



Hotel Resort Relax

CATERING-ANGEBOT

**HOTEL RESORT RELAX
& LIPNO LINE**

Mittagsmenüs
Mittagsbuffets
Buffets



www.hotelresortrelax.cz

SERVIERTES MITTAGSMENÜ

- Hauptgericht + Dessert
- Tagessuppe + Hauptgericht
- Tagessuppe + Hauptgericht + Dessert



Bitte wählen Sie ein einzelnes Menü für die gesamte Gruppe aus.
(+ event. die Anzahl der Vegetarier)

Auswahl an Hauptgerichten

Menü 1 - Schweinsschnitzel, leichter Kartoffelsalat

Menü 2 - Schweinbraten, Spinat, Karlsbader Knödel

Menü 3 - Confiierter Hähnchenschenkel,
gerösteter Paprikasauce, Jasminreis

Menü 4 - Forellenfilet mit Petersilienkartoffel

Menü 5 - Fregola-Sarda Risotto mit Gemüse
 vegetarian der Saison, Rucola, Pecorino-Käse



Wir bitten um Verständnis, dass die Anzahl der bestellten Portionen auch verrechnet werden muss. Änderungen sind bis spätestens 48 Stunden vor Abfahrt möglich.

Bei Unverträglichkeit bestimmter Nahrungsmittel beraten wir Sie gerne.




Hotel Resort Relax




www.hotelresortrelax.cz

MITTAGSBUFFETS

BUFFET I.

Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln
120 g Rindergulasch Admiral, Karlsbader Knödel
100 g Forellenfilet, gebratene Kartoffel
100 g Austernpilzschnitzel, Kartoffelpüree  vegetarian
Blattsalat, Vinaigrette

BUFFET II.

Südböhmische "Kulajdasuppe" mit Ei, Kartoffeln und Dill
120 g Lendenbraten im Rahmsauce, Semmelknödel,
Preiselbeeren
100 g Hähnchenschnitzel, Kartoffelpüree
100 g Kohlfrikadellen, Petersilienkartoffel, hausgemacht
Remoulade  vegetarian
Blattsalat, Vinaigrette

BUFFET III.

Minestrone
100 g Saltimbocca vom Kalb, Butter-Tagliatelle
150 g Risotto Frutti di Mare
150 g Lasagne con Spinachi  vegetarian
Blattsalat, Vinaigrette

BUFFET IV.

Schwarze Bohnensuppe
3 St. Buffalo Wings, gebackene Kartoffel, Sellerie, Dip
100 g Texas-Koteletts, gegrillter Mais, Hashbrowns
150 g Makkaroni und Käse  vegetarian
Blattsalat, Vinaigrette

Wir bitten um Verständnis, dass die Anzahl der bestellten Portionen auch verrechnet werden muss. Änderungen sind bis spätestens 48 Stunden vor Abfahrt möglich.



Hotel Resort Relax



www.hotelresortrelax.cz

BUFFET BASIC

FINGERFOOD

1 St. Rübentartar mit Crème fraîche

KALTES BUFFET

50 g Auswahl an tschechischen Käsesorten,
Weintrauben, Preiselbeeren, Oliven
50 g Auswahl an Wurstwaren,
eingelegten Zwiebeln, Gurken, Rucola
40 g Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
50 g Räucherlachs, Kräuterfrischkäse, Dill
50 g Gemüsesalat mit Oliven und Feta-Käse

WARMES BUFFET

2 Stück Hähnchen- und Schweineschnitzel, Zitrusfrüchte,
Prelisbeeren
100 g Kabeljaufilets in pikanter Tomatensauce
100 g Lasagne mit Spinat  vegetarian

BEILAGEN

100 g Geröstete Rosmarinkartoffel
100 g Gegrilltes Gemüse
100 g Auswahl an Gebäck (glutenfrei auf Anfrage)

DESSERT

80 g Früchte der Saison
2 Stück hausgemachte Mini-Desserts

Wir bitten um Verständnis, dass die Anzahl der bestellten Portionen auch verrechnet werden muss. Änderungen sind bis spätestens 48 Stunden vor Abfahrt möglich.



Hotel Resort Relax



www.hotelresortrelax.cz

BUFFET STANDARD

FINGERFOOD

- 1 St. Lachstartar mit Limette
- 1 St. Rote-Bete-Tartar mit Crème fraîche
- 1 St. Cantaloupe, Prosciutto crudo

KALTES BUFFET

- 50 g Auswahl an tschechischem Käse, Weintrauben, Preiselbeeren, Oliven
- 50 g Auswahl an Aufschnitt, eingelegten Zwiebeln, Gurken, Rucola
- 50 g Roastbeef, Trüffelmayonnaise, getrocknetes Eigelb
- 50 g Entengalantine, Zwiebelmarmelade, getrocknete Preiselbeeren
- 50 g Gemüsesalat mit Oliven und Feta-Käse

WARMES BUFFET

- 2 St. Hähnchen und Schweineschnitzel, Zitrusfrüchte, Preiselbeeren
- 80 g Gegrilltes Lachsfilet
- 1 St. Tacos mit zerkleinertem Rindfleisch, Guacamole, Mexikanische Bohnen, Koriander
- 100 g Gemüseoussaka ■ vegetarian

BEILAGEN

- 100 g Gratinierte Sahnekartoffeln
- 100 g Gegrilltes Gemüse
- 100 g Auswahl an Gebäck (glutenfrei auf Anfrage)

DESSERT

- 80 g Früchte der Saison
- 2 Stückhausgemachte Mini-Desserts

Wir bitten um Verständnis, dass die Anzahl der bestellten Portionen auch verrechnet werden muss. Änderungen sind bis spätestens 48 Stunden vor Abfahrt möglich.



BUFFET DE LUXE


FINGERFOOD

- 1 St. Garnele auf Oliven-Tapenade
- 1 St. Lachstartar mit Limette
- 1 St. Rote-Bete-Tartar mit Crème fraîche
- 1 St. Cantaloupe, Prosciutto crudo

KALTES BUFFET

- 50 g Auswahl hochwertiger italienischer und französischer Käsesorten (Weintrauben, Feigenchutney, Oliven)
- 50 g Auswahl an hochwertigem italienischem Aufschnitt (Cornichons, Balsamico-Zwiebeln, Rucola)
- 1 St. Mini-Poké
(Lachs/Räucherlachs/geräuchertes Tempeh/Tofu)
- 50 g Räucherlachs, Kräuterfrischcreme, Dill
- 50 g Gemüsesalat mit Oliven und Feta-Käse

WARMES BUFFET

- 100 g Gebratenes Roastbeef, Champignon-Demi-Glace
- 100 g Tigergarnelen in einer leicht scharfen Tomatensauce
- 1 St. Mini-Beef-Cheeseburger, geräucherte Mayonnaise
- 100 g Entenroulade mit Fleischfaszien, Portweinsauce Wein
- 50 g Gegrillter Halloumi-Käse  vegetarian

BEILAGEN

- 100 g Gratinierte Sahnekartoffeln
- 100 g Gegrilltes Gemüse
- 100 g Estragon-Risotto mit toskanischem Gemüse
- 100 g Auswahl an Gebäck (glutenfrei auf Anfrage)

DESSERT

- 80 g Früchte der Saison
- 3 St. hausgemachte Minidesserts - Tiramisu, Törtchen mit Wald Obst, Crème Brûlée

Wir bitten um Verständnis, dass die Anzahl der bestellten Portionen auch verrechnet werden muss. Änderungen sind bis spätestens 48 Stunden vor Abfahrt möglich.



KAFFE & KUCHEN

Apfelstrudel mit Schlagsahne & Kaffee

Karottenkuchen & Kaffee

Tiramisu & Kaffee

Geburtstagsorten aus der Bäckerei

Nach ihre Wünschen können wir auch Ihnen
eine wunderschöne Torte vorbereiten.
Bestellen Sie bitte mindestens 3 Tage im Voraus

Wir bitten um Verständnis, dass die Anzahl der bestellten
Portionen auch verrechnet werden muss. Änderungen sind bis
spätestens 48 Stunden vor Abfahrt möglich.



www.hotelresortrelax.cz

