



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

- 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

- 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 ratatouille
- Anglická krůtí pečeně se štouchanými 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

- 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

