

RESTAURACE
COLUMNNA

Banketová mapa

Columnna 2024





BUFETOVÁ MENU

BUFET I.

Saláty (100g na osobu)

Caesar salát s kuřecím masem, krutony a parmezánem.

Zeleninový salát s černými olivami a sýrem fitaki.

Dresinky, octy a oleje.

Předkrmy (100g na osobu)

Trhaný salát s marinovanou zeleninou, řepou a kozím sýrem.

Telecí plátky s červenou cibulí a remuládou s bylinkami a kapary.

Hlavní chody (150g na osobu)

Grilovaná vepřová panenka s omáčkou z hrubozrnné hořčice a pažitkou.

Hovězí Stroganoff z nízkého roštěnce.

Zapečené fusilli s rajčatovou omáčkou, bazalkou a mozzarellou.

Přílohy (100g na osobu)

Pečené brambory se slaninou a cibulí.

Jasmínová rýže s bylinkami. Pečivo.

Dezerty

Vanilková panna cotta s malinami.

Čokoládová kostka s pistáciemi.

Krájené ovoce.

Cena 750 Kč/osoba

BUFET II.

Saláty (100g na osobu)

Trhaný salát s mozzarellou a variací rajčat.

Římský salát s tuňákem, fazolkami

a pečenými grenailemi.

Dresinky, octy a oleje.

Předkrmy (120g na osobu)

Vepřová panenka sous vide s rukolou a křenovou majonézou.

Marinovaný losos s řasy wakame, trhaným salátem a koprovým dipem.

Hlavní chody (150g na osobu)

Hovězí líčka na červeném víně se zeleninou a rozmarýnem.

Kachní prsa s červeným zelím a smaženou cibulkou.

Kuřecí medailonky se zeleninou a červeným kari s kokosovým mlékem.

Bramborové gnocchi se sýrovou omáčkou a baby špenátem.

Přílohy (100g na osobu)

Grenaille s tymiánem a česnekem.

Jasmínová rýže s koriandrem.

Škvarkové knedlíky.

Pečivo.

Dezerty

Vanilkové Crème brûlée.

Ovocný košíček.

Krájené ovoce.

Cena 850 Kč/osoba



BUFETOVÁ MENU

BUFET III.

Saláty (100g na osobu)

Trhaný salát s parmskou šunkou, žlutým melounem a jahodami.
Římský salát s uzeným lososem a pečenou zeleninou.
Dresinky, octy a oleje.

Předkrmy (100g na osobu)

Telecí tatarák s chlebovými chipsy a čerstvým křenem - LIVE.
Variace rajčat s mozzarellou buffalo a čerstvou bazalkou.

Hlavní chody (150g na osobu) Carving

Pečený hovězí roštěnec v drceném pepři.
Filety z lososa s pečeným citrónem a bylinkami.
Krutí medailonky s italskou slaninou.

Omáčky

Omáčka Madeira, buerre blanc s rajčaty a pažitkou, šalvějový demi glace.

Live vaření přímo před hosty

Krevety s chilli a česnekem.
Italské krémové risotto.

Přílohy (100g na osobu)

Gratinované brambory s bylinkami.
Francouzská zelenina na másle.
Pečivo.

Dezerty

Čokoládová profiterolka.
Ovocná tartaletka.
Jahody s mascarpone.
Krájené ovoce.

Cena 1050 Kč/osoba



BUFETOVÁ MENU

GALA BUFET

Sushi koutek

Variace sushi (nigiri, maki, california) + doplňky.

Předkrmy Finger (3ks na osobu)

Kachní paštika s chlebovým chipsem a brusinkovým kompotem.

Marinovaná kreveta s mangovým pyré a sezamem.

Pečená zelenina s bylinkami a krémem z kozího sýra.

Italský koutek + saláty (variace salátů, uzeniny, nakládaná zelenina a doplňky) přímo před hosty- LIVE

Hlavní chody (150g osoba) carving

Pečený filet hovězí svíčkové v drceném pepři.

Telecí rib eye se šalvějí a česnekem.

Pečená treska na bylinkovém másle.

Omáčky

Pepřová omáčka s Madeirou.

Omáčka demi glace s hořčičným semínkem.

Šafránová omáčka s bílým vínem.

Vaření před hosty

Italské risotto s rajčaty krevetami a kalamáry - LIVE.

Přílohy (100g osoba)

Pečená cuketa, paprika, červená cibule se sušenými tomaty.

Bylinkové grenaille s konfitovaným česnekem.

Francouzská zelenina na másle.

Pečivo.

Dezerty

Francouzské sýry s doplňky.

Mini palačinky + čerstvé ovoce - LIVE.

Jahodová tartaletka.

Vanilkové Crème brûlée + čerstvé ovoce.

Cena 1 450 Kč/osoba



GRILOVÁNÍ NA ZAHRADĚ

BBQ

Předkrmy (100g na osobu)

Pečený hovězí roastbeef na trhaném salátu s hořčičnou majonézou a cibulovým konfitem. Grilovaná paprika a cuketa s marinovaným feta sýrem a piniemi.

Salátový bar

Salát Caesar s kuřecím masem, slaninou, krutony a parmezánem. Čerstvá krájená zelenina (okurky, papriky, rajčata). Oleje a domácí dresinky.

Hlavní chody na grilu (200 g na osobu)

Hovězí roštěnec v pepři a bylinkách. Krůtí medailonky v tandoori koření. Vepřová krkovice s dijonskou hořčicí a šalvějí. Steak z norského lososa v oleji a bylinkách.

Přílohy (100g na osobu)

Kukuřičný klas na másle. Pečené grenaille s česnekem a tymiánem. Pečivo.

Omáčky

BBQ, pepřová omáčka, domácí remuláda s bylinkami.

Dezerty

Jahodová tartaletka. Vanilková panna cotta s malinami.

Cena 1050 Kč/osoba

Výše uvedené možnosti občerstvení jsme schopni v rámci našeho cateringu zajistit i na vaši akci konanou mimo naše konferenční prostory.

V takovém případě ke každému cateringu bude účtována práce (250 Kč/pax/hod.) a cena za ujeté km (25 Kč/km).

V případě, že ani jedna z variant nabízeného občerstvení nevyhovuje vašim představám, sestavíme nabídku na míru vašim požadavkům.



SERVÍROVANÁ MENU



MENU I.

Hráškový krém s bazalkou, slaninovým chipsem a krutony.
Telecí řízek smažený na másle s jemným bramborovým pyré a citrónem.
Jablečný závin s ořechy, karamellem a zakysanou smetanou

Cena 490 Kč/osoba

MENU II.

Tartar z marinovaného lososa s avokádem, citrusy a sezamem.
Hovězí roštěnec v bylinkách s lanýžovým pyré, zeleninou na másle a omáčkou Madeira.
Vanilkové Crème brûlée s jahodami.

Cena 590 Kč/osoba

MENU III.

Plátky pečené telecí kýty s křenovou majonézou, rukolovým salátem a červenou cibulí.
Pečená treska s krémovým italským risottem, dánskými slávky, bazalkovou pěnou a pečenými cherry rajčaty.
Variace čokoládový profiterolek.

Cena 590 Kč/osoba



NÁPOJOVÉ BALÍČKY

NÁPOJOVÝ BALÍČEK I.

Neomezená konzumace nealkoholických nápojů, kávy a čaje po dobu konání akce.

Cena 420 Kč/osoba

NÁPOJOVÝ BALÍČEK II.

Neomezená konzumace kvalitního tuzemského vína, Pilsner Urquell, nealkoholických nápojů, kávy a čaje po dobu konání akce.

Cena 550 Kč/osoba

NÁPOJOVÝ BALÍČEK III.

Neomezená konzumace kvalitního zahraničního vína, Pilsner Urquell, nealkoholických nápojů, kávy a čaje po dobu konání akce.

Cena 690 Kč/osoba

NABÍDKA TUZEMSKÝ VÍN DO NÁPOJOVÉHO BALÍČKU

Bílé víno

Ryzlink vlašský, kabinet, Mádl
Beton Cuvée, Sauvignon-Pálava, Mádl
Müller Thurgau, zemské, Sedlák
Chardonnay, pozdní sběr, Tetur
Rulandské šedé, pozdní sběr, Horák

Červené víno

Beton Frankovka, Mádl
Zweigeltrebe, pozdní sběr, Sedlák
Rulandské modré, pozdní sběr, Špalek
Cabernet Sauvignon, pozdní sběr, Moravíno

NABÍDKA ZAHRANIČNÍCH VÍN DO NÁPOJOVÉHO BALÍČKU

Bílé víno

Gavi di Gavi DOCG, Gavi del Comune di Gavi
Riesling Qualitätswein trocken, Pfaffmann
Grüner Veltliner Falkenstein DAC, Dürnberg
Sauvignon Blanc Marlborough

Červené víno

Lunatico Primitivo Puglia IGP
Dornfelder Qualitätswein trocken, Pfaffmann
El Meson Crianza Tinto
Montes Cabernet Sauvignon Reserva



COFFEE BREAKS

NÁPOJOVÝ BALÍČEK I.

Nápojový balíček I. podáváme od 50 osob.

Káva Jacobs Douwe Egberts Professional - Strong Roast.

Čaj Pickwick Tea Master Selection dle výběru.
Pomerančový, jablečný a multivitamínový juice.
Pramenitá voda Rajec.

Cena 115 Kč/osoba

NÁPOJOVÝ BALÍČEK II.

Káva Nespresso profesionál.

Čaj Pickwick Tea Master Selection dle výběru.
Pramenitá voda Rajec.

Cena 120 Kč/osoba

NÁPOJOVÝ BALÍČEK III.

Káva Nespresso profesionál.

Čaj Pickwick Tea Master Selection dle výběru.
Pomerančový, jablečný a multivitamínový juice.
Pramenitá voda Rajec.

Cena 155 Kč/osoba

COFFEE BREAK I.

Výběr 1ks sladké dle nabídky.

Cena 65 Kč/osoba

COFFEE BREAK II.

Výběr 1ks sladké dle nabídky.

Výběr 1ks slané dle nabídky.

Čerstvé krájené ovoce.

Cena 175 Kč/osoba

COFFEE BREAK III.

Výběr 2ks sladké dle nabídky.

Výběr 2ks slané dle nabídky.

Čerstvé krájené ovoce.

Cena 275 Kč/osoba

COFFEE BREAK IV.

Firemní snídane formou snídaňového bufetu,
káva, čaj dle výběru, neperlivá + perlivá voda,
juice v neomezeném množství.

Cena 485 Kč/osoba

SLADKÉ

Tradiční koláčky (jablko, tvaroh).

Borůvkový koláč s drobenkou

Tvarohový dortík s jahodou.

Jablečný koláč.

Čokoládové brownies.

Meruňkový koláč s drobenkou.

Jablečný závin s rozinkami.

SLANÉ

Mini croissant (šunka, sýr, zelenina).

Dýňová bagetka s mozzarellou, rajčetem,
rukolou a pestem.

Mini brioška s parmskou šunkou, parmezánem
a polníčkem.

Francouzská bageta se šunkou, ementálem,
okurkou a trhaným salátem.

Bagel s tuňákovou pomazánkou a ledovým
salátem.