



Silvestrovská párty 2017

v naší druhé restauraci The Pub & Grill No.1, Karlovo nám.28

New Year's Eve 2017

In restaurant The Pub and Grill No.1, Charles Square 28

Program:

- začátek od 19hodin, konec v 5 ráno/ start from 19 hours, end to the late night
- 5 chodové luxusní menu/ 5 course menu
- taneční hudba ve stylu 80' - 90' až současnost, taneční parket/ music 80' - 90' to present time, dance floor
- laser show/ laser show
- videoprojekce/ video projection
- půlnoční přípitek/ midnight toast
- ohňostroj/ fireworks
- levné drinky: pivo Kozel 11 0,5l za 29,-Kč, Pilsner Urquell 0,5l za 42,-Kč/ **cheap drinks:** Czech beer 0,5l from 29 CZK/1,16 €
lihoviny 0,04l od 39,-Kč, více na našich web stránkách **spirits 0,04l from 39 CZK/1,56 €**, more on our website

cena na osobu: **1390,-Kč** price for one person: **1390 CZK/ 56 €**

VARIANTA MENU 1/ MENU OPTION 1

Welcome drink

Předkrm: Hovězí carpaccio v pšeničné tortille s crème fraîche a rucolou s redukcí balsamico di modena

Starter: Beef carpaccio tortilla with crème fraîche and arugula with balsamic reduction di Modena

Polévka: Jemný krém z dýně „hokaido“ s praženými dýňovými semínky a dýňovým olejem

Soup: Cream of Pumpkin Fine "hokkaido" with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Hlavní chod: Jehněčí kolínko z Nového Zélandu na italském červeném víně s čerstvým listovým špenátem, pečeným česnekem a bramborovým pyré

Main course: Lamb's knee from New Zealand on Italian red wine with fresh spinach, roasted garlic and mashed potatoes

Dezert: Čokoládové Brownies s mangovou pěnou a lískovo-oříškovým crumble

Dessert: Chocolate brownies with mango foam and nuts crumble

Půlnoční chod: Vařená pražská šunka od kosti podávaná s čočkou

Midnight run: Prague ham with boiled lentils

Půlnoční přípitek

Midnight toast

VARIANTA MENU 2/ MENU OPTION 2

Welcome drink

Předkrm: Carpaccio z červené řepy, marinované v balsamicu di modena s jemným smetanovým nočkem z kozího sýra a fíkovým chutney

Starter: Beetroot carpaccio, marinated in balsamic vinegar di modena with light cream of goat cheese and fig chutney

Polévka: Jemný krém z dýně „hokaido“ s praženými dýňovými semínky a dýňovým olejem

Soup: Cream of Pumpkin Fine "hokkaido" with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Hlavní chod: 200g steak z hovězí svíčkové s pečenou bramborou plněnou čedarem a slaninou s omáčkou z pepřového demi glace a s grilovanou dýní hokaido na rozmarýnu

Main course: 200g sirloin steak with baked potato stuffed with cheddar and bacon with sauce of green pepper demi glace and grilled Hokkaido pumpkin on rosemary

Dezert: Jahodové Mille Feuille z čerstvých jahod se šlehaným mascarpone a bourbon vanilkou

Dessert: Strawberry Mille Feuille with mascarpone, bourbon vanilla

Půlnoční chod: Vařená pražská šunka od kosti podávaná s čočkou

Midnight run: Prague ham with boiled lentils

Půlnoční přípitek

Midnight toast

Rezervace míst a informace na tel. +420 602 22 63 85, nebo mail: jana.hajkova@pizzadonna.cz
Reservations and information on tel. +420 602 22 63 85, or mail: jana.hajkova@pizzadonna.cz

www.thepubandgrill.cz