

Gourmet Night

2018

AMUSE BOUCHE

Cauliflower Royal with Comté cheese espuma and pear mustard
Taittinger, Brut Reserve (France)

FIRST STARTER

Mango and avocado salad with papaya, cashew nuts and lime dressing
Weingut Trummer, Sauvignon Blanc, Steiermark (Austria)

SECOND STARTER

Broccolini with smoked sauce Hollandaise, fava beans and egg yolk confit
G.H. Von Mumm, Riesling, Johannisberger, Rheingau, dry (Germany)

FIRST MAIN COURSE

Onion and mushroom ravioli with parsley purée and sauce beurre blanc
Louis Latour, Chardonnay - Grand Ardèche (France)

SECOND MAIN COURSE

Black truffle risotto
Tenuta Dell'Ornellaia, Le Volte IGT, Toscana (Italy)

DESSERT

Lemon tart and sorbet with meringue and raspberries
Muscat, Beauges-de-Venise, Vidal Fleury (France) 0,05 l

DJ

MIDNIGHT FIREWORKS PŮLNOČNÍ OHŇOSTROJ

DJ

AMUSE BOUCHE

Kvěťákový Royal s espumou ze sýru Comté a hruškovou hořčicí
Taittinger, Brut Reserve (Francie)

PRVNÍ PŘEDKRM

Mango salát s avokádem, papájou, kešu ořechy a limetovým drezinkem
Weingut Trummer, Sauvignon Blanc, Steiermark (Rakousko)

DRUHÝ PŘEDKRM

Divoká brokolice se zauzenou holandskou omáčkou, fava fazolkami a žloutkovým confitem
G.H. Von Mumm, Riesling, Johannisberger, Rheingau, suché (Německo)

PRVNÍ HLAVNÍ CHOD

Cibulovo-houbové ravioli s petrželovým pyré a omáčkou beurre blanc
Louis Latour, Chardonnay - Grand Ardèche (Francie)

DRUHÝ HLAVNÍ CHOD

Risotto s černými lanýži
Tenuta Dell'Ornellaia, Le Volte IGT, Toscana (Itálie)

DEZERT

Citrónový dortík a sorbet s meringem a malinami
Muscat, Beauges-de-Venise, Vidal Fleury (Francie) 0,05 l

Price for menu: 5 course dinner 6.500 CZK, Price for drinks: Wine pairing (including water and coffee): 2.500 CZK

Cena za menu: 5 chodové menu 6.500 Kč, Cena za nápoje: Vinné párování (včetně vody a kávy): 2.500 Kč

Kampa Park, Na Kampě 8b, Praha 1 – Malá Strana, kontakt@kampapark.com, tel.: +420 296 826 102/112