

Hotel Iberia***

Nabídka pokrmů na rauty a jiná občerstvení:

Studená kuchyně:

Chuťovky lososové, se salámem Herkules, sýrové
Špízy s mozzarellou a s cherry rajčátky
Plněná vejce, rajčátka
Sýrovo-salámová mísa
Masová mísa (vepř.kýta, krkovice, rostbíf)
Tatarský biftek (ze svíčkové – z roštěnce) s topinkami
Kuřecí roláda

Teplá kuchyně:

Pečené kuřecí špalíčky
Smažené kuřecí řízečky
Vepřové panenské řízečky / Vepřové řízečky
Vepřová panenka s vepřovou omáčkou (zvlášť)
Ražničí (kuřecí a vepřové)
Opavské vepřové medailonky
Krůtí směs s kešu oříšky a brokolicí
Vídeňský guláš
Zvěřinový guláš
Losos grilovaný
Špíz z lososa a cherry rajčátky
Vepřové koleno pečené v kořenové zelenině
Davelská vepřová žebírka

Možnosti teplých příloh:

Bramborové smažené přílohy (hranolky, měsíčky, krokety)
Gratinované brambory nad 20porcí
Brambory vařené, pažitkové
Dušená rýže
Karlovarské knedlíky
Opékané brambory s oříšky, slaninou a paprikou
Grilovaná zelenina
Zelené fazolky se slaninou

Saláty:

Míchaný salát s cherry rajčátky
Řecký salát s olivami a Feta sýrem
Šopský salát s balkánským sýrem
Těstovinový salát se šunkou, sýrem a brokolicí
Těstovinový salát s kuřecím masem
Bramborový salát
Čočkový salát s vejci
Salát Coleslaw
Zelný salát s křenem

Pečivo:

Banketky, pečivo celozrnné, bagety, kaiserky, chléb

Doplňky:

Tzaziki omáčka, pikantní omáčka, hořčice, křen
Okurky sterilované
Feferony sterilované
Šalotky

Sladká a ovocná část:

Ovocný salát
Ovocné misky s limetkovým krémem
Minizákusky

Možnosti pochutin přímo na slavnostní tabuli:

Sýrové talířky
Malé ovoce (maliny, jahody, borůvky)
Ovocná mísa
Hroznový talíř