badplestany.com
danubiushotels.com

Bankett Angebot

HEILBAD PIEŠŤANY

Slowakisches Heilbad Piešťany AG

DANUBIUS
HEALTH SPA RESORT

THERMIA PALACE

* * * * *

KAFFEEPAUSEN

Classic

Kaffee, Tee 0,25l, Mineralwasser 0,25l , 0,2l Fruchtsaft 100%,
150g Salz- und Süssgebäck (Gluten, Eier)

8 EUR / Person

Comfort

Kaffee, Tee 0,25l , Mineralwasser 0,25l, 0,2l Fruchtsaft 100%,
100g mundgerechtes Obst,
150g Salz- und Süssgebäck (Gluten, Eier)

10 EUR / Person

Superior

Espresso, Tee 0,25l, Mineralwasser 0,25l ,
Auswahl an 100% Fruchtsäften (frisch gepresst) 0,2l,
100g mundgrechtes Obst, 150g Salz- und Süssgebäck
3 Stk. Auswahl an Canapés (Gluten, Eier)

14 EUR / Person

Vital

Espresso, Tee 0,25l, Mineralwasser 0,25l, Auswahl von 100% Frucht- und Gemüsesäften 0,2l,
100g geschnittenes Obst, 2 Stk. Müsliriegel, 2 Stk. Vollkorngebäck,
1 Stk. Actimel, Gemüsesticks mit Dip (Gluten, Eier)

15 EUR / Person

Ab 10 Personen

FINGER FOOD

Warm

50g Pikante Fleischbällchen (Eier)
50g Minischnitzel vom Schweinefilet (Gluten, Eier, Milch)
50g Putenbrust im Cornflakesmantel (Eier, Milch)
50g Marinierter Thunfisch mit Oliven (Fisch)
25g Getrocknete Pflaumen im Weinteig (Gluten, Eier, Milch)
50g Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel (Milch)
50g Hausgemachte Spätzle mit Röstzwiebeln (Gluten, Eier, Milch)
50g Gemüsestrudel mit Pesto (Gluten, Eier)
50g Zucchinipuffer auf Tomatensalsa (Eier)
50g Gebackener Olmützer Käse (Gluten, Eier, Milch)

Kalt

50g Geräucherter Lachs mit Kapern (Fisch)
50g Parmaschinken mit Honigmelone
50g Avocadoceme mit Krevetten (Krebstiere)
50g Camembert mit schwarzen Oliven (Milch)
50g Käseauswahl mit Weintrauben (Milch)
50g Gemüsecreme mit Mangokeimlingen (Milch)
50g Eierschaum mit falschem Kaviar (Milch, Eier, Fisch)
50g Geräucherte Zunge mit Wasabicreme (Milch)
50g Vitello tonnato (Fisch)
50g Marinierte Fischwürfel mit Limetten (Fisch)

kleine Vorspeisen

50g Käseroulade mit Eierschaum (Milch, Eier)
50g Putensülze mit getrockneten Pflaumen (Milch, Eier)
50g Hühneroulade mit Kräutern (Gluten, Eier)
50g Minitoast caprese mit Oliven (Gluten)
75g Baguette mit Schinken, Käse oder Gemüse (Gluten, Milch)
50g Schinkenwürfel mit Meerrettich (Milch)
50g Mini Canapé mit Fischaufstrich und Limette (Gluten, Fisch)
50g Mini Canapé mit Eierschaum und Keimlingen (Gluten, Milch, Eier)

1,50 EUR / Stück

Bei Bestellung von 30 Stück pro Sorte
reduziert sich der Preis auf 1,20 EUR pro Stück.

MENÜ CLASSIC

Menü I

40g Bruschetta mit geräucherter Forelle (Eier)
***
200g Mariniertes Putensteak im Speckmantel mit Kartoffeltorte (Milch)
***
100g Obstasalat nach Saison

Menü II

100g Spargelrisotto mit Parmesan (Milch)
***
150g Gegrilltes Lachsfilet auf Pfeffer mit Kräutersauce und Tagliatelle (Fisch)
***
100g Obstquarkschnitte (Milch)

Menü III

0,25l Karottencremesuppe mit saurer Sahne (Milch)
***
450g Gebackene Aubergine gefüllt mit Grillgemüse und Parmesan
***
100g Orangentorte mit Kiwichutney

23 EUR / Person

Ab 10 Personen
Bei gleichen Menüpreisen können die einzelnen Gängen zwischen den Menüs variiert werden.

MENÜ COMFORT

Menü I

70g Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmeasan auf Speckchips (Milch)
***
0,25l Rinderbouillon mit Balsamicoknödeln (Sellerie, Gluten, Eier)
***
150g Schweinefilet mit Blattspinat und luftgetrockneten Tomaten gefüllt
dazu Kartoffeltorte mit Käsesauce (Milch)
***
100g Schokoladeschaum mit Obst

Menü II

40g Melonenkugeln mit Parmaschinken
***
0,25l Tomatensuppe mit Mascarpone und Basilikum-Pesto (Gluten, Milch)
***
150g Gegrillte Entenbrust auf Blaukraut mit Semmelknödeln
***
100g Maronen mit Nuss- Honigsauce (Schalenfruchte)

Menü III

50g Minikartoffelpuffer gefüllt mit Entenleber (Gluten)
***
0,25l Broccolicremesuppe mit gerösteten Schinkenstreifen (Gluten, Milch)
***
200g Thunfischsteak mit Spinat- Biscuitroulade (Fisch, Gluten, Eier)
***
100g Thermia Schlamm (Eier, Milch, Schalenfruchte)

28,50 EUR / Person

Mindestbestellung 15 Personen
In einer Preiskategorie können die Speisen beliebig kombiniert werden.

MENÜ SUPERIOR

Menü I
50g Entenparfait mit Rosinen in Brandy mariniert
***
0,25l Hühnersuppe mit Fleischroulade (Gluten, Eier, Sellerie)
***
100g Rose Salmon a la Plancha mit Mais Kuchen (Fisch, Eier)
***
150g Mariniete Schweinemedaillons mit Pilzrahmsauce und Rosmarinkartoffeln (Milch)
***
100g Schokoladenflambée auf Punsch-Brandy Spiegel (Gluten, Eier, Milch)

Menü II
70g Gänsepastete im Speckmantel mit Preiselbeeren
***
0,25l Gemüsesuppe mit Griessknödeln (Gluten, Milch, Sellerie)
***
100g Entenbrust mit Vogel-Salat und Himbeeren
***
200g Rindersteak im Speckmantel mit Sahnekartoffeln in Blätterteig (Gluten, Milch, Eier)
***
100g Erdbeer-Crème Brûlée (Eier, Milch)

Menü III
70g Geräucherter Lachs mit Cayennepaprika und Kaviar Cremé fresh (Fisch, Milch)
***
0,25l Französische Zwiebelsuppe mit Parmesancroutons (Milch)
***
120g Hausgemachte Butterspätzle (Gluten, Eier, Milch)
***
150g Hirschmedaillons auf Pflaumensauce mit Kräuterknödeln in Blätterteigmantel (Eier, Gluten)
***
150g Thermia-Dreierlei „Thermiaschlamm –Maronentränen-Kürbissoufflé“ (Gluten, Eier, Milch)

37 EUR / Person

Mindestbestellung 10 Personen
In einer Preiskategorie können die Speisen beliebig kombiniert werden.

SPEZIELLES ANGEBOT

Menu Thermia

100g Französischer Salat mit marinierten Hühnerflügerln
im Blätterteigkörbchen
(Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf)

***

0,25l Klare Wachtelsuppe mit Gemüse und Kalbsknöderln
(Gluten, Eier, Sellerie)

***

200g Mit Maroni gefüllte Hühnerbrust auf Süßkartoffelpüree
und gefüllter Feige
(Eier, Milch)

***

200g Gebratenes Kalbskotelett auf Waldpilzen serviert mit gefüllter Zucchini
und geminztem Bohnenmousse
(Eier, Milch)

***

Schokoladentraum mit Fruchtsorbet und Praline
(Gluten, Eier, Milch)

30 EUR / Person

Mindestbestellung 10 Personen.

BUFFETS

Buffet I

50g Slowakische Käseplatte (Milch)
50g Schinken- Salamiplatte
50g Entenpastete in Blätterteig (Gluten, Eier, Milch)
50g Hühnergelantine mit getrockneten Pflaumen

***

150g Pangasiusroulade mit Lachs gefüllt dazu Safransauce (Fisch)
100g Putenroulade gefüllt mit Blattspinat und Basilikumtomate (Milch)
100g Feines Schweinesauté mit Wokgemüse
150g Brokkolilasagne mit Kräutersauce (Gluten, Eier)

***

100g Warmes Grillgemüse
100g Basmatireis
100g Kräutertagliatelle (Gluten, Eier)
200g Lauchkartoffeln mit Speck

***

150g Saisonales Salatbuffet
3 verschiedene Dressings /Joghurt, Cocktail, Vinaigrett/ (Milch)
Brot und Gebäck (Gluten)

***

40g Süsse Rouladen, Süsse Stücke, Ministrudel (Gluten, Eier, Milch)
0,05l Minijoghurt (Milch)
75g Schlamm (Eier, Milch)
100g Obstasalat mit Melisse
100g Frische Obstfilets
Schokoladenfontäne

30 EUR / Person

Ab 25 Personen

BUFFETS

Buffet II

50g Slowakische Käseplatte (Milch)
50g Auswahl an geräucherten Fischen (Fisch, Eier, Milch)
50g Entenpastete mit Preiselbeeren (Milch)
50g Putengelantine mit Kräuterbrät (Milch)
50g Mini Canapés mit Fisch, Schinken und Käseschaum (Gluten, Eier, Milch, Fisch)

***

100g Minischnitzel vom Schweinefilet (Gluten, Eier, Milch)
100g Gegrilltes Lachsfilet mit Kräutersauce (Milch, Fisch)
100g Hühnersauté auf asiatische Art (Nuss)
200g Zucchinilasagne mit Käsesauce (Gluten, Milch)
100g Warmer Schweineschinken von der Keule geschnitten

***

100g Warmes Grillgemüse
100g Wildreis
150g Kräutergnocchi
200g Kartoffelgratin (Eier, Milch)
200g Gestampfte Bauernkartoffeln

***

150g Saisonales Salatbuffet
3 verschiedene Dressings /Joghurt, Cocktail, Vinaigrette/(Milch)
Brot und Gebäck (Gluten)

***

40g Süsse Rouladen, Süsse Stücke, Ministrudel, Minijoghurt (Gluten, Eier, Milch)
75g Schlamm
100g Obstasalat mit Melisse (Gluten, Eier, Milch)
100g Frische Obstfilets
Schokoladenfontäne

35 EUR / Person

Ab 25 Personen erhältlich

BUFFETS

Buffet III

50g Capresse Salat (Milch)
50g Ententerrine im Speckmantel (Milch)
50g Fisch Sushi /Lachs, Tuna/ (Milch)
50g Gemüsesushi mit Wasabi, Sojasauce und Zitronensaft (Fisch, Soja)
50g Hühnergelantine gefüllt mit Austernseitling

***

0,25l Rahmsuppe (Milch)

***

120g Brimsenpiroggen mit Sesam-, Nußbutter (Gluten, Eier, Milch, Sesamsamen, Nuss)

***

100g Rehrücken mit Hagebuttensauce (Gluten, Sellerie)
100g Medailons vom Lendenbraten mit buntem Pfeffer
100g Warmer Schweineschinken von der Keule geschnitten
100g Lachssteaks (Fisch)
100g Pilzrisotto

***

100g Semmelknödeln (Gluten, Eier, Milch)
200g Kartoffeln nach Grossmutter Art
100g Grillgemüse

***

40g Verschiedende Ministrudel (Gluten, Eier)
Schokoladenfontäne

40 EUR / Person

Ab 25 Personen erhältlich

DANUBIUS
HEALTH SPA RESORT

BALNEA ESPLANADE PALACE

* * * *

SPA HOTEL

BALNEA SPLENDID

* * *

SPA HOTEL

BALNEA GRAND

* * *

badplestany.com
danubiushotels.com

Slowakisches Heilbad Piešťany AG

COFFEE BREAK

Classic

Kaffee, Tee 0,25l, Mineralwasser 0,25l, 100% Fruchtsaft 0,2l,
1 Stk. Salzgebäck, 1 Stk. Süssgebäck (Gluten, Eier)

5,50 EUR / Person

Comfort

Kaffee, Tee 0,25l, Mineralwasser 0,25l, 100% Fruchtsaft 0,2l,
100g geschnittenes Obst,
1 Stk. Salzgebäck, 1 Stk. Süssgebäck (Gluten, Eier)

6,50 EUR / Person

Superior

Espresso, Tee 0,25l, Mineralwasser 0,25l, Auswahl aus 100% Fruchtsäften
(frisch gepresst) 0,2l,
100g filetiertes Obst, 1 Stk. Salzgebäck, 1 Stk. Süssgebäck
3 Stk.Canapés (Gluten, Eier)

10,00 EUR / Person

Vital

Kaffee, Tee 0,25l, Mineralwasser 0,25l, 100% Gemüse- und Fruchtsaft 0,2l ,
100g geschnittenes Obst, 2 Stk. Müsliriegel,
2Stk. belegte Vollkornbrötchen, 1Stk. Actimel, Gemüsesticks mit Dip
(Gluten, Eier, Milch)

11,50 EUR / Person

KAFFEEPAUSEN

Kaffee (Zucker, Milch)	7,00 EUR / Liter
100% Fruchtsaft	6,00 EUR / Liter
100% Fruchtsaft frisch gepresst – Orange, Grapefruit	12,00 EUR / Liter
Tee (Zucker, Zitrone)	1,40 EUR / Stk.
Mineralwasser 0,25l	1,40 EUR / Stk.
Coca Cola, Sprite, Fanta 0,2l	1,90 EUR / Stk.
Geschnittenes Obst	1,00 EUR / 100g
Filetiertes Obst	1,50 EUR / 100g

Brot/ Gebäck 1,50 EUR / Stk.
Belegtes Käsebrot (Gluten, Eier, Milch)
Belegtes Schinkenschnitte (Gluten, Eier)
Belegtes Käse-Schinkenschnitte (Gluten, Eier, Milch)
Dreispitzbrötchen mit Käse und Schinken (Gluten, Eier, Milch)
Blätterteiggebäck mit Grieben (Gluten, Eier)
Blätterteiggebäck mit Käse (Gluten, Eier, Milch)
Knoblauchschnecke (Gluten, Eier, Milch)

Wählen Sie aus verschiedenden Brotsorten:
Vollkornbrot, Toast oder slowakisches Brot.

Süsses Gebäck 1,80 EUR / Stk.
120g Apfelstrudel (Gluten ,Eier, Milch)
120g Quarkstrudel (Gluten, Eier, Milch)
120g Mohnstrudel (Gluten, Eier, Milch)
100g Hausgemachter Vanillegugelhupf (Gluten, Eier, Milch)
100g Schokoladenwürfel mit Aprikosenmarmelade (Gluten, Eier, Milch)
80g Pressburger Brötchen mit Mohn oder Nüssen (Gluten, Eier, Milch, Nuss)
80g Vespennest 2Stk. (Gluten, Eier, Milch, Nuss)
50g Croissant 2 Stk. (Gluten, Eier, Milch)
50g Apfel-Zimt Muffin (Gluten, Eier, Milch)

Baguettes 4,00 EUR / Stk.
350g Käsebaguette (Gluten, Eier, Milch)
350g Schinkenbaguette (Gluten, Eier)
350g Schinken-Käsebaguette (Gluten, Eier, Milch)
350g Baguette mit Hühnerfleisch (Gluten, Eier)

MENÜ

Wählen Sie Ihr 3 Gang- Menü für 19 EUR / Person.
Der Preis beinhaltet Vorspeise oder Suppe, Hauptspeise und Dessert.
Zusätzliche Gänge werden mit 2 EUR pro Person berechnet.

Kalte Vorspeisen

50g Geräucherter Lachs auf Gurkencarpaccio mit Honigbalsamico (Fisch)
50g Salatbouquet mit Hühnerfleisch und Knoblauchdressing (Milch)
50g Entencarpaccio auf Grapefruit-Fenchelsalat (Gluten)
50g Tomate gefüllt mit Käse (Milch)
50g Rinderbraten auf Selleriesalat (Sellerie)
50g Schinkenröllchen gefüllt mit Eierschaum (Milch)
50g Hirschpastete mit Preiselbeergelee (Eier, Milch)

Suppen

0,25l Tomatensuppe mit Käse (Gluten, Milch)
0,25l Fischsuppe mit Safran und geröstetem Paprika (Gluten, Fisch)
0,25l Hühnersuppe mit Fleischeinlage und Nudeln (Gluten, Eier, Sellerie)
0,25l Rindersuppe mit Cölestiner Nudeln (Gluten, Eier, Sellerie)
0,25l Brokkolicremesuppe mit gröstetem Schinken und Sauerrahm (Gluten, Milch)
0,25l Gemüsesuppe mit Haferflocken (Gluten, Nuss, Sellerie)
0,25l Kartoffelcremesuppe mit geröstetem Speck (Gluten, Milch)
0,25l Saure Kartoffelsuppe (Gluten, Milch)
0,25l Graupensuppe mit geräuchertem Fleisch (Gluten, Sellerie)

Warme Vorspeisen

100g Blätterteigtäschchen mit Hackfleischfüllung und Käsesauce (Gluten, Eier, Milch)
120g Kräutertoast gratiniert mit Mozzarella und Tomaten (Gluten, Milch)
150g Hausgemachte Spätzle mit Schafskäse und Speck (Gluten, Eier, Milch)
200g Spaghetti mit Pesto und getrockneten Tomaten und Parmesan (Gluten, Eier, Milch)
100g Gegrillter Mozzarella mit Cherrytomaten und Kräutern (Milch)
100g Lasagne mit Hühnerfleisch und geräuchertem Käse (Gluten, Eier, Milch)
100g Kartoffelgnocchi in Tomatensauce mit Mozzarella (Gluten, Milch)

Hauptspeisen

150g Spicy Hirschgulasch mit frischem Majoran,Semmelknödeln mit Speck (Gluten, Eier, Milch)
150g Rinderhackfleischsteak mit gerösteten Speckböhnchen und Rosmarinkartoffeln (Eier)
150g Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat (Gluten, Eier, Milch)
150g Gebratenes Schweinekarree mit Sauerkraut und Knödeln (Gluten, Eier, Milch)
150g Schweinemedaillons im Parmesanmantel mit Bratkartoffeln (Gluten, Eier, Milch)
150g Hühnersteak mit Blauschimmelkäse gefüllt, dazu Blattspinat und Butterkartoffeln (Gluten, Milch)
150g Putenschnitzel im Käseteig gebraten dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln (Gluten, Eier, Milch)
400g ½ Grillhähnchen „Slowakische Art“ mit Reis (Gluten, Eier)
250g Entenkeule mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln (Gluten, Eier, Milch)
200g Gegrilltes Lachsfilet vom Rost dazu Knoblauchspinat und Kartoffeltörtchen (Gluten, Fisch, Milch)
200g Forelle Müllerin Art mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln (Gluten, Fisch, Milch)
200g Barsch auf Butter gebraten mit Grillgemüse und Knoblauchbaguette (Gluten, Fisch, Milch)
200g Krautstrudel auf Pilzsauce und Salzkartoffeln (Gluten, Eier, Milch)
250g Gemüserisotto mit Parmesan (Sellerie, Milch)
200g Spaghetti aglio-olio mit Parmesan (Gluten, Eier, Milch)
200g Gekochter Brokkoli auf Blauschimmelkäse mit Petersilienkartoffeln (Gluten, Milch)

Dessert

150g Apfelstrudel (Gluten, Eier, Milch)
150g Sauerkirsch- Mohnstrudel (Gluten, Eier, Milch)
150g Kubanische Torte mit Banane (Gluten, Eier, Milch)
150g Schokoladentorte mit Maronenfüllung (Gluten, Eier, Milch)
150g Karamelwindbeutel (Gluten, Eier, Milch)
100g Schokoladenwürfel mit getrockneter Pflaume in heisser Schokolade (Gluten, Eier, Milch)
100g Honigcremetorte (Gluten, Eier, Milch)
100g Nussroulade mit Karamelcreme (Gluten, Eier, Milch, Nuss)
100g Schokoladenroulade (Gluten, Eier, Milch)
100g Bananenschnitte mit Eierlikör und Erdbeercreme (Gluten, Eier, Milch)
100g Joghurtroulade mit Wildfrucht auf Cappuccinobiskotte (Gluten, Eier, Milch)
150g Tiramisu mit Mascarpone (Gluten, Eier, Milch)
150g Gebackene Apfelringe im Vanilleteig mit Zimtzucker und Vanilleeis mit Schlagsahne (Gluten, Eier, Milch)
150g Gratinierte Palatschinken mit Quark (Gluten, Eier, Milch)

MENÜ

Balnea Menü

50g Krabbensalat mir Sellerie (Krebstiere, Sellerie)

***

0,25l Geflügelsuppe mit Fleisch und Nudeln (Gluten, Sellerie)

***

150g Hühnersteak mit Blauschimmelkäse gefüllt auf Blattspinat mit Butterkartoffeln (Gluten, Milch)

***

150g Schokoladentorte mit getrockneten Pflaumen und heisser Schokolade (Gluten, Eier, Milch)

18 EUR / Person

Menü Classic

50g Hirschterrine mit Lauchstroh auf Himbeerspiegel (Eier, Milch)

***

0,25l Erbsencremesuppe mit geröstetem Brot (Gluten, Milch)

***

150g Schweinemedaillons auf Pilzsauce mit hausgemachten Spätzle (Gluten, Eier, Milch)

***

150g Apfelstrudel (Gluten, Eier, Milch)

20 EUR / Person

Menü Comfort

100g Rucolaroulade gefüllt mit Ziegenkäsemeerrettich (Milch)

***

0,25l Französische Geflügelsuppe mit Nudeln (Gluten, Sellerie)

***

150g Rinderfiletmedaillons auf Kräutersuppe mit Brokkoli und Schlosskartoffeln (Gluten, Milch)

***

150g Sauerrahmterrine auf Himbeerspiegel mit Caipirinhagelee (Milch)

22 EUR / Person

Menü Superior

0,25l Marksuppe mit hausgemachten Nudeln (Gluten, Sellerie, Eier)

50g Kräuterpalatschinken mit Räucherlachs und Krevetten (Gluten, Fisch, Milch, Krebstiere)

***

300g Lammkeule auf Rosmarin mit gegrillten Knoblauchzwiebeln und gerösteten Kartoffelplätzchen (Gluten)

***

150g Schokoladen- Nusstorte mit Mascarpone und Orangen
(Gluten, Eier, Milch, Nuss)

25 EUR / Person

Menü Vital

75g Salatbouquet mit gerösteten Croutons und Knoblauchdressing (Gluten, Milch)

***

0,25l Minestrone Milanese (Gluten, Sellerie)

***

150g Hühnersauté Saigon mit Basmatireis (Gluten)

***

200g Gegrillter Barsch mit mediteranem Gemüse und Salzkartoffeln
(Gluten, Fisch)

***

150g Frischer Obstsalat

22 EUR / Person

Mindestbestellung von 10 Personen

LUNCH BUFFET

Kaltes Lunchbuffet

Schinken – Käseplatte (Gluten, Milch)
Belegte Brote mit Schinken und Käse (Gluten, Eier, Milch)
Hausgemachter Ministrudel (Apfel, Mohn, Quark) (Gluten, Eier, Milch)
Nudelsalat mit Schinken und Käse (Gluten, Eier, Milch)
Selleriesalat mit Krabbenfleisch (Sellerie, Krebstiere)
Salatbar und Gemüse
Joghurt-, Kräuter-, Vinaigrettedressing (Milch)
Brot und Gebäck (Gluten, Eier)

16 EUR / Person

Ab 30 Personen

Warmes Lunchbuffet

50g Hühnergelatine (Eier, Milch)
50g Nudelsalat mit Schinken und Käse (Gluten, Eier, Milch)
50g Griechischer Salat mit Oliven

***

0,25l Kartoffelcremesuppe mit Pilze und geröstetem Speck (Gluten, Milch)

***

150g Spanische Fischpaella (Fisch, Krebstiere)
250g Panierte Hühnerkeule (Gluten, Eier, Milch)
150g Schweineragout (Gluten, Milch, Sellerie)

***

200g Kartoffel-Gurkensalat mit Sauerrahm (Milch)
200g Petersilienkartoffeln (Milch)
150g Kräuterspätzle (Gluten, Eier, Milch)

***

Salatbar und Gemüse
Joghurt-, Kräuter-, Vinaigrettedressing (Milch)
Brot und Gebäck (Gluten, Eier)
Dessert – Variationen (Gluten, Eier, Milch, Nuss)

21 EUR / Person

Mindestbestellung von 50 Personen

BUFFETS

Buffet Classic

100g Variation von Käse mit Weintrauben (Milch)
100g Schinken- Salamiplatte (Gluten, Milch)
100g Hühnergelatine (Eier, Milch)
100g Tomaten- Nudelsalat mit Farfalle und Mozzarella (Gluten, Eier, Milch)
100g Nudelsalat mit Oliven und gerösteten Pilze mit Hühnerfleisch (Gluten, Eier)

***

200g Rindergulasch auf Rotwein (Gluten, Schwefeldioxid)
200g Schweineschnitzel im Parmesanmantel (Gluten, Eier, Milch)
200g Lachs in Butter gegrillt (Gluten, Fisch, Butter)
200g Gemüseauflauf mit Käse überbacken (Eier, Milch)

***

150g Reis
200g Butterkartoffeln mit Petersilie (Milch)
100g Semmelknödeln (Gluten, Eier, Milch)

***

Saisonale Salatbar
2 verschiedene Dressings 100g Semmelknödeln (Milch)
Brot und Gebäck 100g Semmelknödeln (Gluten, Eier)

***

Auswahl an Torten und Desserts 100g Semmelknödeln (Gluten, Eier, Milch, Nuss)
Obstkorb

25 EUR / Person

Mindestbestellung von 50 Personen

BUFFETS

Buffet Comfort

50g Slowakische Käseplatte mit Weintrauben (Milch)
50g Schinken- Salamiplatte (Gluten, Milch)
50g Hühnergelatine (Eier, Milch)
50g Schweinefilet gefüllt mit Bratwurst (Gluten)
50g Hirschpastete im Speckmantel (Eier, Milch)

***

150g Gegrilltes Tilapiafilet mit sauren Linsen (Gluten, Fisch, Milch)
150g Gebackene Hühnerkeulen (Gluten, Eier, Milch)
150g Rinderfilet „Stroganoff“ (Gluten)
150g Geräucherter Schinken mit Senf, Meerrettich, Pepperoni und Kraut (Senf)
100g Gratinierte Vollkornpalatschinken mit Spinat und Käsesauce (Gluten, Eier, Milch)

***

200g Kartoffelpüree mit Butter (Milch)
150g Reis mit Karotten
200g Kartoffelsalat mit Mayonnaise (Milch)
200g Röstkartoffeln mit Zwiebeln

***

Saisonale Salatbar
2 verschiedene Dressings (Milch)
Poppy Mini-Gebäck
Brot und Gebäck (Gluten, Eier)

***

Verschiedene Rouladen, Torten, Strudeln (Gluten, Eier, Milch, Nuss)
Frisches Obst
Schokoladenfontäne mit Obstwürfeln
(Ananas, Traube, Erdbeeren, Banane, und andere Sorten)

30 EUR / Person

Mindestbestellung von 50 Personen

BUFFETS – ABENDESSEN

Buffet Superior

100g Salami und Schinkenplatte „Delikatesse“ (Gluten, Milch)
100g Käseplatten mit Weintrauben (Milch)
100g Geräucherter Lachs mit Dill-Quark-Sauce (Gluten, Milch, Fisch)
100g Hühnergelatine (Eier, Milch)
100g Terrine von der Entenleber mit Grillapfel (Eier, Milch)

***

200g Gegrilltes Kabeljaufilet in Honig- Senfsauce mit geröstetem Lauch (Gluten, Fisch, Milch)
200g Gebratene Entenkeule mit Orangen
200g Hirschgulasch auf Rotwein mit Pflaumensaft (Gluten, Schwefeldioxid)
200g Räucherschinken in Schwarzbier gedünstet mit Senf (Senf)
150g Spinatroulade mit Schafskäse (Gluten, Eier, Milch)

***

200g Butterkartoffeln mit Petersilie (Milch)
150g Blaukraut mit Äpfeln (Gluten)
150g Semmelknödel mit Speck (Gluten, Eier, Milch)
150g Butterspätzle (Gluten, Eier, Milch)

***

Saisonale Salatbar
2 Arten von Dressing, Zitrone (Milch)

***

Minimohngebäck (Gluten, Eier, Milch)
Verschieden Brotsorten (Gluten, Eier)
Verschieden Rouladen, Minitorten, Ministrudel (Gluten, Eier, Milch, Nuss)
Frisches Obst
Schokoladenfontäne mit Obstwürfeln

***

150g Torte mit Firmenlogo oder nach Wunsch des Gastes (Gluten, Eier, Milch, Nuss)

35 EUR / Person

Mindestbestellung von 50 Personen

BUFFETS – ABENDESSEN

Slowakisches Buffet

100g Käseaufstrich mit Zwiebeln und Gemüse (Milch)
100g Auswahl an slowakischen Käse (Milch)
100g Hausgemachte Presswurst (Milch)
100g Räucherplatte (Gluten)
100g Krautsalat (Milch)

***

0,25l Saure Bohnensuppe mit Räucherfleisch,
Deftige Tarte mit Kümmel und Knoblauch (Gluten, Eier)

***

200g Räucherschinken in Schwarzbier gedünstet mit Senf,
Meerrettich, Pepperoni und Kraut (Senf)
200g Hüttengulasch vom Lamm, Rindfleisch und Schweinefleisch (Gluten)
200g Putenkeule auf Gemüse (Gluten, Sellerie)
200g Panierter Karpfen (Gluten, Eier, Milch, Fisch)
200g Nudeln mit Sauerkraut und frischen Grieben (Gluten, Eier, Milch)
200g Kartoffelpuffer mit Rauchfleisch (Gluten, Eier, Milch)

***

200g Bratkartoffeln
200g Slowakischer Kartoffelsalat
150g Slowakischer Reis „Tarhoňa“ (Gluten)

***

Kichererbsensalat, Sauerkraut, Blattsalat, Krautsalat,
Saure Gurken, Gemischter Salat
Hausgemachtes Brot (Gluten, Eier)

***

100g Kartoffelschupfnudeln mit Mohn (Gluten, Eier)
150g Apfelstrudel mit Zimt (Gluten, Eier, Milch)
150g Hausgemachte Quarkbuchteln mit Vanillecreme (Gluten, Eier, Milch)

26 EUR / Person

Mindestbestellung von 50 Personen

BUFFETS – ABENDESSEN

Buffet V.I.P.

100g Salami-Schinkenplatte „Delikatesse“ (Gluten, Milch)
100g Auswahl von slowakischem Käse (Milch)
100g Geräucherter Lachs mit Dill-Quark-Sauce (Gluten, Fisch, Milch)
100g Entenroulade mit Orangenfüllung (Eier)
100g Krevetten- Krabbencocktail mit Kräutertoast (Gluten, Krebstiere, Milch)

***

0,25l Französische Hühnersuppe (Sellerie)

***

200g Gebratenes Zanderfilet auf Zitronenbutter (Gluten, Fisch)
200g Rindermedaillons mit Kräuterbutter (Gluten, Milch)
200g Rehragout auf Rotwein mit Pilzen (Gluten, Schwefeldioxid)
200g Gebratene Schweinskeule mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken
200g Spargel im Weinteig mit Sauce Hollandaise (Gluten, Eier, Milch)

***

200g Schlosskartoffeln mit Petersilie
150g Hausgemachte Butterspätzle (gluten, Eier, Milch)
150g Gingerreis
200g Röstkartoffeln mit Gemüse

***

Saisonales Salatbuffet
2 Arten von Dressing,Zitrone (Milch)
Mini- Mohngebäck (Gluten, Eier)
Verschieden Brotsorten (Gluten, Eier)

***

Verschieden Rouladen, Minitorten, Ministrudel (Gluten, Eier, Milch, Nuss)
Frisches Obst
Schokoladenfontäne mit Obstwürfeln

***

Torte mit Firmenlogo oder nach Wunsch des Gastes (Gluten, Eier, Milch, Nuss)

47 EUR / Person

Mindestbestellung von 50 Personen

ZUSÄTZLICHES ANGEBOT

0,25l Slowakische Krautsuppe mit Pilze (Gluten)	1,90 EUR
0,25l Slowakische Krautsuppe mit Wurst und Pilze (Gluten)	2,50 EUR
Kesselgulasch 150g (Gluten)	4,00 EUR
Brot 100g (Gluten, Eier)	0,40 EUR
Räucherschinken vom Knochen, cca. 1kg (am Gast geschnitten)	22,00 EUR
Gebratenes Spanferkel cca. 1 kg am Gast geschnitten (inklusive Salatbuffet und Gemüse)	20,00 EUR
Salatbuffet und Gemüse ,Pepperoni, Senf, Meerrettich, Kraut, Saure Gurken für 100 Personen (Senf)	100,00 EUR
Schokoladenfontäne mit Früchten für 100 Personen (Milch)	250,00 EUR

Auf Ihren Wunsch kreieren Ihnen unsere Küchenchefs
Individuelle Menüs und Buffets.

Lebensmittel im Klammern können allergische Reaktion hervorrufen.
Das Gewicht des Fleisches wird im Rohzustand angegeben.
Alle genannten Preise sind ab 1. Januar 2013 gültig
und beinhalten die gesetzliche MwSt.

Slowakisches Heilbad Piešťany, AG
Winterova 29
921 29 Piešťany

konferencie@spapiestany.sk
tel.: +421 /(0)33/ 775 2914