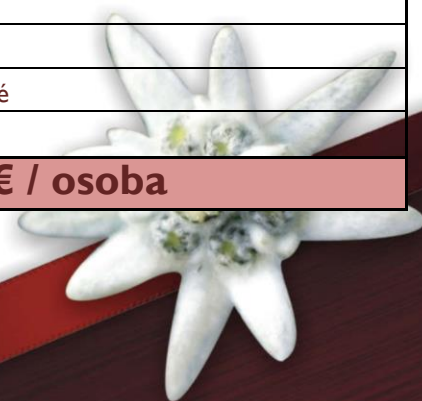




*vitajte vo Wellness Hoteli Chopok *****

Bufetové menu FRANCÚZSKE

Predjedlá	Predjedlá
Syrové variácie	Čerstvé figy plnené kozím syrom
Kasíno vajce	Kačacia pečeňová paštéta s koňakom
Plnené paradajky	Špargľa s holandskou omáčkou
Polievka	Polievka
Provensálska polievka	Bouillabaisse – rybacia
Francúzska cibuľová polievka	
Teplé jedlá	Teplé jedlá
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
Prílohy	Prílohy
Petržlenové zemiaky s maslom	Gratinované zemiaky
Pečené zemiaky rozmarínové	Ratatouille
Zeleninová ryža maslová	Žemľové knedle s petržlenovou vňaťou
	Zelené fazuľky so slaninkou
Šaláty	Šaláty
Pestrofarebný šalátový bar, dressing francúzsky a z ančovičiek	Pestrofarebný šalátový bar, dressing francúzsky a z ančovičiek
Chlieb a banketové pečivo	Chlieb a banketové pečivo
Dezert	Dezerty
Creme bruleé	Creme bruleé
Smotanové ovocné peny	Čokoládovo-gaštanové suflé
Macrons	Macrons
29 € / osoba	32 € / osoba





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

GRILOVANÉ bufetové menu

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

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

Telefón: +421 44 559 14 88
E-mail: recepacia@hotelchopok.sk
Web: www.hotelchopok.sk





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

Bufetové menu HORALSKÉ

Predjedlá
Drevorubačský šalát
Miešané liptovské plato
Polievka
Fazuľová s údením a širokými rezancami
Teplé jedlá
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
Prílohy
Horalská pikantná zelenina s cestovinou
Maslové varené zemiaky s petržlenom
Zeleninová ryža
Pečené domáce rozmarínové križalky
Pestrofarebný šalátový bar, dressing
Chlieb, banketové pečivo
Dezert
Ťahaný ovocný koláč
Čučoriedkové knedle
Ovocno- smotanová pena
23 € / osoba





*vitajte vo Wellness Hoteli Chopok *****

Bufetové menu JESENNÉ

Predjedlá	Predjedlá
Hydinovo- zeleninový aspikový tunel	Divinová pena v maslovom košíku
Marocký šalát z kuskusu	Liptovské syrové variácie a farmárske syry
Polievka	Polievka
Hydinová krémová polievka s hráškom	Tekvicová s chilli a hroznom
Teplé jedlá	Teplé jedlá
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
Prílohy	Prílohy
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
Šaláty	Šaláty
Pestofarebný šalátový bar, dressing	Pestofarebný šalátový bar, dressing
Chlieb, banketové pečivo	Chlieb, banketové pečivo
Dezert	Dezerty
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/
27 € / osoba	30 € / osoba

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

Telefón: +421 44 559 14 88
E-mail: repcia@hotelchopok.sk
Web: www.hotelchopok.sk



*vitajte vo Wellness Hoteli Chopok *****

Bufetové menu POĽOVNÍCKE

Predjedlá
Divinová terinka s brusnicami
Hubový miešaný šalát
Polievka
Divinové consommé s portským
Teplé jedlá
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
Prílohy
Pečené rozmarínové zemiaky
Slaninková žemľová knedľa
Maslové gnocchi
Miešaná divá ryža
Šaláty
Pestrofarebný šalátový bar, dressing
Chlieb, banketové pečivo
Dezert
Domáca piškótová roláda
Jahodová pena
Linecký rez
29 € / osoba





*vitajte vo Wellness Hoteli Chopok *****

Bufetové menu RETRO

Predjedlá	Predjedlá
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)
Polievka	Polievka
Slepačia s domácimi rezancami a mäskom	Kapustová s klobáskou
Teplé jedlá	Teplé jedlá
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
Prílohy	Prílohy
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
Šaláty	Šaláty
Pestofarebný šalátový bar	Pestofarebný šalátový bar
Dezert	Dezerty
Retro mini rezy a dezerty (venčeky, punče, krémeš, a pod.)	Retro mini rezy a dezerty (venčeky, punče, krémeš, a pod.)
21 € / osoba	23 € / osoba

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

Telefón: +421 44 559 14 88
E-mail: repcia@hotelchopok.sk
Web: www.hotelchopok.sk



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

Bufetové menu SLOVENSKÉ

Predjedlá
Jelenia paštéta v slaninkovom kabáte
Pikantná syrová pochúťka so cherry paradajkami, vlašské orechy
Liptovské syrové variácie
Polievka
Liptovská kapustnica s údeným mäsom, chlieb
Teplé jedlá
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
Prílohy
Žemľová knedľa
Lokša
Pečené zemiaky
Dusená červená kapusta
Chlieb, banketové pečivo, pagáče
Feferónky, baranie rohy, horčica, chren, kyslá uhorka
Dezert
Demänovský sen s lesným ovocím
Ťahaný koláč, štrúdle
Pirohy ovocné
39 € / osoba



*vitajte vo Wellness Hoteli Chopok *****

Bufetové menu **TALIANSKE**

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

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

Telefón: +421 44 559 14 88
E-mail: repcia@hotelchopok.sk
Web: www.hotelchopok.sk





vitajte vo Wellness Hoteli Chopok ****

Bufetové menu VITAL

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

