

# Silvestrovská párty 2019

## New Year's Eve 2019



### Program:

-začátek od 19hodin, konec do pozdní noci/start from 7 p.m., The end till the late night

-5 chodové luxusní menu/ 5 courses luxury menu

-laser show/ laser sho

-videoprojekce/ video projection

-taneční hudba ve stylu 80' - 90' až současnost, taneční parket/ music 80' - 90' to present time, dance floor

-půlnoční přípitek/ midnight toast

-ohňostroj/ fireworks

-levné drinky: pivo Kozel 11 0,5l za 32,-Kč, Pilsner Urquell 0,5l za 45,-Kč/ cheap drinks: Czech beer 0,5l from 32 CZK/1,30 €  
lihoviny 0,04l od 39,-Kč, více na našich web stránkách/spirits 0,04l from 39 CZK/1,63€, more on our website

cena na osobu: **1250,- Kč** price for one person: **1250,- CZK / 52 €**

### VARIANTA MENU 1 / MENU OPTION 1

#### Welcome drink

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

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

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

**Soup:** Fine cream of pumpkin "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 se slaným karamellem na s carpacciu z ananasu a vanilková zmrzlina

**Dessert:** Chocolate brownies with salted caramel on pineapple carpaccio and vanilla ice

**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:** Fine cream of pumpkin "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:** Strawberries Mille Feuille with mascarpone and bourbon vanilla

**Půlnoční chod:** Vařená pražská šunka od kosti podávaná s čočkou

**Midnight run:** Prague ham with boiled lentils

#### **Půlnoční přípitek**

**Midnight toast**

**Na vyžádání Vám připravíme vegetariánské i bezlepkové menu**

*Upon request, we will prepare vegetarian or gluten free menu*

Rezervace míst a informace na tel. +420 602 22 63 85, nebo mail: [jana.hajkova@pizzadonna.cz](mailto:jana.hajkova@pizzadonna.cz)

Reservations and information on tel. +420 602 22 63 85, or mail: [jana.hajkova@pizzadonna.cz](mailto:jana.hajkova@pizzadonna.cz)

[www.thepubandgrill.cz](http://www.thepubandgrill.cz)

Podmínky rezervace: Zaplacení voucheru do 5 dnů od rezervace. Platbu lze provést i převodem na účet. Storno voucheru od 4 dnů před vypršení platnosti 30% storno poplatek z celé částky nebo lze Voucher využít jako konzumační poukaz na večeři v The Pub & Grill No. 1 v roce 2020  
Booking conditions: Payment of the voucher within 5 days of booking. Payment can also be made by bank transfer. The voucher can be canceled 4 days before the expiry date by 30% storno charge of the total amount or can be used as a voucher for dinner at The Pub & Grill No. 1 in 2020