

ADVENT · WEINACHTEN · SILVESTER

2007/2008

ADVENTSMENÜ / ADVENT MENU

Menü I. 26. 11. – 2. 12. 2007

Gebackene Pfifferlinge und weiße Steinpilze auf Butter mit Kartoffelplätzchen und Kümmel
Kressencreme mit gebackener Pancetta
Konfitierte Wildentenkeule mit gebackenen Spinatblättern,
Entenbrust mit Thymian gebacken und Kartoffel- Perlgerste-Nocken
Tiramisu mit Schokoladeneisschaum und knusprigem Blätterteigröllchen
Kaffee oder Tee

1.750 CZK / Person

Menü II. 3. 12. – 9. 12. 2007

Zander-Mousse mit Fenchelgelee und Salatblättern, abgeschmeckt mit Kräuterpesto
Gebratener Kaninchenrücken auf Kaninchenkeulen-Konfit, gebratene Chips aus Süßkartoffeln und Knoblauch-Crème fraîche
Kotelett vom Spanferkel mit Zwiebelkonfit, Soufflé vom Käse Brin d'Amour und Kartoffeln, gebackener Süßwibellauch
Käse Reblochon mit Aprikosengelee und Fruchtbrot
Kaffee oder Tee

1.750 CZK / Person

Menü III. 10. 12. – 16. 12. 2007

Kräftige Rinderrippenbrühe mit gestocktem Ei und Selleriepüree
Kürbisrisotto mit Stücken vom frischen Kürbis, Knusperchips aus Parmaschinken
Damhirschrücken mit gegrilltem Herbstgemüse, Kräuterpolenta mit Wildjus
Hausgemachte Buchteln, gefüllt mit Quark und Vanilleeis, übergossen mit einer Sauce aus Waldfrüchten
Kaffee oder Tee

1.750 CZK / Person

Menü IV. 17. 12. – 26. 12. 2007

Getrocknete Büffellende auf Blattsalat mit Senf-Honigsauce
Kastaniensuppe mit gebackenen Kastanienstückchen
Sorbet aus schwarzen Johannisbeeren
In Rotwein Barolo gedünsteter Fasan, feine Semmelknödel und Hagebutten-Chutnay
Leichtes Schokolademousse aus Schokolade und Sternanis mit kandierter Birne
Kaffee oder Tee

1.750 CZK / Person

2. 12., 9. 12., 16. 12., 23. 12. + 25. & 26. 12. 2007

11.00 – 15.00 Uhr

Live Jazz Music und Weihnachtsmelodien * Weihnachtsmann mit kleinen Geschenken für die Kinder *
Einzigartiger Blick auf die Stadt * Exzellenter Service * Auserlesene Gastronomie * Weihnachtspunsch *
Äpfel, Nüsse, getrocknete Früchte * Hausgemachter Stollen * Lebkuchen

Variationen an Salaten * Vorspeisen * Accessoires

Truthahn-Roulade mit Mandelfüllung * Gebratene Gans, Weißkraut, gebackene Kartoffelknödel *
Gespickte Hirschkeule mit Rahmsauce * Gebratener Karpfen * Frisch geräucherte Forelle mit Meerrettichsauce
* Reiche Auswahl an Beilagen; Gebäck und Accessoires *
Pilzeintopf mit Graupen

Schokoladefondue und frisches Obst * Weihnachtsstollen * Hausgemachter Weihnachtszopf *
Apfelstrudel mit Nüssen und Rosinen * Karamellcreme
* Früchte Alaska mit Ananas

990 CZK / Person

SILVESTERPROGRAMM & MENÜ

19.00 – bis in die späte Nacht

Feierliche Begrüßung unter Begleitung der Prager Dixiland Band * Gabriela Kočí & Band mit Musik und Tanz den ganzen
Abend * Femme Fatale * Brazil Show * Mitternachts-Cancan * Fanfaren der Prager Bläser
* Neujahrsfeuerwerk

SILVESTERMENÜ

Amouse bouche * Carpaccio aus Jakobsmuscheln, gratiniert mit Limettenschaum und Limettentoast *
Warmes Filet St. Petrus mit marinierten Palmherzen * Safranrisotto mit gegrillter Hummerschere auf Zitronengras
mit Kressenpesto * Kräftige Perlhühnerbrühe mit Geflügelleberkrokette und Gemüsefässchen in Gemüsepurée
* Kalbsbrieschen in Rahmsauce mit weißen Trüffeln und gebackenem Minipatisson * Damhirschrücken mit
Thymiansoufflé, Sauce aus Kürbis und Crème fraîche * Auswahl französischer Käsesorten mit Früchtebrot * Soufflé
aus heißer Schokolade mit Waldfrüchten und Sahneeis

MITTERNACHTSTOAST

Bunte Linsen säuerlich * Geräuchertes Spanferkel, leicht mit Sauerkirschholz angeräuchert * Gedünsteter Grünkohl
mit Räucherfleisch

Eintrittskarten, gekauft 1. 9. – 30. 9. 2007 – 9.950 CZK

Eintrittskarten, gekauft 1. 10. – 31. 10. 2007 – 10.950 CZK

Eintrittskarten, gekauft 1. 11. – 31. 12. 2007 – 11.950 CZK

Stornobedingungen: bis 31. 10. 2007 25%, bis 30. 11. 2007 50%, bis 31. 12. 2007 100%

Dress Code: Gesellschaftliche Abendgarderobe

MONTAGNACHTFIEBER

Silvesterparty * Kongresssaal

19.00 – bis in die späte Nacht

Welcome Drink * Kabarett * Zick – Zack * Tanzschule * DJ Miloš Skalka
* Große Videoscreens mit Begrüßung des neuen Jahres aus den anderen Ländern der Welt
Neujahrsfeuerwerk auf dem Platz vor dem Hotel

SILVESTERBÜFFET

Variationen an Salaten * Variation Sushi und Sashimi * Tigerkrevetten * Austernbar * Gebratene Pasta mit Hühnerfleisch * Echtes italienisches Risotto mit Hummer * Kalbsragout mit Pfifferlingen und Erbsen * Gegrillter Lachs mit Schokoladensauce mit grünem Pfeffer * Gebratene Lammkeule mit Butter und Rosmarin * Auswahl delikater Beilagen und Accessoires

Schokoladefondue mit frischen Erdbeeren * Früchtespieße mit Valrhona-Schokolade * Silvesterpalatschinken mit reichhaltiger Auswahl an Füllungen * Verschiedene Eissorten * Frisches Obst * Vanillesoufflé * Auswahl an Torten InterContinental Prag

Mitternachtsüberraschung: Gebratenes Spanferkel und pikante Linsen nach saurer Art

Eintrittskarten 4.500 CZK. Kinder: von 6 Jahre bis 12 Jahre halber Preis.

Im Preis inbegriffen ist auch ein kleine Flasche inländischen Weins + Mitternachtstrunk.

Stornobedingungen: bis 31. 10. 2007 25%, bis 30. 11. 2007 50%, bis 31. 12. 2007 100%

Dress Code: Disco, leuchtende Garderobe

SILVESTERPARTY

DJ Party – Hits aus aller Welt

Welcome Drink

Silvesterbüffet & Mitternachtsimbiss

Neujahrsfeuerwerk auf dem Platz vor dem Hotel

Auswahl an Salaten, Gemüse und Accessoires * Schweinsfilets Cordon bleu mit Salat Waldorf

* Austernbar * Hausgemachter pochierter und geräucherter Lachs mit feiner Schnittlauchsauce *

Französische Bouillabaisse mit Stückchen gegrillter Fische und Meeresfrüchten, ergänzt durch goldgelben Toast und Knoblauchmayonnaise

Gebratener Lachs * Konfitierte Kalbshaxe * Auswahl an Beilagen, Accessoires und Gebäck

Petits fours und kleine Törtchen InterContinental Praha * Profiteroles gefüllt mit Vanille- und Schokoladecreme

* Früchte in Schokolade und auf Eisstückchen * Vanille- und Schokoladeeis

2.500 CZK / Person

NEUJAHRSTRUNCH 2008

11.00 – 15.00

Live Jazz Music * Einzigartiger Blick auf die Stadt * After Party Cocktail

REICHALTIGE AUSWAHL AN SALATEN UND VORSPEISEN

PYRAMIDE

Marinierte Krevetten * Pochierter Lachs * Salat aus Entenbrust * Mariniertes Thunfisch

* Carpaccio vom Rind mit Champignons und Parmesan mit Cognac, Olivenöl, Sojasauce und Rotwein

SUSHI STATION

Mit Lachs, mit Thunfisch, mit Dorsch, mit Heilbutt, getrockneter Tomate, gegrillter Zucchini, Avocado

* Röllchen mit Gemüse

NEUJAHRSTRUNCH 2008

11.00 – 15.00

WARMER TEIL

Traditionelle Suppe * Hühner- und Krevettenlaxsa * Gebratener Schinken vom Knochen

* Gegrillte Lammkoteletts * Gebratener Lachs * Kalbskeule rosé * Hühnerschnitzelchen * Gegrilltes Gemüse * Vielfältiges Saucenbuffet

SÜSSE ECKE

Schokoladefondue und frisches Obst * Soufflé-Station mit Vanillesauce * Variationen an Minitörtchen, Cocktails und Mousses * Ananas-Carpaccio mit Erdbeer-Coulis, Eis Piña Colada * Eisbar

1.090 CZK / Person

1.590 CZK / Person mit unbegrenztem Champagner

CATERING'S BEST BY INTERCONTINENTAL

Unser Catering's Best Team ist bereit, für Sie Weihnachtspartys zu organisieren, diese in repräsentativen Räumen Prags zu veranstalten, wie zum Beispiel auf der Prager Burg, dem Rudolfinum, dem Schloss Troja, dem Kloster Strahov, dem Kaiserstein-Palais, dem Kaunitz-Palais, Lucerna, Meereswelt (Mořský svět) und vielen andere, bzw. in den Räumen Ihrer Veranstaltung, um den Tag in das Ereignis des Jahres zu verwandeln.

Sofern Sie bis zum 15. November 2007 bestellen, erhalten Sie darüber hinaus eine besondere Aufmerksamkeit – ein Geschenk als Bonus.

Wir gewährleisten Catering-Veranstaltungen für 5 – 2000 Personen.

Mehr Informationen und Reservierungen unter:

Tel: +420 296 630 310 * www.cateringsbest.com

RESERVIERUNGSFORMULAR

Bitte füllen Sie das Reservierungsformular mit den Zahlungsinformationen aus. Senden Sie es möglichst rasch an die Anschrift: Karolína Schmidtová, InterContinental Prag, náměstí Curieových 43/5, 110 00 Praha I, oder per E-Mail an karolina.schmidtova@ihg.com, ggf. faxen Sie an +420 296 631 207.

Bezeichnung der Veranstaltung	Datum	Anzahl der Erwachsenen	Anzahl der Kinder	Preis	Gesamtpreis
Adventmenü				1.750 CZK	
Weihnachtsbrunch				990 CZK	
Silvester Goldenes Prag				9.950 – 11.950 CZK	
Silvester Kongresssaal				4.500 CZK	
Silvester Duke's Bar & Café				2.500 CZK	
Neujahrsbrunch I.				1.090 CZK	
Neujahrsbrunch II.				1.590 CZK	

Name der Person, auf die die Reservierung erfolgen soll

Zeit der Reservierung

E-Mail / Fax für die Bestätigung der Reservierung

ZAHLUNGSMETHODEN

Bitte verrechnen Sie zu Lasten meiner Karte..... CZK Typ der Karte

Kartenummer Gültigkeit

Name des Inhabers der Karte

Anschrift

PLZ Telefon

Unterschrift zur Autorisierung

RESERVIERUNGSBEDINGUNGEN

Ihre Reservierung wird auf der Grundlage des ordentlich ausgefüllten Formulars vorgenommen. Eine Vorauszahlung ist 21 Tage vor der Veranstaltung fällig. Zur Durchführung der Vorauszahlung senden Sie bitte die Kopie der Karte gemeinsam mit dem ausgefüllten Formular.

Wir bedauern, dass wir Ihnen die Vorauszahlung im Falle einer Stornierung der Reservierung 10 Tage vorher nicht zurückerstatten. Mehr Informationen zu unserem kompletten Angebot erhalten Sie unter: Tel: +420 296 631 111, Fax: +420 296 631 207, E-Mail: prague@ihg.com. Besuchen Sie auch unsere Internetseiten www.zlatapraharestaurant.cz