

### **Vážení priatelia,**

máme pre Vás špeciálnu ponuku tzv. večerných resp. víkendových **6 menu setov** za akciové ceny. Ponuka je pre skupiny od 18-35 osôb a bude Vám k dispozícii reštaurácia s terasou /uzavretá spoločnosť/.

Naša ponuka platí v pracovné dni /utorok - piatok/ od 17.30 hod a cez víkendy a sviatky od 12 hod. Zatváracie hodiny prispôbime individuálne dľa Vás.

Menu sety je možné kombinovať. V ponuke sú aj kvalitné slovenské sortové vína s aktuálnou zľavou 20% . Pivo čapujeme remeselný Chotěboř.

Pre deti Vám urobíme individuálne menu podľa Vašich návrhov.

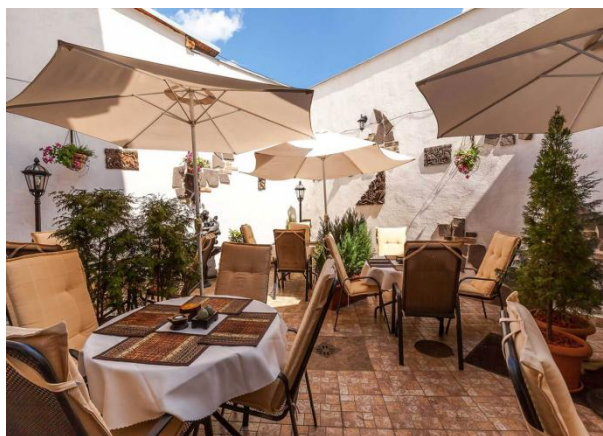
Objednávky prijímame na tel. č. **+421 905 713 019** /Whatsapp vrátane/ alebo **0948 450 501**.

Email: [bastion@bastion.sk](mailto:bastion@bastion.sk) prípadne [bastionpenzion@gmail.com](mailto:bastionpenzion@gmail.com)

Závazné objednávky je potrebné potvrdiť minimálne 48 hodín vopred pred akciou.

Tešíme sa na Vás so želaním pekného dňa.

Váš kolektív **Bastion restaurant**.



### **Menu set č.1**

- Šunkové rolky s chrenovou penou, špargľou a pečivom
- Grilovaná kuracia kapsa plnená kačacou pečienkou, modrým syrom a ananásom. Podávame s kukuričným pyrém so zemiakmi
- Domáca ľahká jablková štrúdl'a s vanilkovým krémom a ovocím /naša výroba/

**Cena 10,50€ /os.**

### **Menu set č.2 /pre 2 osoby/**

- Domáca bravčová paštéta s kačacou pečienkou a hruškou, pečivo /naša výroba/
- Bravčové grilované marinované koleno zadné, baranie rohy, alma paprika, uhorky, horčica, chren, chlieb
- Domáca ľahká jablková štrúdl'a s vanilkovým krémom a ovocím/naša výroba/

**Cena 24€**

### Menu set č.3

- Jednohubky s bryndzovou nátierkou, grilovanou paprikou a olivou
- Pravý poľovnícky divinový kotlíkový guláš /z muflóna/ s maslovými haluškami. Podávame s rascovými posúchmi.
- Domáca ľahaná jablková štrúdl'a s vanilkovým krémom a ovocím /naša výroba/

**Cena 11,80€**

### Menu set č.4

- Syrová roláda z dvoch druhov syra a debrecínskou šunkou s pečivom /náš recept/
- Hovädzie rolky z panenky na Frankovke plnené lesnými hubami, oštiepkom a šalotkou zapečené v rúre. Podávame s belgickými hranolkami a francúzskym vínovým dipom.
- Domáca ľahaná jablková štrúdl'a s vanilkovým krémom a ovocím/naša výroba/

**Cena 12,50€**



### Menu set č.5

- Špenátová palacinka plnená mozzarellou a cherry paradajkami
- Údený pstruh v bylinkovej kruste s chrenovou penou a grilovanou cuketou. Podávame s čerstvým zeleninovým šalátom a bruschettou
- Domáca ľahaná štrúdl'a s vanilkovým krémom a ovocím /naša výroba/

**Cena 11,20€**

### Menu set č.6

- Zapekané šampiňóny plnené špargľou a syrom. Podávame s jemným bylinkovo-cesnakovým dipom a pečivom
- Vyprášaný Hermelín v trojobale so sezamom, plnený baklažánom na hríbovom lôžku s restovanou cibuľkou. Podávame s hranolkami a cesnakovo-šampiňonovým dipom.
- Domáca ľahaná jablková štrúdl'a s vanilkovým krémom a ovocím /naša výroba/

**Cena 11,50€**