

### Slavnostné menu č. 1

Prípitok: Vermut 0,1l

Polievka : Slepačí vývar s cestovinou/ Hovädzí vývar s cestovinou

Hlavné jedlo:150g 1/2 kurací, 1/2 bravčový rezeň, 200g zemiaková kaša , zeleninová oloha

Káva: zalievaná/  
nesca/espresso

### Slavnostné menu č. 2

Prípitok: Vermut 0,1l

Polievka : Slepačí vývar s cestovinou/ Hovädzí vývar s cestovinou

Hlavné jedlo:150g Kuracia rolka plnená syrom a sušenou paradajkou, prírodná omáčka, 100g ryža/100g zemiakové lyžičky, zeleninová oloha

Káva: zalievaná/  
nesca/espresso

### Slavnostné menu č. 3

Prípitok: Vermut 0,1l

Polievka : Slepačí vývar s cestovinou/ Hovädzí vývar s cestovinou

Hlavné jedlo:150g Dva druhy mäsa (hovädzie/bravčové), prírodná omáčka ,100g ryža,100g zemiakové kocky, zeleninová oloha

Káva: zalievaná/  
nesca/ espresso

### Slavnostné menu č. 4

Prípitok: Vermut 0,1l

Polievka : Slepačí vývar s cestovinou/ Hovädzí vývar s cestovinou

Hlavné jedlo:200g Tri druhy mäsa(kuracie, bravčové, hovädzie), prírodná omáčka, 100g ryža/100g zemiakové lyžičky, zeleninová obloha

Káva: zalievaná/  
nesca/espresso

### Slavnostné menu č. 5

Prípitok: Vermut 0,1l

Polievka : Slepačí vývar s cestovinou/ Hovädzí vývar s cestovinou

Hlavné jedlo:200g Bravčová panenka obalená slaninou, prírodná omáčka,100g ryža/100g zemiakové lyžičky, zeleninová oloha

Káva: zalievaná/  
nesca/ espresso

### Slavnostné menu č. 6

Prípitok: Vermut 0,1l

Polievka : Slepačí vývar s cestovinou/ Hovädzí vývar s cestovinou

Hlavné jedlo:250g Kačacie prsia, červená kapsuta,100g zemiaková lokša,100g karlovárska knedľa

Káva: zalievaná/  
nesca/ espresso

## *Predjedlá*

Šunková rolka s chrenovou penou 80g

Capresse mozzarella s rajčinou a prosciuttom 100g

Ľahký listový šalát so cherry paradajkami a rukolou posypaný hoblinkami parmezánu, podávaný s bagetovými kolieskami 100g

## *Studený bufet*

Zemiakový šalát 200g

Zelerový šalát 200g

Šopský šalát s balkanským syrom 200g

Miešaný zeleninový šalát

Syrové variácie 100g / os

Obložené misy 100g/ os

Obložené chlebíčky ks / os

## *Teplý bufet*

Domáca gazdovská kapustnica s údeným, klobáskou a mäskom 330ml 3,00 €

Hovädzí kotlíkový guláš 330ml 3,50 €

Kuracie mini-rezníky 70 g

Vykostené kuracie stehná na grile,

Spodné kuracie stehienka

Kuracie soté so zeleninou

Pečené bravčové rebierka

Pečené bravčové koleno (chren, horčica, feferóny, baranie rohy)

Bryndzové pirohy

Maďarský guláš s parenou knedľou

Pečené prasiatko obložené zeleninou (podľa váhy)

## Catering

Ponúkame možnosť cateringových služieb, podľa dohody zabezpečíme prípravu jedál podľa Vášho výberu od základného menu až po švédske stoly vrátane vybavenia a taktiež odvoz jedál i nápojov priamo až k Vám. Catering zabezpečíme bez obsluhy, podľa dohody. V prípade záujmu o viac informácií nás kontaktujte telefonicky 0908 158 830 alebo emailom leonerestauracia@gmail.com.

Po záväznom objednaní akcie účtujeme zálohu vo výške 50%, ktorá sa stáva nenávratnou pri zrušení do 72 hodín pred začatím akcie. Po 22.hod si účtujeme prevádzkový poplatok 20€ za každú začatú hodinu. V prípade prinesenia si vlastného alkoholu, účtujeme si tzv. „korkovné“ 1,50€ za dospelú osobu. Uzatvorenú spoločnosť bez poplatku za prenájom poskytujeme pri počte nad 40 osôb.

Poplatok za uzatvorenú spoločnosť pri menšom počte ako 40 osôb je platok 50€.

Slavnostná výzdoba 1,90€ osoba (servítky, sviečky, svietniky, organza) servirovanie koláčov a zákuskov.

Ponuka je platná od 01.06.2020, uvedené ceny sú s DPH.