Jablečný závin

•

Čerstvé ovoce

•

Káva, čaj, neperlivá voda

•

155 Kč*



COFFEE BREAKS

Classic slaný

Minibagetky s uzeninou a sýrem

•

Čerstvé ovoce

•

Káva, čaj, neperlivá voda

•

165 Kč*

Comfort

Domácí křehký koláč

•

Bagel plněný uzeným lososem
a creme fraiche

•

Čerstvé ovoce

•

Káva, čaj, neperlivá voda

•

195 Kč*

Chef specials

Honzíkovy buchtý

•

Domácí obložený chléb s roastbeefem

•

Čerstvé ovoce

•

Káva, čaj, neperlivá voda

•

235 Kč*



Ukázkové menu

Polévka

Jihočeská kulajda se zastřeným vejcem

•

Hlavní chod

Pomalou pečený hovězí krk s kořenovou zeleninou a bramborovou kaší

• nebo •

Zvěřinové ragú se šípkovou omáčkou, bramborové noky

• nebo •

Houbové rizoto s parmazánem, salát z listů salátů

•

Dezert

Domácí koláč s drobenkou

•

425 Kč*



CONFERENCE LUNCH



* Cena na osobu a včetně DPH • Jedná se o koncept, kdy není nutné zvolit jednotné menu. Během dopoledne daného dne si každý host vybere podle svých preferencí. • Přesné složení menu dle denní nabídky.

1

Polévka

Rajčatová polévka s bazalkovým pestem

Hlavní chod

Steak z vepřové kotlety s opečeným
bramborem a hořčičným dipem

Dezert

Lívance se žahourem



3-CHODOVÉ MENU

425 Kč*

2

Polévka

Zelná polévka s uzeninou

Hlavní chod

Pomalou pečený hovězí krk s kořenovou
zeleninou a bramborovou kaší

Dezert

Domácí koláč s drobenkou



3

Předkrm

Listy salátu s citrusy a červenou řepou

Hlavní chod

Filátka ze pstruha na másle se salátem
z černé čočky

Dezert

Jablečná žemlovka



4

Polévka

Rajčatová polévka s bazalkovým pestem

Hlavní chod

Houbové rizoto s parmazánem, salát z listů
salátů

Dezert

Ovoce



* Cena na osobu a včetně DPH • Pro skupinu je potřeba vybrat jednotné menu.

1

Předkrm

Kachní paštika s cibulovým chutney

•
Polévka

Silný hovězí vývar s masovou roládou

•
Hlavní chod

Pečené kachní stehno s karamelizovaným červeným zelím a bramborovými šulánky

•
Dezert

Domácí zmrzlina



4-CHODOVÉ
MENU

•
695 Kč*

2

Předkrm

Salát s kozím sýrem a červenou řepou a ořechy

•
Polévka

Bazalkový krém

•
Hlavní chod

Do růžova pečená vepřová panenka na houbovém ragú s opečeným bramborem

•
Dezert

Ovocná panna cotta



3

Předkrm

Mozzarella s rajčaty, bazalkové pesto

•
Polévka

Jihočeská kulajda se zastřeným vejcem

•
Hlavní chod

Zvěřinové ragú se šípkovou omáčkou, bramborové noky

•
Dezert

Mini dezerty



4

Předkrm

Listy salátu s pečenou dýní

•
Polévka

Bazalkový krém

•
Hlavní chod

Rizoto s kaštany a parmazánem

•
Dezert

Ovoce



1

Předkrmy

Domácí paštika v listovém těstě · Výběr uzenin a sýrů · Variace salátů a zeleniny s domácími dresinky · Výběr čerstvého pečiva

Polévka

Rajčatová polévka

Hlavní chody

Hovězí guláš se špeclami · Pečené kuřecí stehýnko s nádivkou, šťouchanými brambory · Zeleninové lasagne s parmazánem a olivovým olejem

Dezerty

Jablečný závin · Čerstvý ovocný salát

415 Kč*



BUFET

2

Předkrmy

Salát z černé čočky · Rajčatový salát s jarní cibulkou · Výběr uzenin a sýrů · Variace salátů a zeleniny s domácími dresinky · Výběr čerstvého pečiva

Polévka

Bramboračka s houbami

Hlavní chody

Pečené kachní stehno s červeným zelím, bramborovými šulánky · Restovaná filátka ze pstruha na bramborové kaši s celerem · Koprová omáčka s vařeným bramborem, važené vejce

Dezerty

Variace minidezertů · Čerstvý ovocný salát

465 Kč*

3

Předkrmy

Domácí paštika s čerstvým pečivem · Mini caprese špízy · Lehký salát s červenou řepou a kozím sýrem · Výběr klobás, uzenin a sýrů · Variace salátů a zeleniny s domácími dresinky · Výběr čerstvého pečiva

Polévka

Silný hovězí vývar s masem, zeleninou a těstovinou

Hlavní chody

Zvěřinové ragú s restovanými špeclami · Králík na smetaně na babiččin způsob s žemlovým knedlíkem · Filátka z candáta na parmazánovém rizotu · Houbový guláš s žemlovým knedlíkem a zakysanou smetanou

Dezerty

Jogurtová Panna cotta s ovocem · Křehký jablečný koláč · Čerstvý ovocný salát

755 Kč*



Grilování 1

Salátový bar

Lehký salát s polníčkem, rukolou, cherry rajčaty • Výběr trhaných salátů a čerstvé zeleniny s domácími dresinky

Teplé pokrmy

Vepřová krkovice kořeněná mořskou solí a čerstvým tymiánem • Trhaný hovězí krk v domácí housce s karamelizovanou cibulí

- Hermelín v bylinkách pečený v alobalu
- Sezonní zelenina na grilu s bylinkami
- Restované žampiony se šalotkou • Pečená rajčata • Grilovaná kukuřice

Přílohy

Pečené brambory v alobalu • Restované brambory s cibulkou a bylinkami

- Sterilovaná a nakládaná zelenina

Omáčky

Bylinkové máslo • Pažitkový dip s modrým sýrem

Dezerty

Domácí ovocné koláče • Čerstvý ovocný salát

Výběr čerstvého pečiva

625 Kč*

Minimální počet 25 osob

Grilování 2

Salátový bar

Salát z červené řepy • Salát z černé čočky

- Zelný salát s koprem • Variace nakládané zeleniny • Výběr trhaných salátů a čerstvé zeleniny s domácími dresinky

Teplé pokrmy

Vepřová kotleta s kostí macerovaná v Bourbonu • 1/4 grilovaného kuřete marinovaného v bylinkách • Grilovaný šumavský pstruh na česneku • Grilovaný sýr Haloumi s rajčaty a bylinkami • Mix pečené zeleniny, pečené žampiony se šalotkou

Přílohy

Pomalou pečené brambory v sádle

- Grilovaná polenta • Sterilovaná a nakládaná zelenina

Omáčky

Hříbková omáčka • Bylinkové máslo

- Pažitkový dip s modrým sýrem

Dezerty

Variace mini dezertů

Výběr čerstvého pečiva

790 Kč*

Minimální počet 25 osob

Grilování selete

Salátový bar

Lehký bramborový salát • Zelný salát

- Nakládaná zelenina • Výběr trhaných salátů a čerstvé zeleniny s domácími dresinky

Teplé pokrmy

35 kg grilované vepřové selety na rožni

- Hermelín v bylinkách pečený v alobalu
- Kuřecí stehenní steak • Zelenina na grilu
- Sezonní zelenina na grilu s bylinkami
- Restované žampiony se šalotkou • Pečená rajčata • Grilovaná kukuřice

Přílohy

Pečené brambory v alobalu • Restované brambory s cibulkou a bylinkami • Zelňáky

Dezerty

Domácí buchty

925 Kč*

Minimální počet 40 osob



GRILOVÁNÍ

Špekáčky na ohni

Bez obsluhy

Špekáčky • Grilovací klobásy • Variace omáček a dipů • Čerstvá krájená zelenina

- Nakládaná zelenina • Pečené brambory v alobalu

Výběr čerstvého pečiva

199 Kč*

Minimální počet 20 osob



Kanapky

Norský losos marinovaný v kopru, světlý chléb

Roastbeef s dijonskou pěnou na tmavém chlebu

Kachní paštika s portským vínem a koňakem

Mozzarella s cherry rajčátky, bazalkové pesto

Camembert s brusinkovým želé, světlý chléb

Prosciutto crudo se žlutým melounem

Kuřecí křídélka s dipem z modrého sýra

Cuketový quiche s parmazánem

Kuřecí wrap se sušenými rajčaty

1 ks = 29 Kč*

Extras

Směs pražených ořechů

Olivy marinované v česneku

100 g = 155 Kč*



KANAPKY



Adresa

Lipno nad Vltavou 999,
382 78 Lipno nad Vltavou

Kontaktní osoba

Alžběta Mikešová

E-mail

mikesova@amenity.cz

Telefón

+420 737 450 871



KONTAKT

