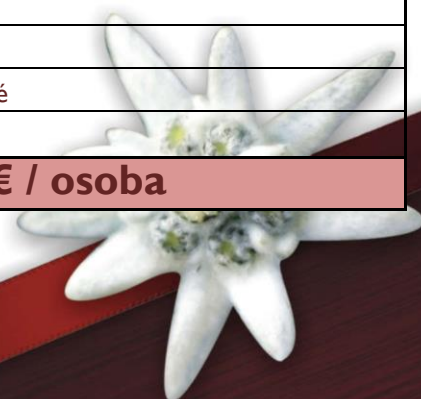




*vitajte vo Wellness Hoteli Chopok \*\*\*\**

## Bufetové menu FRANCÚZSKE

<b>Predjedlá</b>	<b>Predjedlá</b>
Syrové variácie	Čerstvé figy plnené kozím syrom
Kasíno vajce	Kačacia pečeňová paštéta s koňakom
Plnené paradajky	Špargľa s holandskou omáčkou
<b>Polievka</b>	<b>Polievka</b>
Provensálska polievka	Bouillabaisse – rybacia
Francúzska cibuľová polievka	
<b>Teplé jedlá</b>	<b>Teplé jedlá</b>
Pečené baby kurča na provensálsky spôsob	Losos na levanduli
Králičie ragú na zelenine	Kohút na víne
Divinové stehno Burgunské	Pečené kačacie prsia s pomarančom a šalviou
Pečené bravčové stehno na provensálskych bylinkách so zeleninovým ratatouille	Steak s hovädzej sviečkovice s omáčkou z dijonskej horčice a bylinkovo-cesnakové maslo
Pečené rybacie variácie na listovom špenáte	Quiche lorraine so šunkou a smotanou
Cibuľovo-špenátový tarte tatin	Gaskoňské medailónky z bravčovej panenskej na krémovej dubákovej omáčke
<b>Prílohy</b>	<b>Prílohy</b>
Petržlenové zemiaky s maslom	Gratinované zemiaky
Pečené zemiaky rozmarínové	Ratatouille
Zeleninová ryža maslová	Žemľové knedle s petržlenovou vňaťou
	Zelené fazuľky so slaninkou
<b>Šaláty</b>	<b>Šaláty</b>
Pestrofarebný šalátový bar, dressing francúzsky a z ančovičiek	Pestrofarebný šalátový bar, dressing francúzsky a z ančovičiek
Chlieb a banketové pečivo	Chlieb a banketové pečivo
<b>Dezert</b>	<b>Dezerty</b>
Creme bruleé	Creme bruleé
Smotanové ovocné peny	Čokoládovo-gaštanové suflé
Macrons	Macrons
<b>29 € / osoba</b>	<b>32 € / osoba</b>



Wellness Hotel Chopok\*\*\*\*  
Demänovská Dolina 20  
031 01 Liptovský Mikuláš

Telefón: +421 44 559 14 88  
E-mail: [recepacia@hotelchopok.sk](mailto:recepacia@hotelchopok.sk)  
Web: [www.hotelchopok.sk](http://www.hotelchopok.sk)



*vitajte vo Wellness Hoteli Chopok \*\*\*\**

## Bufetové menu GRILOVAČKA

<b>Predjedlá</b>
Syrové variácie s hroznom, olivami a sušenými paradajkami
<b>Polievka</b>
Kapustnica s klobáskou a údeninou
<b>Teplé jedlá</b>
Pečené kačacie stehná
Bravčové rebrá grilované
Pečená klobása
Grilované kuracie stehná
Grilované kuracie prsia
Grilovaný losos v nori kabátiku
Grilovaná ihla Chopok
<b>Prílohy</b>
Grilovaná miešaná zelenina
Opekané zemiaky
Chren, kyslá uhorka, horčica, feferónky, baranie rohy
Chlieb, banketové pečivo
<b>Dezert</b>
Grilované ovocné kúsky
Grilovaná ovocná ihla
<b>29 € / osoba</b>





*vitajte vo Wellness Hoteli Chopok \*\*\*\*\**

## Bufetové menu HORALSKÉ

<b>Predjedlá</b>
Drevorubačský šalát
Miešané liptovské plato
<b>Polievka</b>
Fazuľová s údením a širokými rezancami
<b>Teplé jedlá</b>
Marinované drevorubačské medailónky „pikantné“
Kurací strip v panku kruste
Mäsové guľky v smotanovej tekvici
Kapustné strapačky s restovanou klobásou
Zemiakové šúľance v smotanovej omáčke s lesnými hubami
Tvarohové pirohy so slaninou a praženou cibuľkou
<b>Prílohy</b>
Horalská pikantná zelenina s cestovinou
Maslové varené zemiaky s petržlenom
Zeleninová ryža
Pečené domáce rozmarínové križalky
Pestofarebný šalátový bar, dressing
Chlieb, banketové pečivo
<b>Dezert</b>
Ťahaný ovocný koláč
Čučoriedkové knedle
Ovocno- smotanová pena
<b>22 € / osoba</b>





*vitajte vo Wellness Hoteli Chopok \*\*\*\**

## Bufetové menu JESENNÉ

<b>Predjedlá</b>	<b>Predjedlá</b>
Hydinovo- zeleninový aspikový tunel	Divinová pena v maslovom košíku
Marocký šalát z kuskusu	Liptovské syrové variácie a farmárske syry
<b>Polievka</b>	<b>Polievka</b>
Hydinová krémová polievka s hráškom	Tekvicová s chilli a hroznom
<b>Teplé jedlá</b>	<b>Teplé jedlá</b>
Morčacie prsia sous vide na anglickej zelenine	Morčacie prsia plnené gaštanmi
Tefacia špička na burgundský spôsob	Divinové ragú na brusniciach
Pstruh lososovitý v nori kabátiku na wok zelenine	Demänovský jeleň na šípkovej omáčke
Bravčový šolet	Konfitované kačacie stehná
Zapekané obrie mušle v zeleninovom ragú	Kačacia pečeň restovaná
	Pečená hus s jabĺčkom
	Pečená kačka celá na červenom víne
	Tekvicové gnocchi s listovým špenátom a sušenou paradajkou
<b>Prílohy</b>	<b>Prílohy</b>
Petržlenové zemiaky parisiennes s maslom	Rustikálna zelenina s gaštanmi
Zemiakové krokety	Žemľová knedľa
Opekaná polenta	Lokša
Dusená ryža	Pečené zemiaky v slaninke
	Dusená červená kapusta
	Dusená kyslá kapusta s jabĺčkom
<b>Šaláty</b>	<b>Šaláty</b>
Pestofarebný šalátový bar, dressing	Pestofarebný šalátový bar, dressing
Chlieb, banketové pečivo	Chlieb, banketové pečivo
<b>Dezert</b>	<b>Dezerty</b>
Gaštanové rezy	Bufetový stôl mini dezertov Chopok - Gaštanová roláda,
Škoricový mousse s medom	tekvicové rezy, jablkové štrúdle, hruškové štrúdle, gaštanová
Ovocná bublanina z jesenného ovocia	pena/
<b>27 € / osoba</b>	<b>30 € / osoba</b>

Wellness Hotel Chopok\*\*\*\*  
Demänovská Dolina 20  
031 01 Liptovský Mikuláš

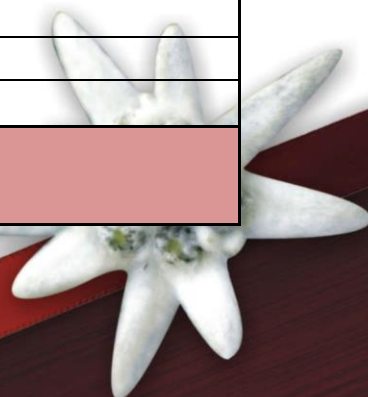
Telefón: +421 44 559 14 88  
E-mail: [repcia@hotelchopok.sk](mailto:repcia@hotelchopok.sk)  
Web: [www.hotelchopok.sk](http://www.hotelchopok.sk)



*vitajte vo Wellness Hoteli Chopok \*\*\*\**

## Bufetové menu POĽOVNÍCKE

<b>Predjedlá</b>
Divinová terinka s brusnicami
Hubový miešaný šalát
<b>Polievka</b>
Divinové consommé s portským
<b>Teplé jedlá</b>
Roláda z divej kačice na červenom víne
Demänovský jeleň na šípkovej omáčke
Grilovaný filet zo pstruha dúhového na restovaných šampiňónoch
Krehké ragú z daniela
Zapekané plnené cestovinové slimáčky
<b>Prílohy</b>
Pečené rozmarínové zemiaky
Slaninková žemľová knedľa
Maslové gnocchi
Miešaná divá ryža
<b>Šaláty</b>
Pestrofarebný šalátový bar, dressing
Chlieb, banketové pečivo
<b>Dezert</b>
Domáca piškótová roláda
Jahodová pena
Linecký rez
<b>29 € / osoba</b>





*vitajte vo Wellness Hoteli Chopok \*\*\*\**

## Bufetové menu RETRO

<b>Predjedlá</b>	<b>Predjedlá</b>
Šunkové rolky s chrenom	Šunkové kornútky s chrenom
Syrové kornútky plnené	Syrové rezy plnené
Ruské vajíčko	Vajíčko v aspiku
Retro mix šaláty (treska, bulharský, vlašský)	Retro mix šaláty (feferónkový, rybáci, parížsky)
<b>Polievka</b>	<b>Polievka</b>
Slepačia s domácimi rezancami a mäskom	Kapustová s klobáskou
<b>Teplé jedlá</b>	<b>Teplé jedlá</b>
Bravčové mini rezne	Bačovský rezeň
Pečené plnené kurence	Bravčové prírodné mini rezne
Sviečková na smotane	Dusená roštenka znojemska
Segedínsky guláš	Maďarský guláš
Hovädzí pikantný tokáň	Bravčový pikantný tokáň
Špenát s volským okom	Bryndzové halušky so slaninkou
Vyprážený syr s tatárskou omáčkou	Kapustové fliačky na sladko
	Palacinky, džem
<b>Prílohy</b>	<b>Prílohy</b>
Zemiakový šalát s majonézou	Zemiakový šalát s majonézou
Slovenský zemiakový šalát	Slovenský zemiakový šalát
Parené kysnuté knedle	Žemľové knedle
Dusená ryža	Dusená hrášková ryža
Maslové zemiaky	Maslové zemiaky belehradské
Zemiakové placky	Zemiakové hranolky
<b>Šaláty</b>	<b>Šaláty</b>
Pestrofarebný šalátový bar	Pestrofarebný šalátový bar
<b>Dezert</b>	<b>Dezerty</b>
Retro mini rezy a dezerty (venčeky, punče, krémeš, a pod.)	Retro mini rezy a dezerty (venčeky, punče, krémeš, a pod.)
<b>20 € / osoba</b>	<b>22 € / osoba</b>

Wellness Hotel Chopok\*\*\*\*  
Demänovská Dolina 20  
031 01 Liptovský Mikuláš

Telefón: +421 44 559 14 88  
E-mail: [repcia@hotelchopok.sk](mailto:repcia@hotelchopok.sk)  
Web: [www.hotelchopok.sk](http://www.hotelchopok.sk)



*vitajte vo Wellness Hoteli Chopok \*\*\*\*\**

## Bufetové menu SLOVENSKÉ

<b>Predjedlá</b>
Jelenia paštéta v slaninkovom kabáte
Pikantná syrová pochúťka so cherry paradajkami, vlašské orechy
Liptovské syrové variácie
<b>Polievka</b>
Liptovská kapustnica s údeným mäsom, chlieb
<b>Teplé jedlá</b>
Halušky s bryndzou, zákvas
Pečené kačacie stehná
Kačacia pečeň restovaná
Jahňacia kotleta na tymiáne a cesnaku
Divinové ragú na brusniciach
Pečená klobása, jaternica
Gazdovská šunka varená v pive
Pečené prasiatko
<b>Prílohy</b>
Žemľová knedľa
Lokša
Pečené zemiaky
Dusená červená kapusta
Chlieb, banketové pečivo, pagáče
Feferónky, baranie rohy, horčica, chren, kyslá uhorka
<b>Dezert</b>
Demänovský sen s lesným ovocím
Ťahaný koláč, štrúdle
Pirohy ovocné
<b>39 € / osoba</b>



*vitajte vo Wellness Hoteli Chopok \*\*\*\**

## Bufetové menu **TALIANSKE**

<b>Predjedlá</b>
Bolonské plato
Fazuľový taliansky šalát
<b>Polievka</b>
Rímska šošovicová polievka
<b>Teplé jedlá</b>
Teľacia piccata
Saltimbocca z kuracích prs
Dusená chobotnica na červenom víne
Talianske bravčové plnené karé v dubákovom kréme
Orecchiette alla calabrese
Bolonské farfalle
<b>Prílohy</b>
Maslové zemiaky s petržlenom
Rustikálna pečená zelenina
Zemiakové gnocchi
Šafranové rizoto
<b>Šaláty</b>
Pestofarebný šalátový bar, dressing
Chlieb, banketové pečivo
<b>Dezerty</b>
Tiramisu á la Chef
Pomarančová panna cotta
Krémové profiteroles
<b>27 € / osoba</b>

Wellness Hotel Chopok\*\*\*\*  
Demänovská Dolina 20  
031 01 Liptovský Mikuláš

Telefón: +421 44 559 14 88  
E-mail: [repcia@hotelchopok.sk](mailto:repcia@hotelchopok.sk)  
Web: [www.hotelchopok.sk](http://www.hotelchopok.sk)







*vitajte vo Wellness Hoteli Chopok \*\*\*\**

## Bufetové menu VITAL

<b>Predjedlá</b>
Pohánkový vegetariánsky šalát
Plnené čerstvé uhorky
<b>Polievka</b>
Cícerovo - zeleninová polievka
<b>Teplé jedlá</b>
Teľacie na záhradnícky spôsob
Plnené kuracie prsia
Bravčové kocky na červenej kapuste
Kapustový plnený závitok
Zemiakovo - špenátový nákyp
Šošovicové ragú s omeletkou
<b>Prílohy</b>
Pórkové zemiaky
Pečené bylinkové zemiaky
Šafranová ryža
Mrkvové proso
<b>Šaláty</b>
Pestrofarebný šalátový bar, dressing
<b>Dezerty</b>
Fazuľový braunis
Tvarohovo - jogurtová pena s ovocím
Ovocný koktail
<b>22 € / osoba</b>

