

BANKETNÍ MAPA

CENTRUM BABYLON • WELLNESS HOTEL BABYLON



www.centrumbabylon.cz • www.hotelbabylon.cz



COFFEE BREAK

Šunkový chlebíček
s pochoutkovým salátem,
svatební koláček, čerstvé ovoce 110 Kč

Chlebíček se sýrem, jablečný
závin, čerstvé ovoce 110 Kč

Šneci z listového těsta
a la pizza 3 ks,
ovocný řez dle sezonní nabídky,
čerstvé ovoce 115 Kč

Finský chlebíček
se sýrem lučina, cherry rajčátkem
a polníčkem, cheesecake dle
denní nabídky,
čerstvé ovoce 175 Kč

Sandwich s kuřecím
masem a jarním salátkem,
panacotta s lesním ovocem,
čerstvé ovoce 210 Kč

Bagel s bylinkovým sýrem
a uzeným lososem, levandulový
řez, čerstvé ovoce 210 Kč

DOPLŇKOVÝ PRODEJ

Voda Mattoni / Natura 40 Kč / 1ks

Portfolio Coca – cola 50 Kč / 1ks

Káva s mlékem 40 Kč

Čaj 40 Kč

1 l Džbán vody s citronem 45 Kč

NÁPOJE

Veškeré nápoje budou k dispozici po celou dobu konání akce a budou účtovány dle skutečnosti (káva, čaj, nealko).



SERVÍROVANÉ MENU

Nabízíme od 10 osob, horní hranice omezena prostorem, ve kterém se servíruje.

Nabízíme od 10 osob, horní hranice omezena prostorem, ve kterém se servíruje. Servírované menu je zpravidla jednotné, v případě požadavku na více druhů bude počet jednotlivých hlavních chodů závazně uveden v objednávce a jednotliví hosté budou vybaveni kartičkou s uvedením vybraného chodu. Možnost tohoto výběru platí pouze u hlavního chodu.

MENU 200 Kč obsahuje pouze 2 chody – šéfkuchař vždy stanoví na základě poptávky, zpravidla se týká polévky a hlavního jídla. Servírované menu v hodnotě 200 Kč je možné po dohodě s klientem (s ohledem na rychlost odbavení) nahradit tzv. výdejním systémem (jednoduchý bufet: jednotná polévka, 3 hlavní chody vč. 1 bezmasého, zelenina nebo zeleninový salát). Jedná se o samoobsluhu s asistencí kuchařů, kteří vydávají hlavní chody. Počet výdejních míst bude optimalizovaný s ohledem na počet hostů a prostor, ve kterém se jídlo podává.
Od 50 osob.

VZOROVÉ MENU

MENU 240 Kč

Hovězí vývar s játrovou rýží
150 g Svíčková na smetaně, houskové knedlíky, brusinkový terčik

MENU 360 Kč

Brokolicový krém se sýrem lučina a bylinkovými krutóny
150 g Kuřecí supreme na tymiánu s chřestovou omáčkou,
šťouchané brambory s jarní cibulkou
Řez dle sezónní nabídky
Džbány s vodou a citrónem

MENU 480 Kč

80 g Vepřová panenka pečená na francouzský způsob s jarním salátem a sušeným rajčetem
Bramborový krém s koprem a sázeným vejcem
150 g Vepřová krkovice na tymiánu se salátem z červené řepy a omáčkou demi-glace
Panna cotta s ovocem
Džbány s vodou a citrónem

MENU 600 Kč

50 g Lososový tataráček s estragonem a limetkovou šťávou, toast
Zeleninový krém s parmazánem
200 g Vepřová panenka s hříbkovou omáčkou, gratinované brambory quattro formaggi
Palačinka s jahodovou omáčkou a citrónovým tvarohem
Džbány s vodou a citrónem

MENU 960 Kč

75 g Kachní prsíčka s hruškou marinovanou ve víně a medu
Tomatová polévka s bazalkovým pestem
100 g Filátka z candáta zauzené v seně s hráškovým pyrém a parmasánovým chipsem
200 g Hovězí steak z pravé svíčkové s omáčkou demi-glace,
pečená zelenina na čerstvých bylinkách
Čokoládové brownies s vanilkovou riccotou a jahodovým tartarem
Džbány s vodou a citrónem

DEGUSTAČNÍ MENU

Šéfkuchaři Jiří Kučera a Ondřej Nejedlý
sestaví degustační menu na přání (pro 5–30 osob).

MENU 720 Kč

Drůbeží paštika s brusinkovou omáčkou a tyčinkou z listového těsta
Hříbkový krém s parmazánem
Pstruh na tymiánu se zadělávaným květákem v rajčatové polpě s creme fraiche
Vepřová panenka Sous Vide na způsob tatarského bifteku se švestkovou hořčicí
a bramborovou plackou
Grilovaný ananas na třtinovém cukru s citróno-mátovým sorbetem
Rulandské šedé, Michlovský
Džbány s vodou a citrónem

MENU 840 Kč

Carpaccio z pravé svíčkové s rukolovým salátem a bazalkovým pestem
Špenátový krém se slaninovým chipsem
Lososový karbanátek s chilli, koriandrem a jarním salátem dochuceným balsamicem a medem
Kachní prsa pečená na rozmarýnu se švestkovou omáčkou a mačkanými brambory
Krupicové flameri s creme fraiche, vanilkovým luskem a jahodovou omáčkou
Zweigletrébe rosé, Michlovský
Džbány s vodou a citrónem



BUFET

**Nabízíme jako formu oběda nebo večeře
od 25 osob. Časově omezená nabídka stanoveného
sortimentu po dobu 2 hodin.**

SKLADBA BUFETU: studené předkrmy, polévka, hlavní jídla včetně bezmasého, zeleninové saláty, kondimenty, přílohy, domácí moučníky, dezerty, ovoce

BUFET 439 Kč

PŘEDKRMY

Studené obložené mísy sýrové a uzeninové, drůbeží paštika
s brusinkami a vlaškými ořechy
Salát Capresse s bazalkovým pestem

POLÉVKA

Hovězí vývar se zeleninou a játrovými knedlíčky
Špenátový krém s bylinkovými krutóny

HLAVNÍ CHODY

Grilovaný losos na tymiánu s citrónem
Přírodní kuřecí plátek s máslovým přelivem
Hovězí svíčková na smetaně
Medailonky z vepřové panenky na česneku a rozmarýnu
Špagety Carbonara s parmazánem
Bramborové noky s hříbkou a parmazánem

SALÁTY

Salát Coleslaw
Řecký s olivami a balkánským sýrem
Čerstvá zelenina

PŘÍLOHY

Mačkané brambory s cibulkou
Houskové knedlíky
Dušená rýže
Smažené bramborové hranolky
Grilovaná zelenina
Dušená zelenina na bylinkovém másle
Pečivo

DEZERTY

Ovocný řez dle sezónní nabídky
Čokoládový dort

OVOCE

Hrušky
Hroznové víno
Dle sezónní nabídky

KONDIMENTY

Olivový olej
Bylinkový olej, chilli olej, česnekový olej, Balsamico
Bylinkový dressing
Tatarská omáčka
Kečup, hořčice



RAUT

Nabízíme od 50 osob.

Nabídka pevně daných počtů jednotlivých položek. Raut je časově omezený délkou max. 3 hodiny.

VZOROVÝ RAUT 360 Kč kalkulováno na 50 osob

STUDENÝ BUFET

- 150 g Husí paštika 20 porcí
- 100 g Tatarský biftek z pravé svíčkové 15 porcí
- Kuřecí mini řízečky 1 kg
- Vepřové mini řízečky 1 kg
- 50 g Cukrový meloun s parmskou šunkou 20 porcí

TEPLÁ KUCHYNĚ

- 100 g Grilovaný candát 20 porcí
- 100 g Kuřecí lízátka v medovém přelivu 20 porcí
- 100 g Grilovaná vepřová krkovička 20 porcí
- 200 g Penne se sušenými rajčaty a olivami 20 porcí

PŘÍLOHY

- 200 g Míchaná zelenina na bylinkovém másle 20 porcí
- 100 g Gratinovaná cherry rajčátka 20 porcí
- 250 g Zapečené brambory se smetanou 20 porcí

SALÁTY

- 250 g Salát Caesar s kuřecím masem a česnekovými krutony 15 porcí
- 300 g Řecký salát s olivami 15 porcí
- 100 g Salát zelný s mrkví 15 porcí

DRESSINGY

Francouzský dressing 10 porcí

Bylinkový dressing 10 porcí

Jogurtový dressing 10 porcí

MOUČNÍKY A DEZERTY

Tiramisu 30 ks

Cappuccino řez 35 ks

Flameri s lesním ovocem 35 ks

PEČIVO

Mini kaiserka 25 ks

Maková banketka 50 ks

Bavorské pečivo 25 ks

VZOROVÝ RAUT 480 Kč

kalkulováno na 50 osob

STUDENÝ BUFET

- 50 g Tataráček z lososa, podávaný s domácí bagetkou 15 porcí
- 100 g Drůbeží paštika s brusinkami 25 porcí
- Kuřecí mini řízečky 1 kg
- 50 g Carpaccio z hovězí svíčkové 20 porcí
- Vepřové mini řízečky 1 kg
- 50 g Parmská šunka se sušenými švestkami 20 porcí

TEPLÁ KUCHYNĚ

- 100 g Pečený filet ze sumečka afrického 20 porcí
- 350 g Marinovaná kuřecí křídla 20 porcí
- 100 g Grilovaná vepřová panenka 20 porcí
- 350 g Bramborové noky s hříbkovou omáčkou 20 porcí

PŘÍLOHY

- 200 g Grilovaná zelenina se žampiony 20 porcí
- 150 g Smetanový špenát 20 porcí
- 150 g Cous cous dochucený citronem a mátou 20 porcí
- 250 g Šťouchané brambory s jarní cibulkou 20 porcí

SALÁTY

- 300 g Šopský salát 15 porcí
- 100 g Salát Coleslaw 15 porcí
- 250 g Salát z pečené červené řepy a kozího sýra 15 porcí
- 50 g Baby mozzarella s cherry rajčátky 15 porcí

DRESSINGY

- Francouzský dressing 10 porcí
- Bylinkový dressing 10 porcí
- Jogurtový dressing 10 porcí
- Olivový olej 0,5 l, česnekový olej, bylinkový olej, chilli olej, balsamico

MOUČNÍKY A DEZERTY

- Ovocný košíček 25 ks
- Cappuccino řez 25 ks
- Malinový řez 25 ks
- Pišingrov řez 25 ks

PEČIVO

- Mini kaiserka 25 ks
- Maková banketka 50 ks
- Bavorské pečivo 25 ks

VZOROVÝ RAUT 540 Kč

kalkulováno na 50 osob

STUDENÁ NABÍDKA

- 50 g Uzený pstruh 15 porcí
- 100 g Drůbeží paštika 20 porcí
- 100 g Tatarský biftek z pravé svíčkové 15 porcí
- 100 g Vepřová panenka
s jarním salátkem 20 porcí
- 50 g Cukrový meloun
s parmskou šunkou 20 porcí
- Dekorovaná mísa francouzských sýrů 2,5 kg

TEPLÁ NABÍDKA

- 100 g Pečený candát 20 porcí
- 150 g kuřecí supreme ve smetanové omáčce s chřestem 20 porcí
- 250 g Lasagne s kuřecím masem a špenátem 20 porcí
- 100 g Grilovaná vepřová krkovička 20 porcí

PŘÍLOHY

- 200 g Míchaná zelenina se žampiony 20 porcí
- 150 g Smetanový špenát 20 porcí
- 100 g Grilovaná cherry rajčátka 20 porcí
- 250 g Šťouchané brambory 20 porcí
- 150 g Dušená rýže 15 porcí

SALÁTY

- 400 g Salát Waldorf s ořechy 15 porcí
- 300 g Řecký salát s olivami 15 porcí
- 100 g Rajčatový salát s creme fraiche 15 porcí
- 250 g Ceasar salát s kuřecím masem a bylinkovými krutóny 15 porcí

DRESSINGY

- Francouzský dressing 10 porcí
- Bylinkový dressing 10 porcí
- Jogurtový dressing 10 porcí
- Olivový olej 0,2 l
- Ocet balsamico cream 0,2 l
- česnekový olej, bylinkový olej, chilli olej, balsamico

MOUČNÍKY A DEZERTY

- Mrkvový řez s mascarpone 25 ks
- Jahodový řez 25 ks
- Kávový řez 25 ks
- Panna cotta s malinami 10 ks

PEČIVO

- Mini kaiserka 25 ks
- Maková banketka 50 ks
- Bavorské pečivo 25 ks

VZOROVÝ RAUT 780 Kč

kalkulováno na 100 osob

STUDENÁ NABÍDKA

- 100 g Hovězí burger v bulce 20 porcí
- 75 g Kachní prsa pošírovaná na červeném víně s hruškami 20 porcí
- 100 g Kuřecí roládka sous vide plněná špenátem 20 porcí
- 100 g Kuřecí roládka sous vide plněná masem 20 porcí
- 100 g Tatarák z pravé svíčkové s topinkami 20 porcí
- 1,3 kg Dekorovaná mísa francouzských sýrů 1 porce
- 50 g Plátky uzeného lososa 20 porcí
- 350 g Kuřecí křídla marinovaná v pikantní rajčatové salse 20 porcí
- 50 g Přírodní zrající sýr 40 porcí
- 50 g Plátky uzeného pstruha 20 porcí
- 50 g Měkký sýr s ořechy a pepřem 40 porcí

FINGERFOOD

- 50 g Cukrový meloun s parmskou šunkou 20 porcí
- 50 g Baby mozzarella s cherry rajčaty a bazalkovým pestem 20 porcí
- 50 g Parmská šunka se sušenými rajčaty a mozzarellou 20 porcí
- 50 g Krevetky se salátkem z rukoly, bazalky a feferonky 20 porcí

TEPLÁ NABÍDKA

- 100 g Pečený filet tuňáka žlutoploutvého 20 porcí
- 100 g Grilované plátky panenské svíčkové 20 porcí
- 100 g Grilovaná vepřová krkovice na bylinkách s omáčkou demi-glace 20 porcí
- 100 g Slávky pošírované na zelenině julienne s bylinkovým máslem 20 porcí
- 100 g Grilovaný steak z kuřecích prsíček 40 porcí

PŘÍLOHY

- 250 g Šťouchané brambory s cibulkou a bylinkami 20 porcí
- 100 g Grilovaná cherry rajčátka 20 porcí
- 100 g Marinované žampiony s bylinkami 20 porcí
- 175 g Bramborové rosti 20 porcí
- 100 g Grilovaná cuketa 20 porcí

DRANŽÍROVANÁ MASA

- 1 kg Marinovaný vepřový bok ve směsi bylinek
- Uzená vepřová šunka na kosti
(ks á 13 kg)

SALÁTY

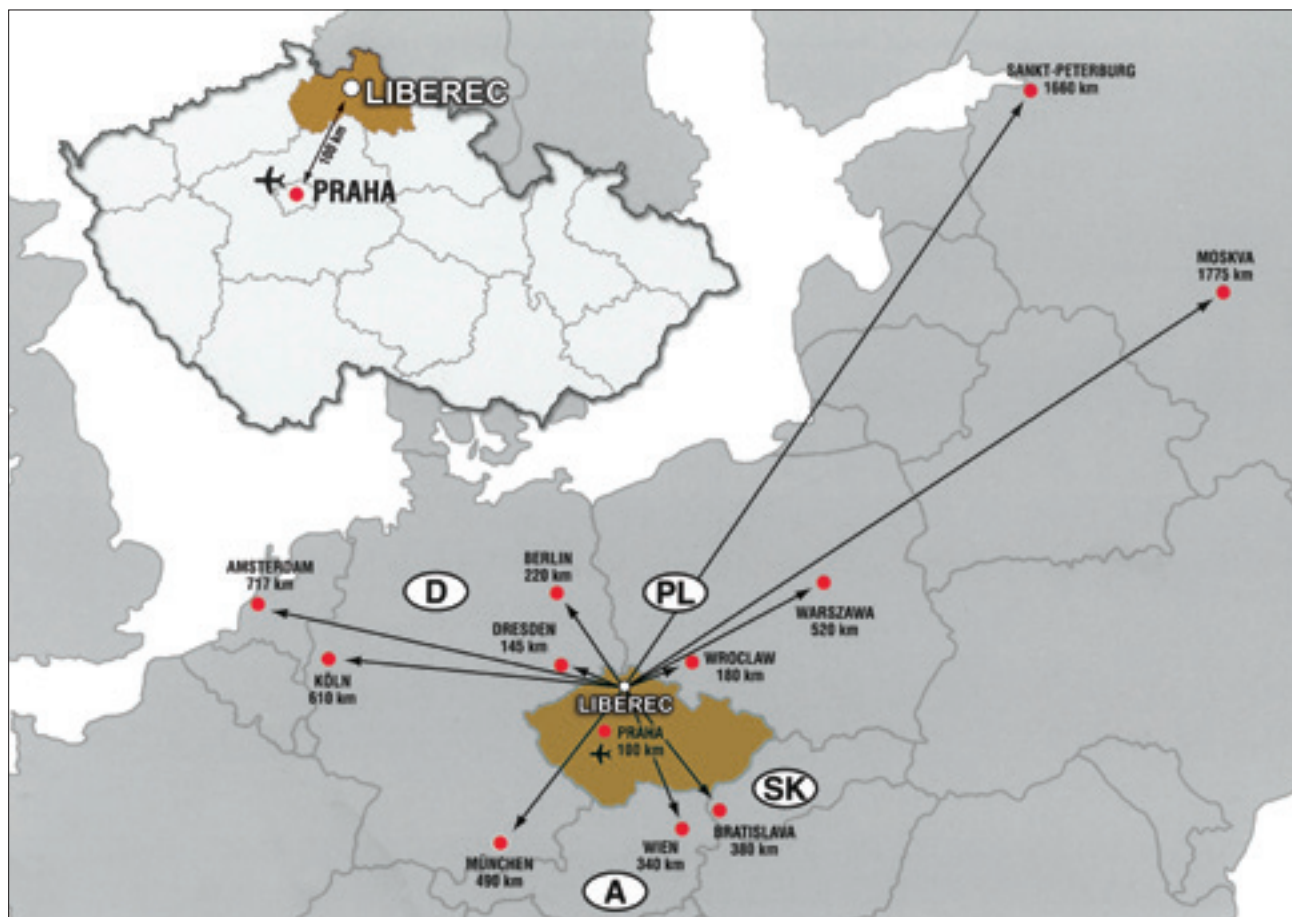
- 100 g Salát z pikantních chobotniček 20 porcí
- 350 g Mix listových salátů s kozím sýrem a sušenými rajčaty 10 porcí
- 350 g Mix listových salátů s kuřecím masem a zeleninou 10 porcí

PEČIVO

Banketka maková
Cereální hvězdička
Kornspitz
Chléb mix

DEZERTY

Višňové slzičky 30 porcí
Lanýžová kolečka 30 porcí
Věneček žlutkový mini 30 porcí
Pišingrový košíček mini 30 porcí
Řez cappuccino mini 30 porcí
Řez malinový mini 40 porcí
Pannacotta s omáčkou z lesního ovoce 50 porcí
Čokoládová fontána s ovocem



KONTAKT

CENTRUM BABYLON, a. s.
Nitranská 415 / 1
460 07 Liberec

IČ: 25022962

DIČ: CZ25022962

e-mail: obchod@centrumbabylon.cz

Tel.: +420 485 249 400

www.centrumbabylon.cz

www.hotelbabylon.cz



www.centrumbabylon.cz • www.hotelbabylon.cz

