




yellcuisine

*nezabudnutelné*

**svadobné obrady**



Moderná **svadobná sála** dodá vašej svadbe ten správny pôvab a premenia ju na váš vysnívaný deň.

S prípravou **svadobného menu** vám je k dispozícii náš šéfkuchár, ktorého profesionálny prístup doplnený zmyslom pre detail prinesie zaručený kulinársky zážitok.

**Sála v srdci Liptova** a naše skúsenosti splnia všetky vaše sny o dokonalom svadobnom dni.

Prežite váš veľký deň tak, aby ste na neho vy a vaši blízki **nikdy nezabudli.**

Spojenie luxusných priestorov, chutného jedla a vkusnej výzdoby z vašej svadby urobí **nezabudnuteľný zážitok.**

Veľké sklené okná a príjemná terasa očarí vás, aj vašich hostí.



svadobné **menu** →

svadobné **priestory** →



*svadobuě*

**menu**



## aperitív 0,01 l

Martini suché s olivou .....	2 <sup>50</sup> €
Cinzano s citrónom .....	2 <sup>00</sup> €
Prosecco s jahodou .....	2 <sup>50</sup> €
Prosecco ružové .....	2 <sup>50</sup> €
Hubert brut so sirupom z malín a ruží .....	2 <sup>90</sup> €
Hubert polosladký s jahodou .....	2 <sup>90</sup> €

## studené predjedlá

1. Kuracia paštéta  
– želé z červených ríbezlí – toustovaná brioška ..... 6<sup>00</sup> €
2. Bravčová paštéta pečená v lístkovom ceste s pistáciami  
– orechový chlieb – nakladaná zelenina ..... 5<sup>50</sup> €
3. Losos marínovaný v červenej kapuste  
– chrenová pena – nakladané ovocie ..... 6<sup>00</sup> €
4. Carpaccio z červenej repy  
– našľahaný kozí syr – citrónový gél (V) ..... 5<sup>00</sup> €

## teplé predjedlá

1. Ravioli plnené hubami a glazované parmezánom  
– pesto z lieskových orechov – hľuzovkový olej (V) ..... 6<sup>50</sup> €
2. Souffle zo syra Gruyere – omáčka zo syra a pažitky (V) ..... 6<sup>50</sup> €

## polievky

1. Silný slepačí vývar so zeleninou Julienne, mäsom  
a domácimi rezancami ..... 2<sup>80</sup> €
2. Silný hovädzí vývar so zeleninou Julienne, mäsom  
a pečeňovými haluškami ..... 2<sup>90</sup> €



## hlavné chody

1. Hovädzie pierko pomaly dusené – zemiaková terrina  
– pečená mrkva na tymiane – omáčka z červeného vína ..... 15<sup>00</sup> €
2. Teľacia roláda plnená fášom z koreňovej zeleniny  
– pečená brokolica na sezame – karamelizovaná mrkva  
– cibuľovo zemiakový gratin – demi glace ..... 15<sup>00</sup> €
3. Bravčový bôčik konfitovaný – zemiaková kaša s celozrnnou horčicou  
– krémová kapusta so slaninou – jablkové pyré ..... 15<sup>00</sup> €
4. Bravčová sviečkovica – pečené gazdovské baby zemiaky  
so slaninkou a cibuľkou – tymianový jus ..... 15<sup>00</sup> €
5. Pečené kuracie prsia – krocketka plnená trhaným kuracím mäsom  
– zemiakový fondant – hráškové pyré ..... 14<sup>00</sup> €
6. Organické kukuričné kuriatko – zemiaková terrinka – jemne pikantné  
mrkvové pyré – smotanovo špenátová omáčka ..... 14<sup>00</sup> €
7. Kačacie stehno konfitované – karamelizovaná červená kapusta  
– zemiakové lokše ..... 15<sup>00</sup> €
8. Pstruh lososovitý z miestnych rybníkov – biela špargľa  
– karfiol – holandská omáčka ..... 15<sup>00</sup> €

## vegetariánske hlavné chody

1. Ňoky s bylinkami – hubovo šalotkovou omáčkou  
a smotanou – parmezán ..... 13<sup>00</sup> €
2. Domáce cviklové pirôžky plnené bryndzou z farmy Bešeňová  
– vlašské orechy na karameli – marinovaná cvikla ..... 14<sup>00</sup> €
3. Mrkvový hummus s grilovanou špargľou a cícerom – listový šalát  
s red'kovkou a červenou cibuľou – pečené lieskovce ..... 13<sup>00</sup> €

## dezerty

1. Citrónová torta – pistáciová makrónka  
– citrónovo vanilková šlaháčka ..... 5<sup>00</sup> €
2. Panna Cotta z bielej čokolády – ovocie ..... 5<sup>00</sup> €
3. Citrusový cheesecake – mandarínkové želé – vanilková zmrzlina .... 5<sup>00</sup> €
4. Financier z teplej čokolády – rumovo hroziaková zmrzlina ..... 5<sup>00</sup> €



*svadobué*

**priestory**





## prenájom veľkej kongresovej sály

kapacita 120 osôb

**cena prenájmu – sobota** ..... 500 €

- stoly, stoličky, ozvučenie, dataprojektor, odvetrávanie, upratovanie
- VIP salónik počas prenájmu hlavnej sály grátis
- priestory sa prenajímajú od 10.00 hod. do 6.00 h

**nealko nápoje All-inclusive** ..... 14 € / osoba

- neobmedzená konzumácia nealkoholických nápojov počas celého večera
- Coca cola, džúsy, voda v karánoch s límetkou alebo uhorkou
- počas celého večera, ovocné domáce limonády

**nápoje All-inclusive** ..... 29 € / osoba

- neobmedzená konzumácia alkoholických a nealkoholických nápojov počas celého večera
- 6 druhov tvrdého alkoholu renomovaných značiek
- prosecco, pivo čapované, fľaškové vína - chardonay, rose, cabernet-merlot
- sortiment Coca cola, džúsy, voda v karánoch s límetkou alebo uhorkou počas celého večera, ovocné domáce limonády

**prenájom okrúhlych stolov** ..... 20 € / stôl

- stôl je vhodný pre 10 – 12 hostí

**personálne náklady od 22.00 h** ..... 50 € / hodina

**záloha vo výške na pevnú rezerváciu termínu** ..... 500 €

- záloha sa odpočíta pri záverečnom vyúčtovaní

**výzdobu svadobnej sály si môžete zariadiť podľa vašich predstáv cez svadobnú agentúru**

**ochutnávka svadobného menu pre dve osoby** ..... grátis

**Korkovné** ..... 5<sup>50</sup> € / osoba

- za prinesené vlastné nápoje, koláče, pochutiny
- v cene je uskladnenie, chladenie, servírovanie

**uskladnenie, chladenie a servírovanie vlastných zákuskov a torty neúčtujeme**





yellcuisine