

Silvestr v Crystalu



CRYSTAL BALLROOM

31. prosince 2019

SILVESTROVSKÁ GALA VEČEŘE
otevřeno 20:00–24:00 h

Gurmánský večer s přípravou pokrmů před hosty,
dětským koutkem a živou hudbou, bar

MÍSTA K SEZENÍ CRYSTAL BALLROOM:

5 900 Kč na osobu, zahrnuje uvítací nápoj, selekci mezinárodních vín, nealkoholické nápoje, kávu nebo čaj.

3 900 Kč na osobu, zahrnuje nealkoholické nápoje, kávu nebo čaj.
Děti do 6 let zdarma, 6–12 let 1 400 Kč na osobu

MÍSTA K SEZENÍ SALÓNEK:

2 900 Kč na osobu, zahrnuje uvítací nápoj, selekci mezinárodních vín, nealkoholické nápoje, kávu nebo čaj.

1 900 Kč na osobu, zahrnuje nealkoholické nápoje, kávu nebo čaj.
Děti do 6 let zdarma, 6–12 let 1 000 Kč na osobu

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:
+420 222 820 000 nebo alcron.concierge@alcronhotel.com
nebo online www.larotonde.cz



Alcron Hotel Prague, Štěpánská 40, 110 00 Prague 1, Czech Republic
T: +420 222 820 000, F: +420 222 820 120
www.alcronhotel.com
www.alcron.cz | www.larotonde.cz | www.bebopbar.cz

Předkrmy

Sushi a sashimi se sójovou omáčkou
a marinovaným zázvorem
Lososové tataki s houbovým salátem
Čerstvé ústřice podávané na ledu
Krevetový koktejl s avokádem
Beef carpaccio s rozmarýnem
Domácí paštika
Výběr italských salámů
Caesar salát s kuřetem
Roastbeef s remuládou



Live cooking

Paštika foie gras mražená dusíkem

Salátový bar

Insalata tricolore s balsamicem
Výběr čerstvé zeleniny a salátů

Polévky

Hovězí consommé se sherry a játrovými knedlíčky
Dýňový krém

Carving station

Hovězí roštěnec s pepřovou omáčkou
Dančí kýta s rozmarýnem
Celé farmářské kuře
Vepřová panenka se slaninou a bylinkami
Filet z lososa gratinovaný s bylinkovou krustou

Live cooking

Šafránové rizoto s tygří krevetou

Teplé pokrmy

Stir-fried z mořských plodů se sójovými výhonky
Pečená kachna s červeným zelím
Vepřová líčka s omáčkou z calvadosu
Zelenina vařená na páře s mandleni
Výběr knedlíků
Basmati rýže se zeleninou
Penne s rajčaty, bazalkou a parmésánem

Dezerty

Crème brulee (live cooking)
Výběr mini dezertů
Mučenková pěna (live cooking)
Čokoládový dort
Profiterolky s pařížským krémem
Exotické ovoce
Výběr zmrzlin
Čokoládová fontána

Mezinárodní sýry