

Menu

K PŘÍLEŽITOSTI VYDÁNÍ ČTVRTÉHO ALMANACHU ČESKÝCH ŠLECHTICKÝCH RODŮ
PODÁVANÉ DNE 3. 12. 2002 V PANTEONU NÁRODNÍHO MUZEA

MARINOVANÁ KÝTA PO BURGUNSKU Z KANCE
od barona Jaromíra Hrubého z Gelenj
ze zámku Morány

MARINOVANÁ KÝTA S JALOVCEM
PEČENÁ V KAMELU Z KANCE
od hraběte Zdenka Sternberga
ze zámku Český Sternberk

ŠILÁTKA NA PORTSKÉM VÍNĚ Z KANCE
od hraběte Adama Bubna z Litic
ze zámku Doudleby

KÝTA S OVOCEM Z KANCE
od hraběte Adama Bubna z Litic
ze zámku Doudleby

BOK NA ČESNEKU Z KANCE
od hraběte Zdenka Sternberga
ze zámku Český Sternberk

MARINOVANÉ MEDAILONKY Z DAŇKA
od hraběte Jana Podstatzkého-Lichtensteina
ze zámku Velké Meziříčí

DIKANTNÍ GULÁŠ Z DAŇKA
ze statků baronů Reiských z Dubnic
ze zámku Vilémov

ŽEBÍRKA PEČENÁ S HŘÍBKÝ A JALOVCEM Z JELENA
od barona Johna Parishe ze Senftenbergu
ze zámku Žamberk

MEDAILONKY PO LABUŽNICKU Z DAŇKA
ze statků baronů Reiských z Dubnic
ze zámku Vilémov

ŠILÁTKA VE VINNÉ REMULÁDĚ ZE PSTRUHŮ
od hraběte Jana Kolowrata-Krakowského
ze zámku Rychnov nad Kněžnou

ŽÁVITKY ZE PSTRUHŮ
od hraběte Radslava Kinského z Vchynic a Tetova
ze zámku Žďár nad Sázavou

UZENÉ RYBY
od baronky Jany Hildprandtové z Ottenhausenu
ze zámku Blatná

BAŽANT PO LESNICKU
od hraběte Jana Kolowrata-Krakowského
ze zámku Rychnov nad Kněžnou

BAŽANT PO STAROČESKU
od barona Jaromíra Hrubého z Gelenj
ze zámku Morány

ŽIMNÍ SALÁT Z KYSANÉHO ZELÍ
od knížete Jaroslava z Lobkowicz
ze zámku Křimice

DLNĚNÁ VEJCE
od hraběte Jana Podstatzkého-Lichtensteina
ze zámku Velké Meziříčí

MARINOVANÉ ŽAMPIONY PO PROVENSÁLSKU

JABLKOVÝ ZÁVIN Z PANENSKÝCH JABLÍČEK A TĚSTA
od prince Vladimíra z Lobkowicz
ze zámku Křimice

PIVO Z KNÍŽECÍHO PIVOVARU WILLIAMA Z LOBKOWICZ Z VYSOKÉHO CHLUMCE

Všechny tyto lahůdky pro Vás připravil a servíruje Top Hotel Praha, Blažimská 1781/4, Praha 4

VE SLAVNOSTNÍ CHVÍLI BUDE ROZKROJEN DORT V PODOBĚ ALMANACHU ČESKÝCH ŠLECHTICKÝCH RODŮ,
který spolu s podávanými minidezerty připravila firma DD cukrářská výroba