

Penzion Beskydka



Slavnostní menu

2024

Dolní Lomná 07

+420 724 142 637; +420 607 732 078

Provozovatel:

ZO OS KOVO Třinecké železářny

Průmyslová 1030

739 61 Třinec - Staré Město

Zodpovědný vedoucí:

Jadwiga Volná

Vážení hosté,

slavnostní dny patří k nejkrásnějším okamžikům našeho života. Ať už plánujete svatební hostinu, narozeninovou oslavu či jinou rodinnou sešlost, penzion Beskydka je ideální volbou. Romantické prostředí v srdci lomňanské přírody a nádherný výhled z restaurace penzionu, vytvoří dokonalou atmosféru pro Váš jedinečný den.

Rádi Vám pomůžeme s přípravou tohoto významného dne a připravíme vše podle Vašich představ. Zajišťujeme uspořádání slavnostní hostiny (tzn. sestavení slavnostního menu a rautu, květinovou výzdobu), svatebního obřadu a ubytování hostů.

Doufáme, že naše služby přispějí k tomu, aby se tento den stal nezapomenutelným a krásným zážitkem až do konce Vašeho života.

*Za personál penzionu Beskydka
vedoucí Jadwiga Volná*

Slavnostní hostina

Pro uspořádání oslav Vám nabízíme několik místností. Podle druhu a velikosti hostiny si můžete vybrat:

- ❖ Velký sál s tanečním parketem pro max. 86 osob*
 - ❖ První salónek pro max. 10 osob*
 - ❖ Druhý salónek pro max. 30 osob*
 - ❖ Vinárna pro max. 30 osob*

V salóncích je standardně, kromě slavnostní tabule (tvar U, I, T), připraven také rautový stůl, stůl a lednice na nápoje, stůl s vázami pro květiny, vozík na slavnostní rozkrojení dortu a zázemí pro hudbu (jen velký sál).

Slavnostní menu

Slavnostní menu s Vámi osobně prokonzultujeme a sestavíme podle Vašich požadavků (diety, alergie, počet dětských porcí apod.). Výsledná kalkulace, včetně gramáží, bude vyhotovena na základě konkrétní poptávky.

Za dětskou porci účtujeme 60 procent ceny plné porce.

Ke všem uvedeným hlavním chodům si můžete vybrat některé z následujících příloh, ať už servírované na porci či mísách na stoly.

Aperitiv

0,1 l	Metropol Bianco, Rosso	45,- Kč
0,1 l	Cinzano Dry, Bianco, Rosso	54,- Kč
0,1 l	Martini, Dry, Bianco, Rosso	54,- Kč
0,7 l	Bohemia sekt s jahodou	300,- Kč

Předkrmy

150 g	Rajčátko plněné žervé s bazalkovým pestem, banketka (1,7)	80,- Kč
60 g	Šunková rolka plněná křenovou šlehačkou, banketka (1,7)	70,- Kč
100 g	Kuřecí koktejl podávaný ve skle, banketka (1,7)	80,- Kč
100 g	Broskev plněná kuřecím salátkem, banketka (1,3,7)	85,- Kč
70 g	Plátky jemné zvěřinové paštičky, doplněné mandlemi a brusinkami, tmavé pečivo (1,3,7)	85,- Kč
80 g	Parmská šunka doplněná žlutým melounem, banketka (1,7)	105,- Kč

Polévky

0,33 l	Slepičí vývar s masem, zeleninou a domácími nudlemi (1,3,9)	62,- Kč
0,33 l	Hovězí vývar s játrovými knedličky a domácími nudlemi (1,3,9)	65,- Kč
0,33 l	Jemný brokolicevý krém servírovaný se sýrovými krutóny (7)	62,- Kč
0,33 l	Horalka (7,9) (smetanová polévka s kousky vepřového masa, kořenové zeleniny a žampionů)	65,- Kč

Také na tradici polévky z jednoho talíře se u nás při svatebních hostinách nezapomíná.

Pro novomanžele připravíme společný polévkový talíř, jídelní lžičku a bryndák.

Tento zvyk má prokázat vzájemnou spolupráci novomanželů v životě.

Hlavní chody

200 g	Kuřecí roládky (7,10) (uzený sýr, anglická slanina, kozí rohy)	180,- Kč
200 g	Smažená kuřecí kapsa (1,3,7) (eidam, šunka, kape)	196,- Kč
200 g	Maso 3 barev (1,7) (kuřecí prso, vepřová panenka, hovězí roštěnec, anglická slanina, parmazán)	194,- Kč
250 g	Pikantní špízy 2 barev (1,7,10) (vepřová panenka, kuřecí prsa, Poličan, uzený sýr, hořčice)	194,- Kč
200 g	Krůtí rolka se zelenými fazolkami (1,7) (sušené rajče, slanina, šunka, uzený sýr, zelené fazolky)	210,- Kč
350 g	Kachní stehno, 2 druhy zelí, houskový a karlovarský knedlík nebo křuski (1,3,7)	280,- Kč
200 g	Lomňanský měšec (1,3,7) (křkovička, vepřový bůček, anglická slanina, žampiony, jarní cibulka)	180,- Kč
200 g	Vepřová panenka v kabátku (1) (sušená rajčata, švestka, anglická slanina)	194,- Kč
200 g	Vepřová panenka po myslivecku se šipkovou omáčkou	198,- Kč
200 g	Vepřové medailónky se smetanou a žampiony (1,7)	198,- Kč
200 g	Smažený vepřový řízek z panenky v křustě z čerstvého pečiva a parmazánu (1,3,7)	180,- Kč
200 g	Vepřový řízek Kardinál (7) (vepřová křkovička, pórek, anglická slanina)	190,- Kč
200 g	Vepřová grilovaná křkovička (1,3,7) (cibule, anglická slanina)	150,- Kč
300 g	Steak z vepřové křkovičky s hříbkovým přelivem (7)	280,- Kč
200 g	Hovězí svičková zdobená brusinkovým terčem, podávaná s houskovým a karlovarským knedlíkem (1,3,7,9)	230,- Kč
200 g	Hovězí vídeňská roštěná se sázeným vejcem (3,7)	230,- Kč
200 g	Jelení kýta na víně s karlovarským knedlíkem (1,7,9,10)	205,- Kč
200 g	Losos s bylinkovým máslem (4,7)	230,- Kč
300 g	Lilek zapečený s kuskusem, zeleninou a tofu (1)	145,- Kč

Přílohy

150 g	Krokety	50,- Kč
150 g	Hranolky	45,- Kč
150 g	Americké brambory	50,- Kč
150 g	Dollarchips	50,- Kč
3 ks	Bramborové placičky	62,- Kč
1 ks	Brambor plněný brokolici a smetanou (7)	50,- Kč
200 g	Brambory vařené, maštěné máslem (7)	45,- Kč
200 g	Brambory farmářské	50,- Kč
200 g	Brambory štouchané s cibulkou a slaninou	45,- Kč
200 g	Bramborová kaše (7)	35,- Kč
200 g	Brambory gratinované (7)	60,- Kč
150 g	Dušená rýže	33,- Kč
150 g	Zeleninová rýže	35,- Kč
180 g	Knedlík karlovarský (1,3)	40,- Kč
180 g	Knedlík houskový (1,7)	32,- Kč
180 g	Knedlík bramborový (1)	32,- Kč
180 g	Křuski slaskie (1,3)	45,- Kč
180 g	Červené a bílé zelí dušené (1)	35,- Kč
180 g	Zelí kyselé slezské (1)	45,- Kč
50 g	Tatarská omáčka	16,- Kč
50 g	Ďábelská omáčka	18,- Kč
50 g	Kečup	13,- Kč
100 g	Chléb (1)	12,- Kč
1 ks	Pečivo (1)	10,- Kč

Kromě slavnostního dortu, zákusků či cukroví můžete dopřát svým hostům ke kávě sladkou tečku v podobě dezertů z naší aktuální nabídky. Nabízíme například zmrzlinové poháry, moučníky či domácí koláče.

Raut

Teplé rautové pokrmy

1 kg	Grilovaná kýta (hmotnost cca 3-10 kg)	420,- Kč
200 g	Grilovaná krkovička – rojberka	150,- Kč
1 kg	Bavorská grilovaná žebra (10)	450,- Kč
1 kg	Smažené kuřecí prsní řízečky (1,3,7)	630,- Kč
1 kg	Smažené vepřové řízečky z panenky (1,3,7)	690,- Kč
1 kg	Kuřecí špalíčky pečené	280,- Kč
1 kg	Kuřecí špalíčky smažené se sezamem (1,3,7,11)	330,- Kč
200 g	Grilovaný losos filet s bylinkovým máslem (4,7)	230,- Kč
200 g	Candát s citrónovou omáčkou (4)	262,- Kč
1 kg	Jelátka, jitřičky (100g)	440,- Kč
200 g	Ohnivě maso z vepřové panenky	185,- Kč
150 g	Kuřecí čína (1)	138,- Kč
150 g	Zvěřinový guláš (1)	190,- Kč
150 g	Hovězí guláš (1)	170,- Kč
1 kg	Grilované koleno (s kostí), hořčice, křen, kozí rohy (10)	220,- Kč
0,33 l	Bigos polský (7)	86,- Kč
3 ks	Blašáky, smetana, cukr, bučeke, máslo (1,3)	120,- Kč
1 plech	Bachora (cca 10 porcí) (3)	1000,- Kč

Studené rautové pokrmy, mísy

1 kg	Tatarský biftek, topinky (1,3,10) (pravá hovězí svíčková)	1950,- Kč
1 kg	Sýrová mísa (7)	650,- Kč
1 kg	Zabijačková mísa - vepřová roláda, sekaná, (7)	650,- Kč
1 ks	Párty jednohubky (3,4,7) (česnekové, s uzeným lososem, uzeninou)	35,- Kč
1 kg	Plněné žampiony masovou směsí (3)	390,- Kč
1 kg	Plněné žampiony vegetariánskou směsí (3)	370,- Kč
500 g	Švestky zapečené v anglické slanině	450,- Kč
350 g	Salát šopský (7)	85,- Kč
350 g	Salát řecký (7)	85,- Kč
350 g	Salát Coleslaw (7,9) (mrkev, cibule, celer, zelí, smetana)	50,- Kč
2500 g	Salát skládaný (3,7,9) (šunka, sýr, celer, vejce, jablko, kukuřice, ananas, pórek, majonéza)	650,- Kč
1 kg	Těstovinový salát s kuřecím masem (1,3)	395,- Kč
1 kg	Mísa listových salátků (listové salátky mix, cherry rajčata, citrón, olivový olej)	290,- Kč
1 kg	Teplá grilovaná zelenina (cuketa, lilek, kapije, žampion, č. cibule) K tomu dresink s koprem a česnekem (7)	250,- Kč
1 ks	Čokoládová fontána (7) (1 kg pravá belgická čokoláda, 2 kg kousky sezónního ovoce)	900,- Kč

Nealkoholické nápoje na hostiny

1 l	Džbánek čepované kofoly	140,- Kč
1,5 l	Minerální voda čistá, ochucená	60,- Kč
1 l	Džbánek rozlévaného džusu (dle nabídky)	250,- Kč
1 l	Džbánek s vodou a citrónem (mátou)	50,- Kč

Slavnostní výzdoba

Slavnostní tabule je prostřena slavnostními bílými ubrusy a doladěna doplňky ve zvolené barvě (štola, ubrousky, kamínky, květiny apod...). Cena se odvíjí od počtu hostů a spotřebě materiálu. Nabízíme také možnost zapůjčení slavnostních potahů na židle s mašlemi či zapůjčení samotných mašlí.

Ubytování

Penzióň disponuje na hlavní budově 13-ti dŕvou a třílůžkovými pokoji s možností přistýlky a 10-ti až šestilůžkovými chatkami nacházejícími se v areálu penzióňu.

Pokoje i chatky jsou vybaveny vlastním sociálním zařizemím, lednicí a televizorem. Na hlavní budově je k dispozici wifi připojení, relaxační prostory po předchozí domluvě (sauna, posilovna, vířivka).

V období letních prázdnin je ubytování pro hosty hostiny umožněno jen na pokojích hlavní budovy.

Cena ubytování pevné lůžko **850,- os/noc**

Cena ubytování na přistýlce **650,- os/noc**

Podmínky konání hostiny

Rezervace termínu

Nezávazná rezervace termínu na 30 dní. Při závazném potvrzení termínu se vybírá, oproti příjmovému dokladu, nevratná záloha ve výši 10 000,- Kč. Tato částka se odečte z konečné částky při finálním zúčtování hostiny.

Platba

Platit lze v hotovosti (Kč, EU, Pl) platební nebo kreditní kartou a převodem na účet. Zúčtování probíhá dle domluvy, nejdříve druhý den po konečném uzavření účtu.

Konzumace a donáška vlastních potravin a nápojů

Standardně lze donést vlastní cukrářské výrobky (např. dorty, zákusky, koláče, cukroví, korbačiky), vína a alkoholické nápoje. Jinak na základě předchozí domluvy.



