



Děkujeme, že jste si vybrali náš hotel k pořádání Vašich slavnostních chvil.

Naše kuchyně již několik let striktně zakazuje používat tzv. "convenience", což jsou veškeré pomocné sušené preparáty, obsahující spoustu „éček“ a ostatních protispěkových látek a barviv.

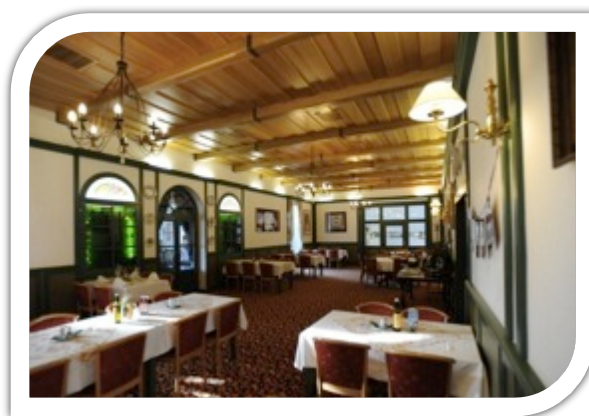
Veškeré pokrmy, včetně polévek se u nás připravují výhradně z prvotních surovin (tzn. např. polévka z masa a zeleniny, omáčky z cibulových, či jiných základů a poctivých vývarů).

V naší kuchyni používáme pouze čerstvé suroviny z nejbližšího okolí, domácí slaninu, párky, v sezóně i zeleninu, ovoce a bio hovězí.

Jednotlivá menu jsou sestavena s ohledem na krajové odlišnosti a doufáme, že budou k Vaší spokojenosti.

V případě jakýchkoli připomínek jsme připraveni k Vaším službám.

Michaela a Petr Cibulkovi
majitelé



MY HOTEL Lednice

21. dubna 657, 691 44 Lednice, Czech Republic, +420 519 340 130
info@myhotel.cz, <http://www.myhotel.cz>

Coffee breaks

Coffee break malý

80 Kč

- 1 ks Káva se smetanou
- 1 ks Čaj (variace druhů)
- 1 ks Bonaqua (jemně perlivá, neperlivá)

Coffee break velký

140 Kč

- 1 ks Káva se smetanou
- 1 ks Čaj (variace druhů)
- 1 ks Bonaqua (jemně perlivá, neperlivá)
- 100 g Ovoce (sezónní druhy)
- 1 ks Chlebíček (sýr/šunka/selský)
- 1 ks Tvarohový koláček



Možnost rozšíření nabídky

1 ks Cappy, Coca cola, Tonic, Ice tea

+ 32 Kč

100 g ovoce (sezónní druhy)

+ 15 Kč

1 ks chlebíček sýr/šunka/selský

+ 30 Kč

1 ks dezert dle výběru (bábovka, jablečný závin, domácí koláč)

+ 25 Kč

+ 1 ks tvarohový koláček

+ 15 Kč

+ 1 ks croissant/rozinkový šnek

+ 20 Kč

Návrhy skupinových menu na rok 2011

Vídeňské menu

290 Kč

- 0,2 l Hovězí consomé s vaječnou sedlinou
- 150 g Telecí řízek, bramborový salát
- 60 g Sachrův dort se šlehačkou

Lednické menu

290 Kč

- 0,2 l Fazolová polévka s plesnou taškou
- 150 g Kachna s křenovou omáčkou, jemné kynuté knedlíky
- 100 g Bramborové "Přesňáky" s rumovo-švestkovou omáčkou

Pražské menu

290 Kč

- 0,2 l Hovězí vývar s játrovými knedlíčky
- 150 g Vepřová pečeně, bílé zelí, karlovarské knedlíky
- 60 g Pražský piškotový řez

Lichtenštejnské menu

290 Kč

- 0,2 l Zámecká kuřecí polévka
- 250 g Kuře na selský způsob, pyré z červené řepy, šťouchané brambory s cibulkou
- 60 g Savarin s ovocem

Zvěřinové menu (nabídka platí pouze od září do února)

315 Kč

- 0,2 l Zvěřinový vývar s knedlíčky
- 150 g Kančí pečínka s červeným zelím a bramborovým knedlíkem nebo se šípkovou omáčkou a houskovým knedlíkem
- 60 g Jablkový koláč

Možnost objednat vegetariánskou variantu menu.



Slavnostní prezidentské menu (možnost objednat od 20 osob)

Ku příležitosti návštěvy prezidenta republiky pana Václava Klause dne 25. listopadu 2007

790 Kč

Crémant de Vinselekt Brut (Vitselekt Michlovský)

Roláda z perličky plněná pravými hříby na polníčkovém lůžku

Lahůdkový dýňový krém

Vídeňská tabulová špička se špenátem a pažitkovou omáčkou

Domácí husa na Svatomartinském víně se šalotkou a pečenými bramborovými lupínky s rozmarýnem

Přesňáky s povidly a mákem přelité máslem

O prezidentském menu

Menu bylo navrženo s důrazem na místní odlišnosti v mezinárodní gastronomické úpravě. Veškeré pokrmy vaříme jen a pouze z čerstvých surovin, které neobsahují žádné umělé komponenty a stabilizační přísady.

Prezidentské menu sestavili

Petr Cibulka, Jakub Schwarz, David Grandič, Petr Zapletal a Ladislav Lukovics



Rautová nabídka „základní“ 2011

490 Kč

Aranžované studené mísy

- 40 g Variace roastbeefových rolek
- 30 g Pikantní drůbeží roládka s husími játry a žampiony
- 20 g Vepřová paštička s mandlí v košíčku z odpalovaného těsta

Saláty

- 150 g Variace čerstvé zeleniny „salátový bar“ (rajčata, okurky, listové saláty, kukuřice, olivy, papriky, cibulky, krutony)
- 50 g Mrkvový salát
- 50 g Dresinky pro dochucení (balsamico, francouzský, farmářský, bylinkový, olej, octy)

Teplá jídla

- 150 g Kuřecí stehýnka plněná domácí slaninou s brusinkovou omáčkou
- 75 g Hovězí závitky na rozmarýnu plněný zeleninou (cuketa, paprika, špenát)
- 100 g Pečený losos na salátovém lůžku s citronem a cherry rajčátky

Přílohy

- 150 g Pečené brambory s česnekem a rozmarýnem
- 100 g Dušená rýže
- 75 g Vařené brambory

Sýry

- 20 g Plněný hermelín (ořechy, Herkules)
- 40 g Variace moravských sýrů zdobených ořechy

Pečivo

- 150 g Chléb celozrnný, kmínový, bagety, celozrnné pečivo

Dezerty

- 60 g Moučník dle denní nabídky

Ovoce

- 100 g Sezónní aranžované ovoce s čokoládovou „fontánou“

Cena zahrnuje základní „vícenáklady“ spojené se zajištěním akce (doprava, nastěhování, mobiliář, inventář dle schválení hygienických předpisů v rámci certifikace H.A.C.C.P., aranžmá akce, obsluhující personál, úklid po akci).



Rautová nabídka „březen - duben“ 2011

510 Kč

Aranžované studené mísy

- 40 g Variace plněných vajec (sardelová, kaviárová, sýrová se zeleninou)
- 30 g Kuřecí galantina plněná mladým listovým špenátem
- 20 g Křehké závitky z listového těsta plněné třenou nivou



Saláty

- 75 g Listový salát s kuřecím masem
- 75 g Ředkvičkový salát s vejci a jarní cibulkou (balsamico, francouzský, hořčicový, bylinkový, olej, octy)
- 50 g Míchaný jarní zeleninový salát

Teplá jídla

- 100 g Králičí roláda s kopřivami a křepelčími vejci
- 100 g Jehněčí pečeně na rozmarýnu a česneku
- 75 g Kůzlečí perkelt s rajčátky, paprikou a smetanou

Přílohy

- 100 g Karlovarský knedlík
- 100 g Bramborové pyré
- 75 g Teplá brokolice a mrkvička na páře s máslem

Sýry

- 40 g Kozí sýr na salátovém lůžku

Pečivo

- 150 g Chléb celozrnný, kmínový, bagety, celozrnné pečivo

Dezerty

- 60 g Variace velikonočních dezertů

Cena zahrnuje základní „vícenáklady“ spojené se zajištěním akce (doprava, nastěhování, mobiliář, inventář dle schválení hygienických předpisů v rámci certifikace H.A.C.C.P., aranžmá akce, obsluhující personál, úklid po akci).

Rautová nabídka „květen - červen“ 2011

490 Kč

Aranžované studené mísy

- 30 g Tartaletky s lehkou masovou náplní
- 40 g Roastbeefové rolky s jablečným křenem
- 30 g Rajčátka plněná waldorfským salátem

Saláty

- 150 g „Salátový bar“ (rajčata, okurky, kukuřice, listové saláty, paprika, květák, hrášek)
- 75 g Chřestový salát s pečenými brambory a sýrem Hermelín
- 50 g Dresinky (balsamico, francouzský, hořčicový, bylinkový, olej, octy)

Teplá jídla

- 200 g Kuřecí křidélka na medu a chilli
- 100 g Špikovaná hovězí pečeně s cibulovou omáčkou
- 150 g Těstoviny s čerstvým fenyklem a kuřecím masem

Přílohy

- 100 g Nové brambory s máslem a pažitkou
- 150 g Lehký pikantní bramborový salát
- 75 g Bylinkový knedlík

Sýry

- 20 g Sýrová roláda s olivami
- 20 g Variace moravských sýrů na prkénku

Pečivo

- 150 g Chléb celozrnný, kmínový, bagety, celozrnné pečivo

Dezerty

- 60 g Jahody v čokoládě

Cena zahrnuje základní „vícenáklady“ spojené se zajištěním akce (doprava, nastěhování, mobiliář, inventář dle schválení hygienických předpisů v rámci certifikace H.A.C.C.P., aranžmá akce, obsluhující personál, úklid po akci).



Rautová nabídka „červenec - srpen“ 2011

500 Kč

Aranžované studené mísy

- 30 g Rybí paštička v listovém těstíčku
- 30 g Mozzarella s cherry rajčátky s bazalkovým pestem
- 30 g Tzatziki

Saláty

- 75 g Řecký salát s olivami a balkánským sýrem
- 100 g Vodní meloun
- 100 g „Salátový bar“ (rajčata, okurky, kukuřice, listové saláty, paprika, květák, hrášek)
- 50 g Dresinky (balsamico, francouzský, hořčicový, bylinkový, olej, octy)



Teplá jídla

- 100 g Pečený amur na limetkách se zázvorem
- 75 g Zeleninové kari
- 100 g Vepřové mini-řížečky
- 50 g Telecí kuličky z mletého masa s šalotkou a rajčatovou omáčkou

Přílohy

- 150 g Vařené brambory s máslem a petrželkou
- 100 g Teplá grilovaná zelenina
- 75 g Těstovinové přílohy
- 50 g Dušená rýže

Sýry

- 40 g Variace moravských sýrů s hroznovým vínem a ořechy

Pečivo

- 150 g Chléb celozrnný, kmínový, bagety, celozrnné pečivo

Dezerty

- 60 g Variace letních ovocných piškotových roládek

Cena zahrnuje základní „vícenáklady“ spojené se zajištěním akce (doprava, nastěhování, mobiliář, inventář dle schválení hygienických předpisů v rámci certifikace H.A.C.C.P., aranžmá akce, obsluhující personál, úklid po akci).

Rautová nabídka „září - říjen“ 2011

490 Kč

Aranžované studené mísy

- 30 g Plněné hrušky pěnou z modrého sýra a ořechů
- 30 g Houbovo-játrová paštika s brusinkami
- 60 g Kachní prsíčka na hlávkovém salátě s brusinkami a pomerančem

Saláty

- 150 g „Salátový bar“ (rajčata, okurky, paprika, kukuřice, saláty, brokolice)
- 50 g Dresinky (balsamico, francouzský, hořčicový, bylinkový, olej, octy)
- 80 g Hroznové víno

Teplá jídla

- 100 g Kořeněné kuře s mátovou omáčkou
- 75 g Hovězí špalíčky na houbách
- 150 g Pečený pstruh na másle

Přílohy

- 75 g Dušená rýže
- 120 g Pečené brambory s rozmarýnem
- 75 g Teplá grilovaná zelenina

Uzeniny

- 60 g Variace moravských talířů (klobásy, uzené, slanina, škvarky, eidam, hermelín, uzený sýr)

Pečivo

- 150 g Chléb celozrnný, kmínový, bagety, celozrnné pečivo

Dezerty

- 60 g Variace podzimních koláčů s jablky, broskvemi a rebarborou

Cena zahrnuje základní „vícenáklady“ spojené se zajištěním akce (doprava, nastěhování, mobiliář, inventář dle schválení hygienických předpisů v rámci certifikace H.A.C.C.P., aranžmá akce, obsluhující personál, úklid po akci).



Rautová nabídka „listopad - prosinec“ 2011

550 Kč

Aranžované studené mísy

- 30 g Švestkovo slantinové rolády
- 30 g Plněný bůček s jablečno křenovou nádivkou
- 50 g Tatarský biftek

Saláty

- 150 g „Salátový bar“ (rajčata, okurky, kukuřice, paprika, listové saláty, brokolice)
- 75 g Salát z červené řepy s fenyklem a šalotkou
- 75 g Salát z pečené zeleniny a vlašských ořechů
- 50 g Dresinky (balsamico, francouzský, hořčicový, bylinkový, olej, octy)



Teplá jídla

- 75 g Zvěřinový guláš
- 75 g Kančí řízečky
- 200 g Pečená kachní stehýnka

Přílohy

- 150 g Variace knedlíků
- 50 g Dušené zelí
- 100 g Vařené brambory

Sýry

- 40 g Variace moravských sýrů na prkénku

Pečivo

- 150 g Chléb celozrnný, kmínový, bagety, celozrnné pečivo

Dezerty

- 60 g Jablkovo-jeřabinový koláč přelitý medem

Cena zahrnuje základní „vícenáklady“ spojené se zajištěním akce (doprava, nastěhování, mobiliář, inventář dle schválení hygienických předpisů v rámci certifikace H.A.C.C.P., aranžmá akce, obsluhující personál, úklid po akci).

Nabídka rožnění selete

490 Kč

Studený bufet

- 100 g Jihomoravské masové talíře (uzené, slanina, klobása, škvarky)
- 100 g Čerstvá zelenina (rajčata, okurky, paprika, listové saláty)
- 75 g Sterilovaná zelenina (olivy, cibulky, kozí rohy, sterilované okurky)
- 50 g Jablečný křen
- 20 g Omáčky (dresinky, hořčice, kečup, oleje, octy)

Teplý bufet, grilované speciality

- 600 g Sele na rožni
- 50 g Marinované kuřecí prsíčka

Přílohy

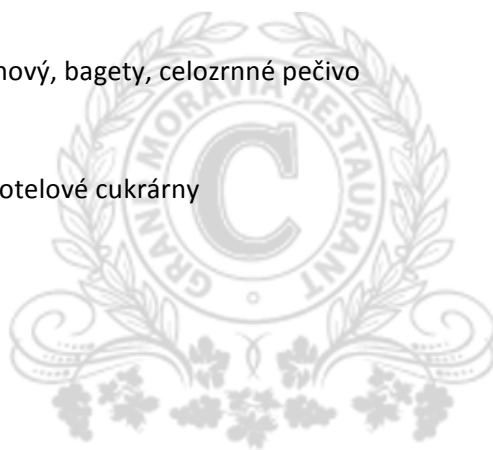
- 200 g Steakové hranolky

Pečivo

- 150 g Chléb celozrnný, kmínový, bagety, celozrnné pečivo

Dezerty

- 100 g Variace moučníků z hotelové cukrárny



Nabídka grilovaných mas

520 Kč

Studený bufet

- 100 g Čerstvá zelenina (rajčata, okurky, paprika, listové saláty)
- 75 g Sterilovaná zelenina (olivy, cibulky, kozí rohy, sterilované okurky)
- 20 g Omáčky (dresinky, křen, hořčice, kečup, oleje, octy)

Teplý bufet - grilované speciality

- 75 g Marinované kuřecí plátky
- 100 g Marinovaná vepřová krkovice
- 75 g Špíz z vepřové panenky
- 50 g Domácí klobása
- 75g Karbanátky s koriandrovým dipem

Přílohy

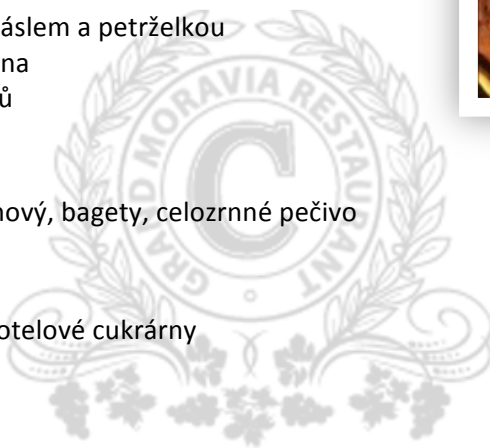
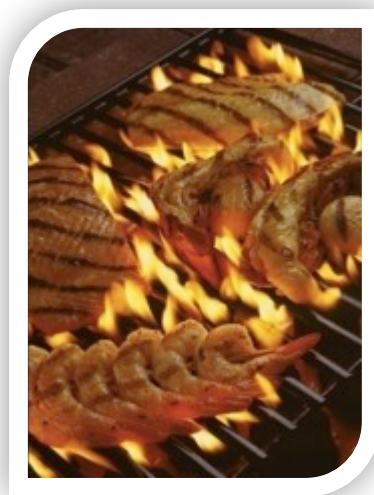
- 120 g Steakové hranolky
- 120 g Vařené brambory s máslem a petrželkou
- 75 g Teplá grilovaná zelenina
- 60 g Variace domácích dipů

Pečivo

- 150 g Chléb celozrnný, kmínový, bagety, celozrnné pečivo

Dezerty

- 100 g Variace moučníků z hotelové cukrárny



Řízená degustace vína

Řízená degustace vína pro minimálně 8 osob, cena zahrnuje sommeliéra. Méně početné skupiny po domluvě.

Víno

5 vzorků vína + 1 nealko nápoj

330 Kč

7 vzorků vína + 1 nealko nápoj

430 Kč

0,75 l jakostního vína na osobu

120 Kč

Občerstvení

Degustační sousto

50 Kč

30 g Sýr Eidam

150 g Pečivo

Degustační mísy

159 Kč

50 g Sýr Eidam

30 g Sýr Hermelín

30 g Šunka

30 g Moravské uzené

30 g Klobása

30 g Domácí slanina

2 ks Tvarohový koláček



Možnost rozšíření nabídky

30 g škvarky

20 Kč

30 g kozí sýr

25 Kč

30 g niva

20 Kč

30 g tlačěnka

20 Kč



Návrhy svatebních menu

Menu č. 1 – Lichtenštejnské menu

495 Kč

Sekt Crémant

Baby rajčátka plněná waldorfským salátem

Zámecká kuřecí polévka

Lichtenštejnské hovězí a kuřecí závitky s máslovou zeleninou,
opékané brambory s rozmarýnem

Káva Espresso



Menu č. 2 – Tradiční menu

450 Kč

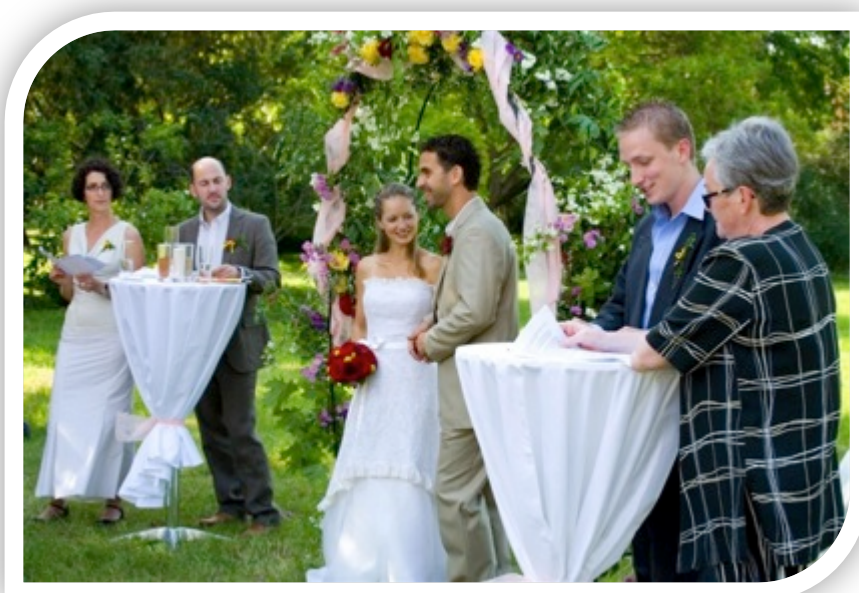
Sekt Crémant

Hruška plněná sýrovou pěnou s vlašskými ořechy

Zámecký slepičí vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou

Svíčková na smetaně s brusinkami, jemné hotelové knedlíky

Káva Espresso



Nabídka pikniků

Nabídka Basic

200 Kč

2 ks	Jednohubky šunka/sýr
1 ks	Minibagetka šunka, sýr, zelenina
50 g	Variace uzenin
50 g	Variace sýrů
50 g	Krájená zelenina
50 g	Krájené ovoce
150 g	Variace pečiva
1 ks	Minimoučník
0,5 l	Bonaqua

Nabídka Extra

290 Kč

2 ks	Jednohubky šunka/sýr
50 g	Variace uzenin
50 g	Variace sýrů
50 g	Kuřecí řízečky
50 g	Vepřové řízečky
50 g	Krájená zelenina
50 g	Krájené ovoce
150 g	Variace pečiva
1 ks	Minimoučník
0,5 l	Bonaqua

Nabídka De Luxe

375 Kč

2 ks	Jednohubky šunka/sýr
1 ks	Minibagetka šunka, sýr, zelenina
60 g	Variace uzenin
60 g	Variace sýrů
50 g	Kuřecí řízečky
50 g	Vepřové řízečky
30 g	Vepřová roládka
60 g	Krájená zelenina
60 g	Krájené ovoce
150 g	Variace pečiva
1 ks	Minimoučník
1 ks	Welcome drink (sekt Bohemia Demi)
0,5 l	Nealko nápoj (Bonaqua, Cappy, Coca Cola)

Nabídka dětská party

240 Kč

1 ks	Sandwich (šunka, sýr, zelenina)
50 g	Kuřecí řízečky
1 ks	Ovoce v čokoládě
50 g	Krájené ovoce
50 g	Krájená zelenina
100 g	Variace pečiva
2 ks	Minimoučník
0,5 l	Nealko nápoj Bonaqua/Cappy
1 ks	Welcome drink (dětský šampus)

Nabídka rybářská

435 Kč

20 g	Lososová pěna v košíčku z odpalovaného těsta
30 g	Marinované ryby
50 g	Variace sýrů a ořechů
100 g	Variace grilovaných mas
50 g	Smažené kalamáry
50 g	Krájené ovoce
100 g	Variace pečiva
100 g	Smažené cibulové kroužky
1 ks	Welcome drink (drink kapitána lodi)
1 ks	Nealko nápoj nebo 2 dcl vína

Nabídka moravská v selském stylu

405 Kč

20 g	Vepřová paštička s mandlí v košíčku z odpalovaného těsta
1 ks	Obložená minibagetka – sýr, šunka, zelenina
60 g	Variace moravských sýrů
60 g	Variace moravských uzenin
50 g	Vepřové řízečky
50 g	Kuřecí řízečky
100 g	Krájené ovoce (jablka, hroznové víno, hrušky, švestky, dle aktuální nabídky)
150 g	Variace pečiva
1 ks	Jablečný závin
1 ks	Welcome drink (slivovice)
0,2 l	Moravského vína

Nabídka svatební pohoštění (malé)

300 Kč

- 30 g Drůbeží galantina se zeleninovou mozaikou
- 20 g Vepřová paštička s mandlí v košíčku z odpalovaného těsta
- 30 g Plněné hrušky pěnou z modrého sýra a ořechů
- 1 ks Jednohubka sýrová se sýrem camembert
- 1 ks Jednohubka šunková
- 1 ks Jednohubka krevetková
- 1 ks Obložený chlebíček
- 1ks Ovoce v čokoládě
- 1 ks Svatební koláček
- 1 ks Welcome drink (sklenice sektu Bohemia)
- 0,5 l Nealko nápoj (Bonaqua/Cappy/Coca Cola)



Nabídka svatební pohoštění (velké)

430 Kč

- 30 g Drůbeží galantina se zeleninovou mozaikou
- 20 g Vepřová paštička s mandlí v košíčku z odpalovaného těsta
- 30 g Plněné hrušky pěnou z modrého sýra a ořechů
- 40 g Terinka z kozího sýra s lilkem, cuketou a ořechy
- 30 g Mozzarella s rajčaty
- 1 ks Jednohubky hroznové se sýrem camembert
- 1 ks Jednohubka šunková
- 1 ks Jednohubka krevetková
- 2 ks Obložený chlebíček
- 1ks Ovoce v čokoládě
- 1 ks Svatební koláček
- 1 ks Minidezert
- 1 ks Welcome drink (sekt Crémant)
- 0,5 l Nealko nápoj (Bonaqua/Cappy/Coca Cola)