

VELIKONOČNÍ SPECIALITY



BÍLÁ SOBOTA ~ KVĚTNÁ NEDĚLE ~ VELIKONOČNÍ PONDĚLÍ
HOLY SATURDAY ~ PALM SUNDAY ~ EASTER MONDAY

3.-5.4.2010

První jarní svátky s sebou nosí rozkvetlé krokusy, petrklíče, sněženky, narcisky, ale zejména žluté paprsky slunce. Právě tyhle svěží a lákavé jarní barvy nesmí chybět na velikonoční tabuli. Kuchařský tým Hotelu Zámeček pro Vás připravil lahodné velikonoční menu a hotelový sommeliér doporučuje vhodná vína ke snoubení pokrmu.

Předkrm / Starter

50 g Domácí uzené prokládané pomlázkovým vajíčkem, rukolou a křenem **52,- Kč**
(Home-made smoked meat inset with Easter egg, arugula and horseradish)

Polévka / Soup

0,33 l Jemný hráškový krém se šunkou a bylinkovými nočky **35,- Kč**
(Fine pea sauce with ham, cream and herb gnocchi)

Hlavní chod / Main course

150 g Pečená jehněčí kýta (beranek) se zadělávanou jarní zeleninkou **149,- Kč**
(Roasted leg of lamb with spiced spring vegetables)

Doporučujeme: Cabernet Sauvignon, 2007, PS, suché – 250,-/0,75 l (Vinařství Moravíno, Valtice)

200 g Velikonoční kapřík na roštu s bylinkovým máslem a plátky mandlí **92,- Kč**
(Grilled Easter carp with herb butter and sliced almonds)

Doporučujeme: Rulandské bílé, 2008, PS, polosuché – 190,-/0,75 l (Vinařství Proqin, V. Němčice)

500 g Sváteční smetanové pappardelle (těstoviny) s opeč. lososem a zel. hráškem **139,- Kč**
(Festive creamy pappardelle (pasta) with baked salmon and green peas)

Doporučujeme: Rulandské modré, 2008, rosé, kabinet, polosuché – 165,-/0,75 l (Vinařství Réva Rakvice)

150 g Steak z mladého kuřátka s lehce podušeným chřestem a volským očkem **135,- Kč**
(Steak from young chicks with slightly stewed asparagus and fried egg)

Doporučujeme: Modrý Portugal, 2007, jakostní, suché – 190,-/0,75 l (Vinařství Víno Mikulov)

!!! Velikonoční čokoládové překvapení pro každé dítě !!!
(Easter chocolate surprise for every child)

