GALERIE RESTAURANT

Silvestrovský bufet
New Year's Eve Buffet | Silvesterbuffet

31.12.2026 | 17:00 –00:00

Cena za osobu | Price per Person | *Preis pro Person*

Dospělí | Adults | Erwachsene

CZK 990 | € 39.50

Děti | Children | Kinder

CZK 790 | € 31.50

Studené předkrmy | Cold Starter
Kalte Vorspeise

Výběr čerstvé zeleniny, listové saláty,
olivy, sýr feta, krutonya dresinky
Selection of Vegetables, Leafy Salads,
Olives, Feta, Croutons and Dressings
Auswahl an frischem Gemüse, Blattsalaten,
Oliven, Fetakäse, Croûtons und Dressings

Výběr uzenin, čerstvých a zrajících sýrů
Selection of Charcuterie, Fresh and Mature Cheeses
Auswahl an Wurstwaren, Frischkäse und gereiften Käsesorten

Salát z červené čočky s paprikou, červenou
cibulí a olivami Kalamata
Red Lentil Salad with Peppers, Red
Onion and Kalamata Olives
Roter Linsensalat mit Paprika, roter
Zwiebel und Kalamata-Oliven

Gravlax s řasou wakame a citrusovými filety
Gravlax with Wakame Seaweed and Citrus Segments
Gravlax mit Wakame-Algen und Zitrusfilets

Salát Caprese z cherry rajčat a baby
mozzarelly s bazalkovým pestem
Caprese Salad with Cherry Tomatoes,
Baby Mozzarella and Basil Pesto
Caprese-Salat mit Kirschtomaten,
Mini-Mozzarella und Basilikumpesto

Polévka | Soup | *Suppe*

Dýňová polévka s pečenou hruškou a kokosovým mlékem
Pumpkin Soup with Roasted Pear and Coconut Milk
Kürbissuppe mit gebratener Birne und Kokosmilch

Hlavní chody | Main Course | *Hauptgang*

Filírovaná vepřová panenka připravená metodou sous-vide,
flambovaná koňakem, se zelenými fazolkami a pancettou
Sliced Sous-Vide Pork Tenderloin Flambéed
with Cognac, Green Beans and Pancetta
Tranchiertes Schweinsfilet Sous-Vide mit Cognac
flambiert, serviert mit grünen Bohnen und Pancetta

Smažené kuřecí stripsy se sladkou chilli salsou
Crispy Chicken Strips with Sweet Chilli Salsa
Gebackene Hühnerstreifen mit süßer Chilisalsa

Pečená vepřová žebírka s medem, zázvorem,
badyánem a čerstvým koriandrem
Roasted Pork Ribs with Honey, Ginger,
Star Anise and Fresh Coriander
Gebratene Schweinsripperl mit Honig,
Ingwer, Sternanis und frischem Koriander

Tagliatelle s rajčatovou omáčkou a sýrem Grana Padano
Tagliatelle with Tomato Sauce and Grana Padano Cheese
Tagliatelle mit Tomatensauce und Grana Padano

Grilovaný losos s citronovým dipem a rajčatovým concassé
Grilled Salmon with Lemon Dip and Tomato Concassé
Lachs vom Grill mit Zitronendip und Tomaten-Concassé

Přílohy | Side Dish | *Beilage*

Jemné bramborové pyré se smetanou
Creamy Potato Purée | *Feines Kartoffelpüree mit Obers*

Grilovaná zelenina se sýrem Grana Padano
Grilled Vegetables with Grana Padano Cheese
Gegrilltes Gemüse mit Grana Padano

Pečené brambory grenaille s čerstvými bylinkami
Roast Baby Potatoes with Fresh Herbs
Gebratene Grenaille-Kartoffeln mit frischen Kräutern

Výběr čerstvého pečiva a chleba
Selection of Fresh Bread and Rolls
Auswahl an frischem Brot und Gebäck

Dezerty | Dessert | *Dessert*

Mangová a jahodová panna cotta
Mango and Strawberry Panna Cotta
Mango- und Erdbeer-Panna-cotta

Výběr minidezertů
Selection of Mini Desserts | *Auswahl an Minidesserts*

Výběr minikoláčků a dánského pečiva
Selection of Mini Cakes and Danish Pastries
Auswahl an Kuchlein und dänischem Plundergebäck

Ovocný salát s tequilou a čerstvou mátou
Fruit Salad with Tequila and Fresh Mint
Obstsalat mit Tequila und frischer Minze

Rezervace | Reservations | *Reservierungen*:
provoz@hotelstep.cz | +420 770 185 559

WELLNESS HOTEL STEP