



Vánoce & Silvestr v Alcronu



RESTAURACE ALCRON



24. prosince 2018



GALA VEČEŘE

otevřeno 19:00 h – 23:30 h
(doporučený příchod do 21:00 h)

5200 Kč na osobu, zahrnuje 7-chodové menu
včetně uvítacího nápoje, nealkoholické nápoje, kávu nebo čaj.
Vinný doprovod 2900 Kč na osobu.
Formální dress code.
Děti pouze od 10 let.

V případě zrušení rezervace méně než 72 hodin předem,
bude účtován storno poplatek ve výši 50 EUR na osobu.

V případě zájmu o více informací a rezervace nás laskavě kontaktujte na:
+420 222 280 410 nebo alcron@radissonblu.com



Radisson Blu Acron, Štěpánská 40, 110 00 Prague 1, Czech Republic
T: +420 222 820 000 F: +420 222 820 120
www.radissonblu.com/hotel-prague
www.alcron.cz | www.larotonde.cz | www.bebopbar.cz

Tatarák z kapra, tabasco, limeta, šalotka


*

Foie gras, papaya, angrešt, makadamový ořech

*

Rybí polévka, květák, lososový kaviár, líbeček

*



Mušle sv. Jakuba, okra, cuketa, Tasmánský pepř

*

Kachní prso, granátové jablko, romanesco, med

*

Hovězí svíčková, dýně, curry, ječmen

*

Rozmarýnový mousse, opuncie, tmavá čokoláda, karamel



RESTAURACE ALCRON



31. prosince 2018



SILVESTROVSKÁ GALA VEČEŘE

otevřeno 19:00 h – 24:00 h

(doporučený příchod nejpозději do 21:00 h)

Slavnostní večer plný gurmánských zážitků.

9500 Kč na osobu, zahrnuje 7-chodové menu

s vinným doprovodem, nealkoholické nápoje, kávu nebo čaj.

Formální dress code.

Děti pouze od 10 let.

V případě zrušení rezervace méně než 72 hodin předem,
bude účtován storno poplatek ve výši 50 EUR na osobu.

V případě zájmu o více informací a rezervace nás laskavě kontaktujte na:
+420 222 280 410 nebo alcron@radissonblu.com



Radisson Blu Acron, Štěpánská 40, 110 00 Prague 1, Czech Republic
T: +420 222 820 000 F: +420 222 820 120
www.radissonblu.com/hotel-prague
www.alcron.cz | www.larotonde.cz | www.bebopbar.cz

Ústřicový tatarák, granny smith, kopr, wonton chips
Chablis AOC Magnum, Domaine du Colombier, 2012, Bourgogne, France

*

Jehněčí pastrami, kedluben, nakládaná okurka, kerblík
Riesling „J.R. Junior“, Josef Rosch, 2013, Mosel-Saar-Ruwer, Germany

*

Hovězí consommé, smrž, rajče, šalotka
Pinot Noir Family Reserve, Pavel Springer, 2016, South Moravia, Czech Republic

*

Krevety, batáty, mučenka, kokos
Angelo Gaja, Rossj-Bass, 2015, Piemonte, Italy

*

Holub z Anjou, černý kořen, červená řepa, růžičková kapusta
Santenay Vieille Vignes Magnum, Domaine Lequin Colin, 2009, Bourgogne, France

*

Výběr Francouzských sýrů
Château le Puy „Emilien“, 2015, Bordeaux, France

*

Soufflé, tmavá čokoláda, krvavý pomeranč, Alcron prosecco
Solaria Jonica, Cantine Antonio Ferrari, 1959, Puglia, Italy