

Ресторан Алтаны Кампа

Свадебное меню

Актуализовано в феврале 2014



Отпразднуйте свой знаменательный день в романтическом ресторане Алтаны Кампа. Мы можем организовать для Вас свадебную трапезу как в виде банкета, так и в виде фуршета.

Мы встретимся с Вами, чтобы узнать все Ваши пожелания и воплотить мечты в реальность. По Вашему желанию мы способны организовать целое свадебное торжество. Дополнительно мы можем предоставить Вам следующие услуги:

- декорация стола и зала в соответствии с Вашими пожеланиями
- украшения из цветов
- свадебный торт
- фотограф
- музыкальная группа или DJ
- возможность поставить собственную музыку (на CD или флеш-диске)

Также мы Вам предлагаем следующее:

- свадебный стол на 35 гостей
- закуски в виде фуршета на 130 гостей (летом на 180 гостей)
- красивую террасу
- широкое предложение Моравских и Итальянских вин
- конфиденциальность
- бесплатную парковку рядом с рестораном

Для свадеб мы рекомендуем меню из 3-х, 4-х и 5-ти блюд. Мы также готовы подобрать индивидуальное меню согласно Вашему вкусу и пожеланиям.

Меню I

100 ml шампанского Bohemia Sect брют / полусладкое

Запеченный тост с ветчиной и кремом из хрена

Говяжий бульон с фрикадельками из печени и домашней лапшой

Говяжья вырезка в сливочном соусе с клюквой и карловарским кнедликом

Ванильное мороженое с горячими малинами

550,-

Меню II

100 ml шампанского Bohemia Sect брют / полусладкое

Домашний паштет из гусиной печени с консервированной грушей и запеченным тостом

Говяжий бульон с фрикадельками из печени и домашней лапшой

Жаркое из свиного филе, завернутое в шпинат и Пармскую ветчину с толченым картофелем

Клубника с молотым перцем, бальзаминовым соусом и сыром Маскарпоне

615,-

Меню III

50 ml красного портвейна

Говяжье карпаччо с оливковым маслом, каперсами и пармезаном

Карамелизированный козий сыр с салатом из манго и перца чили

Говяжий стейк с соусом из зеленого перца и жареным картофелем Греналь

Лимонный щербет с водкой

890,-

Меню IV

100 ml розового вина Fresco Spumante

Копченый лосось с укропным соусом

Тигровые креветки на гриле с ананасовой сальсой и кусочками помидоров черри

Стейк из Чилийского сибаса с картофелем фондан и соусом «Бер блан»

Жареный свежий ананас с кокосовым мороженым и малиновым пюре

1 100,-

Супы

Говяжий бульон с фрикадельками из печени 60,-

Минестроне 60,-

Французский луковый суп с сырными сухариками 60,-

Картофельный суп 60,-

Суп-крем из брокколи 60,-

Грибной суп-крем 60,-

Гороховый суп-крем с беконом 70,-

Суп-крем из рукколы 70,-

Суп-гуляш 70,-

Суп-крем из спаржи 95,-



Стандартные декорации, такие как белые скатерти, белые или цвета шампанского салфетки и чайные свечи предоставляются бесплатно. Дополнительные декорации по Вашему желанию мы можем предоставить за отдельную плату.

*

Вместимость беседки 35 мест, зала 40 мест.

**

Открыто ежедневно с 11 утра до 11 вечера.

Открыто ежедневно с 11 утра до 12 вечера (апрель – сентябрь, плюс декабрь)

Номер счета: 107-2190640277/0100

В случае вопросов, пожалуйста, обращайтесь – см. контакт ниже.

С нетерпением ждем сотрудничества с Вами

Ресторан Алтаны Кампа
Ностицова 2а, 118 00 Прага 1 – Мала Страна
тел.: +420 257 007 681
Email: info@altanykampa.cz
www.altanykampa.cz

Фирма:

ОАО Адискон Кампа
Уезд 450/40, 118 00 Прага 1
Рег. номер: 24762164
ИНН.: CZ 247 62 164

