



## Bufetové obědy a večere

Jídlo je ten nejlepší důvod se setkat u stolu.

Složení bufetu stanoví šéfkuchař dle sezónnosti a dostupnosti surovin.

Maximální doba výdeje bufetu je 3 hodiny.

### Obědový nebo večerní bufet bez předkrmů

**V ceně 430 Kč/osoba zahrnuje:**

- 250 ml polévka
- 200 g min. 2 druhů masitého hlavního chodu
- vegetariánská varianta hlavního chodu
- cukrářské výrobky 3 ks
- 150 g zeleninové saláty s dresinky
- světlé i tmavé pečivo

### Ukázkový bufet

- Masový vývar se zeleninou a nudlemi
- Tomatový krém
- Smažené vepřové řízečky s bramborovým pyré
- Kuřecí steak s mozzarelou a sušenými rajčaty, máslová zelenina
- Špagety aglio e olio
- Nabídka koláčků a dezertů z hotelové cukrárny
- Výběr salátů ze sezónní zeleniny
- Světlé, tmavé a celozrnné pečivo



### Obědový nebo večerní bufet s předkrmy

#### V ceně 550 Kč/osoba zahrnuje:

- kusové i krájené předkrmy 2 ks
- 250 ml polévka
- 200 g min. 2 druhů masitého hlavního chodu
- vegetariánská varianta hlavního chodu
- cukrářské výrobky 3 ks
- zeleninové saláty s dresinky
- světlé i tmavé pečivo

### Ukázkový bufet

- Sušená šunka se žlutým melounem
- Kachní paštika s brusinkovým chutney
- Hovězí vývar s masem a těstovinou
- Krém z pečených paprik
- Grilovaný losos se zeleninou ratatouile
- Anglická krůtí pečeně se šťouchanými bramborami
- Zvěřinový guláš s karlovarským knedlíkem
- Hráškové risotto sypané parmazánem
- Nabídka koláčků a dezertů z hotelové cukrárny
- Výběr salátů ze sezónní zeleniny a čerstvého ovoce
- Světlé, tmavé a celozrnné pečivo



#### Slavnostní bufet

##### V ceně 700 Kč/osoba zahrnuje:

- kusové i krájené předkrmy 3 ks
- 250 ml polévka
- 200 g min. 2 druhů masitého hlavního chodu
- vegetariánská varianta hlavního chodu
- cukrářské výrobky 3 ks
- zeleninové saláty s dresinky
- světlé i tmavé pečivo

#### Ukázkový bufet

- Zauzený losos s koproým máslem
- Mozzarella s cherry rajčaty a bazalkou
- Terinka foie gras s grilovaným lilkem a jablečným chutney
- Silný slepičí vývar s masem a těstovinou
- Karotkový krém se zázvorem
- Filátka ze pstruha s grilovanou zeleninou
- Grilovaná vepřová panenka s růžičkovou kapustou a špekem, jasmínová rýže
- Anglický rostbíf s pikantní remuládou a smetanové brambory
- Smetanové gnocchi se špenátem a parmazánem
- Nabídka koláčků a dezertů z hotelové cukrárny
- Výběr salátů ze sezónní zeleniny a čerstvého ovoce
- Světlé, tmavé a celozrnné pečivo



**Informace o obsažených alergenech vám po vyžádání poskytne obsluhující personál.**

Ceny jsou uvedeny včetně DPH a platné od 1. 2. 2020.

Složení bufetů je ukázkové, závisí na sezónnosti a dostupnosti surovin.

Nabídka bufetů je vhodná pro 30 a více osob.

**Quality Hotel Brno Exhibition Centre\*\*\*\***

Křížkovského 20, 603 00 Brno

T: +420 543 122 002/004, E: [sales.qbex@q-hotels.cz](mailto:sales.qbex@q-hotels.cz)

