

Marshall

RESTAURANT

Cateringová nabídka

*(mimo uvedenou nabídku, Vám rádi připravíme občerstvení šité na míru
Vaším individuálním potřebám)*



Marshalli

RESTAURANT

NABÍDKA NA COFFEE BREAK A PRACOVNÍ JEDNÁNÍ V ROZMEZÍ 2 - 3 HODIN

DOPŘEJTE SI PŘÍJEMNOU PŘESTÁVKU BĚHEM VAŠEHO PRACOVNÍHO JEDNÁNÍ. NABÍZÍME PESTROU ŠKÁLU ČERSTVĚ PŘIPRAVENÉHO OBČERSTVENÍ OD KŘUPAVÝCH CROISSANTŮ AŽ PO LAHODNÉ DEZERTY. KAŽDOU VARIANTU DOPLŇUJE NAŠE PRVOTŘÍDNÍ KÁVA NEBO STUDENÉ NÁPOJE. NECHTE NÁS POSTARAT O VAŠE POHODLÍ, AŽ SE MŮŽETE PLNĚ SOUSTŘEDIT NA VAŠE JEDNÁNÍ.



KÁVA, ČAJ, VODA S MÁTOU 105,-

KÁVA, ČAJ, VODA S MÁTOU, MINI KOLÁČKY 125,-

KÁVA, ČAJ, VODA S MÁTOU, PLNĚNÝ BAGEL 170,-

KÁVA, ČAJ, VODA S MÁTOU, PLNĚNÝ BAGEL, SLADKÝ CROISSANT 185,-

KÁVA, ČAJ, VODA S MÁTOU, CROISSANT PLNĚNÝ ŠUNKOU A SÝREM, SLADKÉ MINIKOBLÍŽKY 195,-

KÁVA, ČAJ, VODA S MÁTOU, JABLEČNÝ A POMERANČOVÝ DŽUS, CROISSANT PLNĚNÝ MOZZARELLOU A RAJČATY S BAZALKOU, SLADKÉ MINIKOBLÍŽKY 235,-

KÁVA, ČAJ, VODA S MÁTOU, JABLEČNÝ A POMERANČOVÝ DŽUS, TOAST S HUMUSEM PAPRIKOU A KLÍČKY, SLADKÉ PLNĚNÉ TAŠTIČKY 235,-

KÁVA, ČAJ, VODA S MÁTOU, JABLEČNÝ A POMERANČOVÝ DŽUS, KANAPKY S PROSCIUTTEM A RUKOLOU, KANAPKY S PAŠTIKOU BRUSINKAMI A JARNÍ CIBULKOU, CHEESECAKE/JABLEČNÝ KOLÁČ 280,-

Marshall

RESTAURANT

NABÍDKA NA KONFERENCE / PREZENTACE / FIREMNÍ MEETINGY V ROZMEZÍ 3-4,5 HODINY

VYBERTE SI Z NABÍDKY CATERINGU PRO VAŠE KONFERENCE, ŠKOLENÍ ČI JINÉ DŮLEŽITÉ FIREMNÍ UDÁLOSTI. PŘIPRAVILI JSME PRO VÁS PEČLIVĚ SESTAVENÉ VARIANTY OBČERSTVENÍ. VYBERTE SI VARIANTU, KTERÁ NEJLÉPE VYHOVUJE VAŠIM PŘEDSTAVÁM A MY SE POSTARÁME O BEZCHYBNÝ SERVIS A SPOKOJENOST VAŠICH HOSTŮ..

VARIANTA CLASICC

NÁPOJE: KÁVA, ČAJ, VODA S MÁTOU, JABLEČNÝ A POMERANČOVÝ DŽUS

OBČERSTVENÍ:

OVOCE SEZÓNÍ

MÍCHANÝ ZELENINOVÝ SALÁT

TOAST S KŘENOVOU POMAZÁNKOU A OLIVOU/ŘEDKVIČKOU

CROISSANT PLNĚNÝ ŠUNKOU A SÝREM

KRASLICKÝ CHLÉB SE ŠKVARKOVOU POMAZÁNKOU A JARNÍ CIBULKOU

SLADKÉ:

JABLEČNÝ ZÁVIN

MINI KOLÁČKY

470,-KČ

VARIANTA ARISTOCRACY

NÁPOJE: KÁVA, ČAJ, VODA S MÁTOU, JABLEČNÝ A POMERANČOVÝ DŽUS

OBČERSTVENÍ:

OVOCE SEZÓNÍ

TĚSTOVINOVÝ SALÁT S KUŘECÍM MASEM

TOAST S HUMUSEM PAPRIKOU A KLÍČKY

PLNĚNÝ BAGEL ŠUNKA, SÝR, RUKOLA

KRASLICKÝ CHLÉB S PAŠTIKOU A BRUSINKOU

SLADKÉ:

JABLEČNÝ ZÁVIN

MINI KOLÁČKY

JOGURTOVÝ POHÁREK S MÜSLI A OVOCEM

490,-



VARIANTA ROYAL

NÁPOJE: KÁVA, ČAJ, VODA S MÁTOU, JABLEČNÝ A POMERANČOVÝ DŽUS

OBČERSTVENÍ:

OVOCE SEZÓNÍ

SALÁT Z NAKLÁDANÉ ŘEPY S RUKOLOU A BALKÁNSKÝM SÝREM, BALSAMICO CREMA

KRASLICKÝ CHLÉB S PAŠTIKOU A CIBULOVÝM CHUTNEY

CROISSANT PLNĚNÝ MOZZARELLOU A RAJČATÝ, BAZALKA

KANAPKY S PROSCIUTTEM A RUKOLOU, KANAPKY S PAŠTIKOU BRUSINKAMI A LAHŮDKOVOU CIBULKOU

SLADKÉ:

JABLEČNÝ ZÁVIN

MINI KOLÁČKY

JOGURTOVÝ POHÁREK S MÜSLI A OVOCEM

CHEESECAKE/JABLEČNÝ KOLÁČ

560,-



Marshalli

RESTAURANT

SERVÍROVANÉ JÍDLO PRO 20+ OSOB

PRO SKUPINY VÍCE NEŽ 20 OSOB, VÁM NABÍZÍME MOŽNOST
SERVÍROVANÉHO MENU.

PŘIPRAVILI JSME PRO VÁS VÝBĚR MENU KOMBINUJÍCÍ TRADIČNÍ ČESKOU
KUCHYNI S MODERNÍMI TRENDY. OD POCTIVÝCH POLÉVEK PŘES OBLÍBENOU
SVÍČKOVOU AŽ PO LEHČÍ VARIANTY JAKO JE KUŘECÍ PRSO S GRILOVANOU
ZELENINOU. KAŽDÉ MENU ZAVRŠUJE NĚKTERÝ Z NAŠICH DEZERTŮ.
VYBERTE SI Z NÁSLEDUJÍCÍCH VARIANT A MY SE POSTARÁME O SKVĚLÝ
SERVIS PRO VÁS I VAŠE HOSTY.

POLÉVKA: SILNÝ DOMÁCÍ VÝVAR S MASEM A ZELENINOU / DRŠŤKOVÁ POLÉVKA
HLAVNÍ JÍDLO: HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ S KARLOVARSKÝM KNEDLÍKEM,
BRUSINKAMI A ŠLEHAČKOU
DEZERT: JABLEČNÝ ZÁVIN
390,-KČ

POLÉVKA: SILNÝ DOMÁCÍ VÝVAR S MASEM A ZELENINOU / DRŠŤKOVÁ POLÉVKA
HLAVNÍ JÍDLO: ITALSKÉ KRÉMOVÉ RISOTTO S HOUBAMI A SÝREM GRANA PADANO
DEZERT: ČOKOLÁDOVÉ SUFLÉ S VIŠNĚMI
429,-

POLÉVKA: SILNÝ DOMÁCÍ VÝVAR S MASEM A ZELENINOU / DRŠŤKOVÁ POLÉVKA
HLAVNÍ JÍDLO: TELECÍ VÍDEŇSKÝ ŘÍZEK SMAŽENÝ NA MÁSE, ŠTOUCHANÝ
BRAMBOR SE SLANINOU
DEZERT: CHEESECAKE NEBO JABLEČNÝ KOLÁČ
435,-

POLÉVKA: SILNÝ DOMÁCÍ VÝVAR S MASEM A ZELENINOU / DRŠŤKOVÁ POLÉVKA
HLAVNÍ JÍDLO: KUŘECÍ PRSO S GRILOVANOU ZELENINOU A DEMI GLACE
OMÁČKOU, PEČENÉ BRAMBORY GRENAILLE
DEZERT: ČOKOLÁDOVÉ SUFLÉ S VIŠNĚMI
490,-



Marshalli

RESTAURANT

OBČERSTVENÍ FORMOU RAUTU PRO 25+ OSOB

DOPŘEJTE SVÝM HOSTŮM BOHATOU HOSTINU FORMOU TEPLÉHO RAUTU. OD ZÁKLADNÍ VARIANTY PRO MENŠÍ SKUPINY AŽ PO VELKOLEPÉ POHOŠTĚNÍ. KAŽDÁ VARIANTA JE PŘIPRAVENA S OHLEDEM NA OPTIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ A PESTROST POKRMŮ PODLE POČTU HOSTŮ. SAMOZŘEJMOSTÍ JE PROFESIONÁLNÍ SERVIS A MOŽNOST PŘIZPŮSOBENÍ NABÍDKY VAŠIM SPECIFICKÝM PŘÁNÍM. KAŽDÁ Z NAŠICH VARIANT NABÍZÍ PEČLIVĚ VYBRANOU KOMBINACI TEPLÝCH I STUDENÝCH POKRMŮ. VAŠI HOSTÉ SI MOHOU VYCHUTNAT TRADIČNÍ ČESKÉ SPECIALITY I MODERNÍ GASTRONOMII, VŠE PŘIPRAVENÉ Z KVALITNÍCH SUROVIN NAŠIMI ZKUŠENÝMI KUCHAŘI.

RAUT BASIC OD 25 OSOB

MARINOVANÉ KUŘECÍ PALIČKY NA MEDU
SMAŽENÉ KUŘECÍ MINIŘÍZEČKY
HOVĚZÍ GULÁŠEK
PEČENÁ BRAMBORA GRENAILLE
ČERSTVÁ ZELENINA - KRÁJENÁ
KYSELÁ OKURKA, HOŘČICE, KŘEN, BBQ OMÁČKY, CHLÉB
KRASLICKÝ CHLÉB
DOMÁCÍ JABLKOVÝ ZÁVIN
650,-

RAUT CLASSIC OD 30 OSOB

PEČENÁ KOLENA NA ČERNÉM PIVU
KUŘECÍ MEDAILONKY
TRESKA NA GRILOVANÉ ZELENINĚ
SMAŽENÉ KUŘECÍ ŘÍZEČKY
BRAMBORÁČKY
PEČENÉ BRAMBORY GRENAILLE
KRÁJENÁ ČERSTVÁ ZELENINA
SMAŽENÉ ŽAMPIONY
TATARSKÝ BIFTEK S TOPINKAMI, ČESNEK
SALÁT Z ČERVENÉ ŘEPY S BALKÁNSKÝM SÝREM
OVOCNÁ MÍSA
KYSELÁ OKURKA, HOŘČICE, KŘEN, BBQ OMÁČKY, PEČIVO
DOMÁCÍ JABLKOVÝ ZÁVIN
780,-KČ



Marshall

RESTAURANT

OBČERSTVENÍ FORMOU RAUTU PRO 40+ OSOB

RAUT ROYAL OD 40 OSOB

SMAŽENÉ KUŘECÍ MINIŘÍZEČKY
MARINOVANÝ HERMELÍN NA GRILU
FILETY LOSOSA NA GRILU A BYLINKOVÉM MÁSLE
ČERSTVÁ ZELENINA – KRÁJENÁ, ZELENINOVÝ SALÁT, DRESINKY
SALÁT Z ŘEPY S RUKOLOU A BALKÁNSKÝM SÝREM
PEČENÁ BRAMBORA GRENAILLE
GRILOVANÁ ZELENINA
BRAMBORÁČKY
KYSELÁ OKURKA, HOŘČICE, KŘEN, BBQ OMÁČKY, CHLÉB
JABLEČNÝ KOLÁČ, CHEESECAKE
820,-

RAUT EXCELLENCE OD 50 OSOB

VEPŘOVÁ KÝTA KRÁJENÁ KUCHAŘEM PŘED HOSTY
MARINOVANÁ KUŘECÍ PRSÍČKA S DOMÁCÍMI BRAMBORÁČKY
MARINOVANÝ HERMELÍN NA GRILU
SMAŽENÉ KUŘECÍ MINIŘÍZEČKY
GRILOVANÁ ZELENINA
PEČENÁ BRAMBORA GRENAILLE
TATARSKÝ BIFTEK, TOPINKY
SALÁT Z ŘEPY S RUKOLOU A BALKÁNSKÝM SÝREM
ČERSTVÁ ZELENINA – KRÁJENÁ, ZELENINOVÝ SALÁT, DRESINKY
KYSELÁ OKURKA, HOŘČICE, KŘEN, BBQ OMÁČKY, CHLÉB
JABLEČNÝ KOLÁČ / MAKOVÝ CHEESECAKE / PISTÁCIOVÝ CHEESECAKE
940,-

RAUT VARIANTA IMPERIAL (OD 80 OSOB)

PEČENÉ SELÁTKO NA ROŽNI NEBO VEPŘOVÁ KÝTA KRÁJENÁ KUCHAŘEM
KACHNÍ PRSA NA MEDU A TYMIÁNU
GRILOVANÉ KUŘECÍ A VEPŘOVÉ MEDAILONKY
SMAŽENÉ KUŘECÍ ŘÍZEČKY
TATARSKÝ BIFTEK S TOPINKAMI A ČESNEKEM
ROASTBEEF (MARINOVANÝ, PŘES NOC TAŽENÝ)
GRILOVANÉ NAKLÁDANÉ HERMELÍNY
GRILOVANÁ ZELENINA
SMAŽENÉ BRAMBORÁČKY
PEČENÉ BRAMBORY GRENAILLE
KRÁJENÁ VÍCEDRUHOVÁ ZELENINA
CAESAR SALÁT S KUŘECÍM MASEM
OVOCNÁ MÍSA
TĚSTOVINOVÝ SALÁT
SALÁT Z ČERVENÉ ŘEPY S RUKOLOU A BALKÁNSKÝM SÝREM
MINIZÁKUSKY, JABLEČNÝ ZÁVIN, TIRAMISU
KYSELÁ OKURKA, HOŘČICE, KŘEN, BBQ OMÁČKY, PEČIVO
1300,-KČ

Marshall

RESTAURANT

PROSTORY

Kapacita hlavní restaurace: běžně 68 míst
(při jiné sestavě posezení možné rozšíření na 90 osob)

Kapacita klubového salonku: běžně 44 míst
(při jiné sestavě posezení možné rozšíření na 60 osob)

Kapacita VIP salonku: běžně 14 míst
(při jiné sestavě posezení možné rozšíření na 18 osob)

Kapacita terasy: běžně 98 míst (při jiné sestavě posezení možné rozšíření)

Kapacita barového sezení 10 míst.

K dispozici je velké parkoviště a ideální dostupnost restaurace v blízkosti sjezdu dálnice D6 mezi Chebem a Karlovými Vary.

Dojezdová vzdálenost:
Centrum Sokolova - 5 minut
Karlovy Vary - 13 minut
Cheb - 20 minut

KONTAKTY

WWW.RESTAURANTMARSHALL.CZ
E-MAIL: INFO@RESTAURANTMARSHALL.CZ
FACEBOOK: RESTAURANT MARSHALL
INSTAGRAM: RESTAURANT_MARSHALL
PAVEL LAHUČKÝ 608 226 262
KE GOLFU 445, 35604 DOLNÍ RYCHNOV

UVEDENÉ CENY JSOU NA ZA JEDNU OSOBU VČETNĚ DPH.