

GALAVEČEŘE

V LUXUSNÍM PROSTŘEDÍ
SECESNÍ RESTAURACE SARAH BERNHARDT
V HOTELU PAŘÍŽ PRAHA.

Trendy francouzské speciality a moderní
českou gastronomii představí šéfkuchař Karel Hynek
a náš profesionální tým se postará
o nezapomenutelný večer s živou hudbou.

ŠÉFKUCHAŘ KAREL HYNEK
DOPORUČUJE 4 CHODOVÉ MENU

Předkrmy

Marinované mušle Sv. Jakuba na krupkovém ragú
s dresinkem z citronové trávy

Polévka

Krém á la Royale z langust se zlatým knedlíčkem a kaviárem

Hlavní chod

Steak Rossini s Vichy karotkou, bramborovým koláčkem
a marinovanou šalotkou v archivním balsamickém octu

Dezert

Broskev Melba s bazalkovým Crème fraîche a malinové coulis

Bude nám potěšením sestavit menu
společně s vámi podle vašich požadavků.

Kapacita restaurace maximálně 60 osob v banketním uspořádání.

Francouzské a české speciality již od 1.000,-Kč za osobu.

Vinotéka Le Vin de Paris se širokou nabídkou českých
a francouzských vín z oblasti Bordeaux. Hudební doprovod v podání
například: pianisty Elly Jay nebo jazzové skupiny Marry Keys.