

**RAUT NA SILVESTR – 4.500 Kč / osoba**

**Plavba od 20:00 do 01:00**

**Welcome drink**

Becherovka

Slané pečivo, chipsy a oříšky na stole pro každého

**Studený bufet**

Plato tuzemských, francouzských a holandských sýrů se sušeným ovocem

Šunkovo-uzeninová mísa – uzeniny, salámy, klobásky, šunka

Anglický roastbeef s medovo hořčičnou omáčkou

Váleček z vepřové panenky v barevné pepřové drti s farmářským dresinkem

Skotský losos marinovaný v hrubozrnné hořčici s koprem a limetkami

Carpaccio z červené řepy s rukolou, ovčím sýrem a balsamikovým sirupem

Prosciutto prokládané kantalupským melounem

Řecký salát s marinovaným ovčím sýrem, černými olivami a bazalkovým pestem

Variace trhaných listových salátů s cherry rajčátky a baby mozzarellkou s balsamikovou redukcí

Krevetový koktejl

**Polévka**

Silný slepičí vývar s masem, zeleninou a domácími nudlemi

**Teplý bufet**

Lehce pikantní hovězí gulášek

Variace koktejlových miniřízečků v sezamu (kuřecí, vepřové)

Teplá šunka krájená na kosti podávaná v kleštích s jablečným křenem a hořčicí

S doplňky – beraní rohy, feferony, okurky

Kohoutek na víně ve vinné redukcí se slaninkou

Aljašská treska pečená na zelenině

Kančí kýta na rozmarýnu se smetanovou omáčkou

Krůtí roláda s listovým špenátem

Zeleninový Kuskus

**Přílohy**

Jemný bramborový a karlovarský knedlík

Bramborové hranolky

Divoká rýže

Teplá bretaňská zelenina

Variace pečiva

**Moučníky**

Domácí jablečný závin

Domácí mramorová bábovka

Výběr minidezertů a koláčků – 5 druhů

Čerstvý ovocný salátek s likérem Grand Marnier a mandlovými lupínky

Výběr čerstvého ovoce

**Nápoje nejsou zahrnuty v ceně. Bohemia Regia brut - 0,375l. – na uvítání Nového roku**

**živá hudba po celou dobu plavby**

**Pro objednání piště: [info@parnik.cz](mailto:info@parnik.cz)**

**BANQUET FOR NEW YEAR'S EVE 2019 - 4.500 CZK / person**

**Cruise from 20:00 to 01:00**

**Welcome drink**

Becherovka – liqueur

Salty pastry, chips and nuts on the table

**Cold buffet**

Czech, French and Dutch cheeses with dried fruit

Sausages, Salami, Ham

English roast beef with honey sauce

Pork roll in colorful peppercorn with farm dressing

Scottish salmon marinated in coarse-grain mustard with dill and limes

Beetroot carpaccio with rucola, sheep cheese and balsamic syrup

Prosciutto with cantaloupe melon

Greek salad with marinated sheep cheese, black olives and basil pesto

Variation of chopped lettuce with cherry tomatoes and baby mozzarella with balsamic reduction

Shrimp Cocktail

**Soup**

Strong chicken broth with meat, vegetables and home-made noodles

**Warm buffet**

Lightly spiced beef goulash

Variety of chicken and pork escalopes in sesame

Roasted pork joint served with horseradish, apples and mustard, with pickled horn peppers and gherkins

Rooster on Red Wine and bacon

Alaska cod baked on vegetables

Boar joint with rosemary and cream sauce

Turkey roll with spinach leaves

Vegetable Couscous

**Side dishes**

Potato and Carlsbad Dumplings

Potato chips

Rice

Warm Breton Vegetables

Variation of pastries

**Desserts**

Homemade apple strudel

Homemade marble cake

Selection of minidesserts and cakes - 5 kinds

Fresh fruit salad with Grand Marnier liqueur and almond chips

Fresh fruit

**Drinks are not included. Bottle of 0,375l Bohemia Regia brut sparkling wine for a midnight toast per person.**

**Live music throughout the cruise**

**To order, write: [info@parnik.cz](mailto:info@parnik.cz)**