



ŠTĚDRÝ VEČER

CHRISTMAS
EVE

MENU

RESTAURANT LUCULLUS

Hotel International Brno



Tradiční houbový kuba s hříby a kachním sádlem
Traditional Porcini and Groats Pie

Vánoční rybí polévka s jikrami, mlíčem a praženou houskou
Fish Soup with Roe and Milt, served with Croutons

200g Štědrovečerní smažený kapr,
domácí bramborový salát s majonézou a vejci
Deep-fried Carp and Potato Salad with Mayonnaise and Eggs

Dort Pavlova, skořicovo-perníkové mascarpone a karamelová pavučina
Pavlova with Cinnamon-Gingerbread Macarpone and Caramel Web

MENU 1

1500 CZK

Šneci pečení v bylinkovém másle s francouzskou bagetou
Snails with Herb Butter and French Baguette

Bažantí vývar s trhaným masem, žemlové knedlíčky s pancettou
Pheasant Broth with Pulled Meat, Bun Dumplings with Pancetta

Jemně zauzený, dorůžova pečený telecí hřbet s tymiánovou redukcí,
kapustové ragú s uzeným špekem a batátové brambory
s chipsem topinamburu

*Finely Smoked and Pink Roasted Veal Saddle with Thyme Sauce, Savoy Cabbage
Ragout with Bacon and Sweet Potatoes with Jerusalem Artichoke Chips*

Dort Pavlova, skořicovo-perníkové mascarpone a karamelová pavučina
Pavlova with Cinnamon-Gingerbread Macarpone and Caramel Web

MENU 2

1900 CZK

Mousse z uzeného pstruha na okurkovém želé s fenyklovou pěnou
Smoked Trout Mousse with Cucumber Jelly with Fennel Froth

Jemný krém z pečených žlutých paprik, mascarpone a přepuštěné máslo
Creamy Yellow Pepper Bell Soup with Mascarpone and Clarified Butter

Grilovaný humr se smetanovou omáčkou z pastináku,
máslové krupicové noky se špenátem, crème fraiche a lososový kaviár
*Grilled Lobster with Cream Parsnip Sauce, Semolina Butter Gnocchi
with Spinach, Crème Fraîche and Salmon Caviar*

Dort Pavlova, skořicovo-perníkové mascarpone a karamelová pavučina
Pavlova with Cinnamon-Gingerbread Macarpone and Caramel Web

MENU 3

2500 CZK

JMÉNO

STŮL Č.

V ceně všech menu je zahrnuto banketní pečivo a máslo. Uvedené ceny jsou vč. DPH.