

Návrh záväzného menu a spôsobu zabezpečenia recepcie

Nápoje a menu:

WELCOME DRINK : Hubert BRUT TRADICION METHOD

finger food (počas príchodu hostí , servírovaný s welcome drink)

Finger food:

Appetizer bar

1. Kanapka s roastbeefom, marinovanou zelenou špargľou a penou z kozieho syra
2. Foie gras podávané s baby šošovičkou marinovanou v redukcii z portského vína a balsamica
3. Tuniakový tataráčik na lyžičke s čerstvou figou a čiernym sésamom
4. Údený losos s penou z lososového kaviaru podávaný na lyžičke

Tapas bar (Tapas servírovaný na bielych a celorznych bagetkách):

1. Chorizo a cesnakovo-bylinkové aioli
2. Marinované papriky s slaným ovčím syrom
3. Olivová tapenada a domáci marinovaný losos
4. Bresaola rukola

Appetizer bar:

CARNE MISTO

- Mäsové špeciality, nárezy a údeniny z celého sveta, podľa výberu šéfkuchara

OCHUTNÁVKA SYROV KOZÍ VRŠOK:

1. Ovčí syr zrejúci, bochník LUX
2. Kravský zrejúci syr mladý - 4 druhy korenia (1mes), LUX bochník
3. Kravský zrejúci syr mladý - medvedí cesnak (1mes), LUX bochník
4. Kozí syr zrejúci extra uležaný-6mes LUX

(Servirované s variáciami na ovocné marmelády, orechy, lipový med)

Malé chuťovky servírované k vínu a syrom:

- **Selekcia malých chuťoviek:**
 1. pečené papričky plnené kozím syrom
 2. chilli papričky plnené čerstvým syrom
 3. toskánske olivy plnené mandľami

Li dm

4. sušené paradajky
5. rustikálne nakladané hríby

Studený bufet-servirovaný kokteilovým spôsobom Flying food:

Quiche lorraine

- (syrovo-smotanový koláč so slaninkou servirovaný na studeno)

Zverinová terina

- (servirovaná so šalotkovou marmeládou ochutenou balsamickým octom a penou z kozieho syra)

Losos marínovaný dijonskou horčicou a čerstvým kôprom

- (podávaný s olivami, cotagecheese, jogurtový dressing s čerstvým koriandrom)

Slovenský CORNER jedlá servirované kokteilovým spôsobom FLYING FOOD:

1. Baby špenátové pirohy plnené zemiakmi a restovanou cibulkou s bryndzovou omáčkou z Kozieho Vríšku
(podávané teplé formou finger foodových misiek)
2. Teľacia huspeninka servirovaná so šalotkovým octom (podávaná v pohárikoch)
3. Rolka z lokše plnená penou z teľacích pečienok a marinovaných hrozienok

Slané pekárenske špeciality:

1. Slaninový korbáčik s bielym sezamom a makom
2. Syrový mini rožtek
3. Cesnakový kobáčik s rascou

Pečivo:

- Rôzne druhy banketového pečiva celozrné biele

Dezerty:

1. Jahodový kysnutý koláč s drobeničkou
2. Čoko pohárik s vanilkovým krémom a čučoriedkou
3. Ovocné košíčky s vanilkovým krémom
4. Gaštanové truffles
5. Mini sacher kocka s perličkou
6. Party ovocné kytice (7 druhov ovocia)



- **Nealko:**
 1. Kofola sklo
 2. Vinea biela/červená
 3. Toma natura perlivá/neperlivá
 4. Káva espresso- Julius Meinl s mliečkom
 5. Výber čajov Giulles
- **Limonadas:**
 1. Basic (mäta, limety, hnedý cukor)
 2. Pasion friuts (čerstvé citrusové ovocie, citrónová tráva, passion friut)

Víno:

Karpatská perla – JAGNET

1. JAGNET - Muškát moravský
2. JAGNET - Veltlínske Zelené
3. JAGNET - Rizling Vlašský
4. JAGNET – Svätovarinecké
5. JAGNET - Frankovka Modrá
6. ELESKO - Zweigeltrebe rosé D.S.C

Organizácia:

- . Príchod managerov a vedúceho tímu do priestorov SND Historická budova
 - rozdelenie stolov v jednotlivých sekciách/zásuvky/
 - kontrola zázemia, kontrola technických požiadaviek

Návoz všetkého inventáru do priestorov, následné preberanie, kontrola

- . Návoz dodávky tovarov, následné preberanie, kontrola
- . Príchod personálu na prípravné práce 25 pax

- evidencia personálu
- rozdelenie úloh personálu, rozdelenie do tímov
- obaľovanie stolov bielou látkou
- vykladanie inventáru z auta, do zázemia, následné rozdelenie
- vykladanie dodaného tovaru z auta do zázemia, následné rozmiestnenie
- príprava zázemia:
 - časť pre prezliekanie personálu a odloženia ošatenia
 - časť pre dokladanie čistého inventáru
 - časť pre debaras špinavého inventáru
 - časť pre výdaj jedla a následné dokladanie
 - časť pre prípadné umývanie inventáru

- . Ukončenie vykladania inventáru a dodaného tovaru, obaľovania stolov

- . Rozloženie inventáru v jednotlivých sekciách
- Rozloženie dodaného tovaru /nealko/ do jednotlivých sekcií

- sekcia vyčlenená na nápojové stoly
- sekcia vyčlenená na dezerty, káva
- sekcia vyčlenená na teplý bufet
- sekcia vyčlenená na studený bufet
- sekcia vyčlenená na výčap piva
- sekcia vyčlenená na zapojenie a kontrola spotrebičov!

1. Ukončenie rozloženia inventáru a dodaného tovaru.
2. Kontrola príprav zázemia.
3. Príchod technického oddelenia na kontrolu všetkých spotrebičov a následné ich odskúšanie
4. Príchod prvej časti personálu prezliekanie do rondonov
5. Príchod druhej časti personálu
6. Príchod barmanov
7. Príchod tretej časti personálu
8. Príchod jedla
9. Príchod kuchárov
10. Rozkladanie jedla podľa inštrukcií
11. Oboznámenie a rozdelenie čašníkov po určitých úsekoch
12. Zapálenie chafer gélov pod chefingami
13. Doplnenie chefingov, založenie teplého bufetu, rozkladanie dezertov, studené misy

. Prezlečenie managerov a vedúceho tímu

Mítting s personálom

. Personál, manageri, vedenie tímu prezlečení, upravení, pripravení z najvyšším stupňom nasadenia

. posledná kontrola managerov a vedúceho tímu
personál stojí v pozore na určených miestach

. Otvorenie rautu

Príchod hostí-začiatok programu

7.4.2017