



Stodolienka U Hricka

Svadobný Katalóg

2025



Stodolienka u Hricka je zaujímavým architektonickým skvostom a svojou rozlohou 500m<sup>2</sup> je priam predurčená splniť si svoj sen originálnej svadobnej hostiny. Ide o priestrannú drevostavbu pri realizácii ktorej boli použité tradičné tesárske prvky (stavbu realizovala tesárska partia Jozefa Sciranku).

Navrhnutá bola tak, aby už pri vstupe dokázala čo najviac očariť a osloviť natol'ko, aby ste sa rozhodli usporiadať svoju vysnívanú svadbu práve u nás.

Súčasťou Stodolienky je aj nádherná záhrada s terasou a kaplnkou, ktorá vkusne približuje Vaše predstavy originálnej svadby k realite.

- Kapacita priestorov 200 osôb
- Nádherná letná záhrada
- Sobáš pod holým nebom v kaplnke St. Valentína
- Individuálny prístup ku každému z Vás
- Viac ako 30 ročné skúsenosti
- Exkluzívny catering a originálne recepty
- Možnosť ubytovania
- Profesionálne farebné podsvietenie stropu



# Svadobná sála a výzdoba



Už pri vstupe do Stodolienky Vám učaruje priestor sála s vysokým dreveným stropom a množstvom drevených doplnkov, z ktorých sú mnohé vyrobené na mieru, aby nerušili jednotný tón priestoru. Jednou z najväčších výhod Stodolienky je aj to, že jej interiér a exteriér je doladený tak, aby už nepotreboval veľké dekoratívne úpravy .

Aj vďaka všadeprítomnému drevu sa priestory Stodolienky zapáčia nielen tým, ktorý chcú svoj deň D osláviť podľa tradícií, ale oslovia aj milovníkov moderných priestorov s kúzelnou atmosférou. Sen o originálnej svadbe si tak môže v Stodolienke splniť každý pár.



## Cena prenájmu

**600€**

Celý priestor krásne dopĺňa aj romantické osvetlenie či už na drevených trámoch, alebo za hlavným stolom, a výnimočnosť priestoru dotvára aj unikátna pamiatka, týčiaca sa priamo nad hlavami - najdlhší železničný most postavený v oblúku v celej strednej Európe.

## Prenájom zahrňa

- uvítací ceremoniál
- využívanie priestorov v deň konania svadobnej hostiny od 10:00 do 4:00. V prípade záujmu využívať priestory dlhšie ako sa uvádza bude každá začatá hodina doúčtovaná sumou 200€ / hodina
- 2 chladené uzamykatel'né sklady so samostatným vstupom
- farebné podsvietenie a osvetlenie záhrady svetelnými reťazami
- stále dekorácie (drevená tabuľa na zasadací poriadok, drevená uvítacia tabuľa, drevený rebrik, drevený vozík na candy bar, drevené sudy)
- náklady na energie a personál
- priestranná záhrada



Kapacita našich priestorov je až 200 hostí. Minimálny počet hostí je 70. Pri menšom počte hostí je nutné rátať s doplatkom nad rámec balíka (ktorý vieme zaslať na vyžiadanie).

Súčasťou našich priestorov je 12 okrúhlych stolov, ktorých rozloženie je nemenné, a nie je možné ich svojvoľne presúvať (rovnako ako aj ostatný inventár). V prípade väčšieho počtu hostí, Vám budú zaslané návrhy možného usporiadania. DJ, alebo kapela sa rozkladá v nami vopred určenom priestore. Akékoľvek zmeny je nutné dohodnúť vopred.

Naše priestory majú zabezpečené vykurovanie, preto je možné ich využívať celoročne.



## Prestieranie zahrňa

## Cena prestierania 3€ / osoba

- inventár potrebný ku konzumácií jedál a nápojov (poháre, taniere, príbory)
- biele krátke obrusy (v prípade záujmu máme k dispozícii aj dlhé biele obrusy - doplatok 10€ / stôl)

Aby sa zachovala bezpečnosť a predišlo sa poškodeniu našich priestorov, je nutné v rámci výzdoby dodržiavať nasledujúce podmienky:

- nie je povolené používať spojovacie materiály, ktoré by poškodzovali interiér, exteriér a inventár Stodolienky
- sviečky v rámci výzdoby je možné používať, len v sklíčkach a lampášoch
- povolené je používanie iba papierových konfetou
- prskavky sú povolené iba vo vonkajších priestoroch záhrady (čas použitia je potrebné nahlásiť personálu vopred)
- v prípade záujmu o použitie vlastného osvetlenia je možné používať len bezkáblovú techniku (ťahanie káblov po priestore nie je dovolené)

\*Zábavná pyrotechnika a ohňostroje sú v zmysle VZN mesta Hanušovce nad Topľou zakázané.\*



# Svadobný obrad



Hľadáte nezabudnuteľné miesto pre Váš svadobný obrad? Nechajte sa očariť našou záhradou s kaplnkou svätého Valentína.

Povedzte si svoje "áno" pod holým nebom a začnite svoju spoločnú cestu životom v nádhernom prostredí.

Naša záhrada s kaplnkou svätého Valentína je jedinečným miestom pre nezabudnuteľné svadobné obrady (či už civilné alebo cirkevné).



## Prenájom zahŕňa

## Cena prenájmu

\*za účelom sobáša

**100€**

\*Povinné matričné poplatky nie sú zahrnuté v cene prenájmu.

- stoličky, stoly, SB stoly (v prípade záujmu)
- stôl na obrad + obrus
- ozvučenie obradu
- zastrešené altánky
- vydláždená a nasvietená svadobná ulička
- vyzdobená slávobrána
- asistancia pri zabezpečení úradných výkonov (v prípade záujmu)



# Ubytovanie



Stodolienka ponúka nielen originálne miesto pre Vašu svadbu, ale aj pohodlné a útulné ubytovanie pre Vás a Vašich hostí.

Ubytujte sa u nás a užite si svoju svadbu naplno.

Naša aktuálna ubytovacia kapacita je 24 lôžok, s prístelkami 35. Izby sú rozmiestnené v 4 apartmánoch, z ktorých sa každý skladá z jednej dvojlôžkovej a jednej štvorlôžkovej izby.



- check-in je možný od 14:00 (alebo podľa vzájomnej dohody)
- check-out 10:15 (v prípade záujmu je možný aj late check-out 11:15-za doplatok 3€/osoba, ktorý je potrebné nahlásiť vopred)
- raňajky sa podávajú od 8:30-10:00
- deti do 3r majú ubytovanie zdarma
- ubytovaní hostia zodpovedajú za poškodenie zariadenia a nadmerné znečistenie izby

## Cena ubytovania

\*s raňajkami

**33€ osoba**

# Svadobné podmienky



## Rezervácia termínu a záloha

Vami vybraný termín Vám vieme nezáväzne rezervovať po dobu 7mich dní. V prípade záujmu o záväznú rezerváciu termínu je potrebné vyplatiť zálohu a podpísať zmluvu.

**Termín sa stáva záväzne rezervovaný až po prijatí zálohy vo výške 500€.** .

Záloha bude plne odrátaná z celkových nákladov svadobnej hostiny.

## Svadobné menu a nápoje

Najneskôr 14 dní pred termínom svadby je potrebné upresniť svadobné menu, nápoje a nahlásiť predbežný počet hostí. Tento krok je možné zrealizovať elektronicky (emailom), alebo osobne. Záväzný počet hostí stačí nahlásiť na osobnom stretnutí deň pred svadobnou hostinou.

V Stodolienke povoľujeme konzumáciu vlastných alko / nealko nápojov.

V prípade vlastných nápojov, si účtujeme korkovné vo výške 4€ / osoba (pri vlastných alko nápojoch) a 2€ / osoba (pri vlastných nealko nápojoch).

## Stodolienka

Priestory Stodolienky Vám budú za účelom výzdoby sprístupnené v deň konania svadobnej hostiny od 10:00, alebo podľa vzájomnej dohody. Hostia si môžu svoj tovar na svadobnú hostinu priniesť deň pred svadbou od 14:00. Po ukončení svadby je potrebné podnášať zvyšný tovar najneskôr do 12:00 nasledujúceho dňa.

## Platobné a Storno podmienky

Svadobná hostina sa uhrádza v dohodnutom termíne, štandardne nasledujúci deň po ukončení svadby (alebo podľa vzájomnej dohody). Objednávateľ akcie plne zodpovedá za priestory a inventár a zaručuje sa vyplatiť prípadné vzniknuté škody.

Záloha za termín je v prípade zrušenia rezervácie, nevratná.



# Nápojové balíčky



Keďže vieme aké náročné je odhadnúť správne (a potrebné) množstvo alkoholických a nealkoholických nápojov, na tak dôležitú udalosť vo Vašom živote ako je svadba, ponúkame Vám možnosť výberu jedného z našich alkoholických balíčkov - momentálne v troch cenových kategóriách, alebo náš veľmi obľúbený nealko balíček.

## Nealko+Pivo All-inclusive

V rámci nášho nealko balíčka ponúkame neobmedzenú konzumáciu nealko nápojov počas celého večera. V cene tohto balíčka sú zahrnuté:

Pepsi (po dohode možné aj Pepsi Max), Mirinda, 7up, Tonic, Tonic ružový, Minerálna voda Mattoni jemne perlivá, Minerálna voda Mattoni perlivá, Džús jablko, Džús pomaranč, džbány s vodou (ochutené čerstvým citrónom, pomarančom), čapované pivo Šariš 10, pivo Radler Pomelo-Grep (možnosť čapovania z externého baru).

**Cena balíka: 7€ / osoba**

## Pivo All-inclusive

V rámci tohto balíka ponúkame neobmedzenú konzumáciu Piva Šariš 10 (zámena za inú značku nie je možná) a Radler Pomelo-Grep, počas celého večera (možnosť čapovania z externého baru).

**Cena balíka: 4€ / osoba**



## Alko balíčky

Hostom ponúkame možnosť výberu jedného z našich alkoholických balíčkov – momentálne v troch cenových kategóriách. Každý z našich balíčkov ponúka konzumáciu nápojov (podľa vybraného balíčka) počas celého večera.

### Basic

Nicolaus + 3 (Prešovská borovička, Chalupárska Slivovica, Spiš Hruška, Captain Morgan, Fernet citrus, Fernet original, Kensington Gin) + Biele víno, Červené víno

**15€ /os**

### Silver

Absolut + 5 (Goral Vodka, Amundsen vodka, Borovička Koniferum, Chalupárska Slivovica, Spiš Hruška, Captain Morgan, Fernet citrus, Fernet original, Kensington Gin, Metaxa 5\*) + Biele víno, Červené víno, Prosecco

**20€/os**

### Gold

Ruský štandard + 7 (Goral vodka, Amundsen vodka, Finska Vodka, Borovička Koniferum, Slivovica Jelínek, Hruška Jelínek, Jack Daniels, Jameson, Metaxa 5\*, Soberano, Gin Jan II, Božkov republica) + Biele víno, Červené víno, Prosecco

**30€ /os**

Najväčšiu časť balíka bude tvoriť vodka, a k tomu sa doplnia ostatné druhy alkoholu podľa Vášho výberu. Pri každom balíčku je možné vybrať si iný počet "doplnkového" alkoholu (pri Basic 3 druhy, Silver 5 druhov, Gold 7 druhov).

Pri všetkých Alko balíčkoch je v cene zahrnutá aj naša doplnková služba – Servis nápojov a koláčov.

\* V prípade záujmu o prípravu vlastných alko/nealko drinkov ponúkame aj možnosť prenájmu nášho externého baru s výčapom – cena 300€ \*





# Doplnkové služby

—❤—  
Výber týchto služieb Vám umožní ešte väčší komfort a výnimočnosť Vašej svadobnej hostiny.

## Servis nápojov a koláčov

Nechcete mať starosti s roznášaním fliaš a koláčov po stoloch? Tak potom je táto služba práve pre Vás. Náš personál sa postará nielen o Váš komfort ale aj komfort Vašich hostí. Dopĺňať nápoje a koláče (či už na stoly alebo do Candy baru), Vám budeme my za poplatok **7€ / osoba**

## Koktail bar

Predstavte si, ako Vaši hostia ochutnávajú originálne koktaily, pripravené priamo pred ich očami (na záhrade). Náš koktail bar nie je len ďalšou službou, je to zážitok, ktorý spestrí Vašu svadbu. Neváhajte a obohaťte svoju svadbu o tento jedinečný zážitok, za poplatok **10€ / osoba**

## Grill corner

Radi by ste obohatili Váš svadobný deň o niečo originálne a jedinečné? Práve náš grill corner vytvorí na Vašej svadbe príjemnú a oživujúcu atmosféru. Nechajte pripraviť Vaším hosťom grilované a streetfood špeciality, priamo pred ich očami (na záhrade), za poplatok **10€ / osoba**

## Champagne tower

Chcete upútať pozornosť Vašich hostí a osláviť Váš svadobný deň niečím špeciálnym? Táto elegantná veža z pohárov so šampanským je skutočným pútačom pozornosti. My Vám ju pripravíme za poplatok **70€**

## Svadobný koktail

Nalaďte sa na svadobnú vlnu ešte pred samotným obradom. Pozvite svojich blízkych na príjemné posedenie na záhrade, kde sa môžete osviežiť, občerstviť a podeliť sa o vzácne chvíle pred veľkým dňom. (Ideálny doplnok pre svadby, ktoré sa konajú u nás na záhrade). Pripravíme pre Vás a Vašich hostí svieži welcome drink, alebo chutné občerstvenie (kanapky, špízy). **Cena na vyžiadanie**



Pre bližšie informácie ohľadom našich doplnkových služieb nás neváhajte kontaktovať.



# SVADOBNÉ MENU

NA VÝBER PONÚKAME TRI CENOVÉ BALÍČKY SLÁVNOSTNÉHO MENU (ŠTANDARD, EXCLUSIVÉ, PREMIUM). SLÁVNOSTNÉ SVADOBNÉ MENU POZOSTÁVA Z PRÍPITKU, PREDJEDLA, POLIEVKY, HLAVNÉHO JEDLA, KÁVY A DVOCH BUFETOV (TEPLÝ A STUDENÝ). PODĽA POŽIADAVIEK PRIPRAVÍME AJ MENU PRE RÔZNE VÝNIMKY V STRAVE.

PRI BALÍČKOCHEXCLUSIVÉ A PREMIUM JE V PONUKE AJ ALTERNATÍVNE DETSKÉ MENU, A MOŽNOSŤ VÝBERU FARBY TANIEROV NA KTORÝCH SA SVADOBNÉ MENU BUDE PODÁVAŤ.

V CENE NÁKLADOV SVADOBNEJ HOSTINY JE ZAHRNUTÝ AJ PERSONÁL.

---

## ŠTANDARD

*29€ / osoba*

### PRÍPITOK

0,1L SEKT

0,1L CINZANO S CITRÓNOM

0,04L ČEREŠŇOVICA



## PREDJEDLO

120G DOMÁCA LIPTOVSKÁ NÁTIERKA PODÁVANÁ NA ŠARIŠSKOM  
CHLEBÍKU S PROSCIUTTOM, SEZÓNNA ZELENINA, SALSA PESTO, ZELENÝ  
OLEJ, MIKROBYLINKY

120G ŠUNKOVO-SYROVÉ REZY, BRUSNICOVÉ ČATNÍ, SEZÓNNA ZELENINA,  
MIKROBYLINKY, DOMÁCA BAGETKA

120G TRHANÉ ÚDENÉ KOLENO PODÁVANÉ NA KVASKOVOM CHLEBÍKU,  
DIJONSKÁ MAJONÉZA, CHRENOVÝ KRÉM, SEZÓNNA ZELENINA,  
MIKROBYLINKY

120G CLASSIC BRUSCHETTA, BAGETKA, PARADAJKY, JEMNÝ SYROVÝ  
KRÉM, BALSAMIC GLAZE, MIKROBYLINKY

## POLIEVKA

SLÁVNOSTNÝ SLEPAČÍ VÝVAR S DOMÁCIMI REZANCAMI

SLÁVNOSTNÝ BRAVČOVÝ VÝVAR SO ZEMIAKOVÝMI STRAPAČKAMI

## HLAVNÉ JEDLO

180G KURACIE PRSIA V PROSCIUTTE SOUS VIDE, PODÁVANÉ NA  
TAGLIATELLE VERDE, OPEKANÉ BABY ZEMIAKY, JEMNE KRÉMOVÁ  
OMÁČKA ZO ŠAMPIŇÓNOV, GLAZÚROVANÝ MELÓN, CHIPS,  
MIKROBYLINKY

180G ROLÁDA Z MLADÉHO KURIATKA SOUS VIDE, PLNENÁ  
MOZZARELLOU, BABY ZEMIAKY, STROGANOV OMÁČKA,  
KARAMELIZOVANÝ ANANÁS, MIKROBYLINKY





220G BRAVČOVÝ CHRÁT Z MLADÉHO PRASIATKA, DIVOKÁ BROKOLICA,  
HEUZOVKOVÝ DEMI GLACE, BYLINKOVO-MASLOVÉ GRILOVANÉ BABY  
ZEMIAKY, PAŠTRNÁKOVÉ PYRÉ, ČATNÍ Z LESNÝCH PLODOV,  
MIKROBYLINKY

180G BRAVČOVÁ PANENKA SOUS VIDE V BYLINKOVEJ KRUSTE,  
SMOTANOVÉ ZEMIAKY, TEKVICOVÉ PYRÉ S KOKOSOVÝM MLIKOM,  
BYLINKOVÁ STEAKOVÁ OMÁČKA, BROKOLICA, CHIPS, MIKROBYLINKY

## TEPLÝ BUFET

VYPRÁŽANÉ BUFETOVÉ REZNIČKY  
PEČENÉ KURACIE STEHNÁ  
MORAVSKÝ VRABEC  
PEČENÝ BŮČIK  
BRYNDZOVÉ PIROHY  
KAPUSTOVÉ LISTY PLNENÉ MLETÝM MÄSOM – „HOLÚBKY“  
PARENÁ KNEDĽA  
DUSENÁ ČERVENÁ KAPUSTA  
RYŽA  
OPEKANÉ ZEMIAKY  
DUSENÁ ZELENINA

## STUDENÝ BUFET

ČERSTVÉ ZELENINOVÉ ŠALÁTY  
CESTOVINOVÝ ŠALÁT



# EXCLUSIVE

35€ / osoba

## PRÍPITOK

0,1L SEKT

0,1L CINZANO S CITRÓNOM

0,1L MARTINY S OLIVOU

0,04L ČEREŠŇOVICA, HRUŠKOVICA

## PREDJEDLO

120G DOMÁCA LIPTOVSKÁ NÁTIERKA PODÁVANÁ NA ŠARIŠSKOM CHLEBÍKU S PROSCIUTTOM, SEZÓNNA ZELENINA, SALSA PESTO, ZELENÝ OLEJ, MIKROBYLINKY

80G PAŠTÉTA Z KAČACEJ PEČENE, DOMÁCA BAGETKA, ČUČORIEDKOVÝ FLUI GÉL, PRAŽENÉ SEMIAČKA, DEHYDROVANÁ MAŠŤ, MIKROBYLINKY

120G BRYNDZOVÝ CHEESECAKE, BRUSNICOVÉ ČATNÍ, SEZÓNNA ZELENINA, PARADAJKOVÝ PRACH, MIKROBYLINKY

120G TRHANÉ ÚDENÉ KOLENO PODÁVANÉ NA KVASKOVOM CHLEBÍKU, DIJONSKÁ MAJONÉZA, CHRENOVÝ KRÉM, SEZÓNNA ZELENINA, MIKROBYLINKY

120G CLASSIC BRUSCHETTA - BAGETKA, PARADAJKY, JEMNÝ SYROVÝ KRÉM, BALSAMIC GLAZE, MIKROBYLINKY

120G DOMÁCA GAZDOVSKÁ FOCACCIA - DOMÁCI KVASKOVÝ CHLEBÍK, PYRÉ Z KARMELIZOVANEJ BIELEJ KAPUSTY, KARMELIZOVANÁ ČERVENA CIBUĽKA, SLANINOVÝ PRACH, MIKROBYLINKY, SEZÓNNA ZELENINA, OLIVOVÝ OLEJ



## POLIEVKA

SLÁVNOSTNÝ SLEPAČÍ VÝVAR S DOMÁCIMI REZANCAMI

SLÁVNOSTNÝ BRAVČOVÝ VÝVAR SO ZEMIAKOVÝMI STRAPAČKAMI

SLÁVNOSTNÝ JAHŇACÍ VÝVAR S PEČEŇOVÝMI HALUŠKAMI

## HLAVNÉ JEDLO

180G BRAVČOVÁ PANENKA, KURACIA ROLADA SOUS VIDE, ZEMIAKOVÉ  
PYRÉ, REDUKOVANÝ RED WINE SAUCE, SALSA VERDE, SYROVÝ CHIPS,  
MIKROBYLINKY

180G ROLÁDA Z MLADÉHO KURIATKA PLNENÁ SUŠENOU PARADAJKOU  
SOUS VIDE, PODÁVANÁ NA KARI OMÁČKE, DOMÁCE ZEMIAKOVÉ  
ROSTI, BRUSNICOVÉ ČATNÍ, SLANINOVÝ CHIPS, MIKROBYLINKY

180G BRAVČOVÁ PANENKA SOUS VIDE, BYLINKOVO – ČUČORIEDKOVÝ  
PRACH, DOMÁCE ZEMIAKOVÉ ROSTI, BYLINKOVÁ KRÉMOVÁ STEAKOVÁ  
OMÁČKA, ZAPEČENÁ SLANINKA, ZELENÁ ŠPARGLA, CVIKLOVÉ PYRÉ,  
CHIPS

180G PLNENÁ BRAVČOVÁ PANENKA V BYLINKOVEJ KRUSTE,  
TEKVICOVO MRKVOVÉ PYRÉ, BYLINKOVÁ STEAKOVÁ OMÁČKA, DEMI  
GLACE, SMOTANOVÉ ZEMIAKY, CHIPS

180G KURACIE PRSIA V PROSCIUTTE, CVIKLOVÝ KRÉM, OPEKANE  
ZEMIAKY, SLANINOVÝ CHIPS, MIKROBYLINKY, BYLINKOVÝ OLEJ





## TEPLÝ BUFET

VYPRÁŽANÉ BUFETOVÉ REZNIČKY  
PEČENÉ KURACIE STEHNÁ  
MORAVSKÝ VRABEC  
BRYNDZOVÉ PIROHY  
KAPUSTOVÉ LISTY PLNENÉ MLETÝM MÄSOM – „HOLÚBKY“  
POMALY PEČENÉ KAČACIE PRSIA  
KURACIE PRSIA V PROSCIUTTE  
ÚDENÉ KOLENO  
KURACIE SOTÉ  
PARENÁ KNEDĽA  
DUSENÁ ČERVENÁ KAPUSTA  
RYŽA  
OPEKANÉ ZEMIAKY

## BEZMÄSITÝ BUFET

ZELENINOVÉ RIZOTO  
THAJSKÉ KARI  
PIROHY  
VYPRÁŽANÝ OŠTIEPOK  
DUSENÁ ZELENINA

## STUDENÝ BUFET

ČERSTVÉ ZELENINOVÉ ŠALÁTY  
CESTOVINOVÝ ŠALÁTY  
OVOCNÝ KOKTAIL

## ĎALEJ PONÚKAME

POLNOČNÚ KAPUSTNICU S ÚDENÝM MÄSOM



# PREMIUM

45€ / osoba

## PRÍPITOK

0,1L SEKT

0,1L CINZANO S CITRÓNOM

0,1L MARTINY S OLIVOU

0,1L KIR ROYAL SEKT, VIŠŇOVÝ LIKÉR

0,1L SPRITZ

0,04L ČEREŠŇOVICA, HRUŠKOVICA, SLIVOVICA

## PREDJEDLO

### STUDENÉ PREDJEDLA

120G WRAP S TRHANÝM HOVÄDZÍM MÄSOM A GUACAMOLE, JEMNÄ  
FAJITA OMÄČKA, MIKROBYLINKY

80G PAŠTÉTA Z KAČACEJ PEČENE, DOMÁCA BAGETKA, ČUČORIEDKOVÝ  
FLUI GÉL, PRAŽENÉ SEMIAČKA, DEHYDROVANÄ MASŤ, MIKROBYLINKY

120G FOCACCIA PODÄVANÄ S LAHODNÝM ORECHOVÝM KOZÍM  
SYROM, BALSAMIC GLAZE, MASLOVÝ PRACH, MIKROBYLINKY

120G DOMÄCA LIPTOVSKÄ BRIOŠKA S BRYNDZOU A PROSCIUTTOM,  
MANGOVÝ FLUID GÉL, MELÓN CANTALOUPE, KÖPOR, SEZÓNNA  
ZELENINA, MIKROBYLINKY

120G MELÓN CANTALOUPE SO SCHWARZWALDSKOU ŠUNKOU,  
MEDOVÝ TOPPING, SEZÓNNA ZELENINA, WASABI OMÄČKA, DOMÄCI  
CHLEBÍK



80G HOVĀDZÍ ROZBIF PODÁVANÝ NA KVASKOVOM CHLEBÍKU SO ŠPARGLOU, AVOKÁDOVO HRÁŠKOVÝ KRÉM, SEZÓNNA ZELENINA, BERNSKÁ OMÁČKA, MIKROBYLINKY

### **TEPLÉ PREDJEDLA**

120G POMALY PEČENÉ BRAVČOVÉ, ZAPEKANÝ ZEMIAKOVÝ HRÁŠOK, KRÉMOVA CHRENOVÁ OMÁČKA, POMARANČOVÝ GÉL, PIKANTNÝ MEDOVÝ TOPPING

## **POLIEVKA**

SLÁVNOSTNÝ SLEPAČÍ VÝVAR S DOMÁCIMI REZANCAMI

SLÁVNOSTNÝ BRAVČOVÝ VÝVAR SO ZEMIAKOVÝMI STRAPAČKAMI

SLÁVNOSTNÝ JAHŇACÍ VÝVAR S PEČEŇOVÝMI HALUŠKAMI

SEZÓNNE KRÉMOVÉ POLIEVKY (TEKVICOVÁ, HRÁŠKOVÁ, ŠPARGLOVÁ)

## **HLAVNÉ JEDLO**

180G HOVĀDZÍ FLANK STEAK, SYROVÉ RAVIOLI, CVIKLOVO MEDOVÝ KRÉM, PISTÁCIOVÝ SYROKRÉM, CHIPS, SLANINOVÝ PRACH, MIKROBYLINKY

180G TELACÍ CHRÁT SOUS VIDE, ZEMIAKOVÉ PYRÉ, REDUKOVANÝ RED WINE SAUCE, GLAZÚROVANÉ VIŠNE, BLUE CHEESE SAUCE, SYROVÝ CHIPS, MIKROBYLINKY

180G BRAVČOVÁ PANENKA V BYLINKOVO BRUSNICOVEJ KRUSTE PODÁVANÁ S KURACOU ROLÁDOU SOUS VIDE, SMOTANOVÉ ZEMIAKY, KRÉMOVÁ BYLINKOVÁ STEAKOVÁ OMÁČKA, TEKVICOVÉ PYRÉ, SYROVÝ CHIPS, BRUSNICOVÉ ČATNÍ, DEMI GLACE, SLANINOVÝ PRACH, BABY MRKVIČKA, MIKROBYLINKY





250G KONFITOVANÉ KAČACIE PRSIA/STEHNO, REDUKOVANÁ OMÁČKA  
Z ČERVENEJ KAPUSTY A VÍNA, ŠPENÁTOVÉ PIROHY PLNENÉ ZEMIAKOM,  
PYRÉ Z ČERVENEJ KAPUSTY, ZEMIAKOVÁ PLACKA, MEDOVO  
MANDĽOVÝ TOPPING, DEHYDROVANÁ MASŤ

180G HOVÄDZÍ STEAK, ZEMIAKOVÉ PYRÉ, JABLKOVÝ KRÉM, RED WINE  
SAUCE, CIBUĽOVÝ DŽÚS, SLANINOVÝ PRACH, MIKROBYLINKY

180G HOVÄDZÍ RIBEYE STEAK, ZEMIAKOVÁ LOKŠA, REDUKOVANÁ  
BURGUNDSKÁ OMÁČKA, PYRÉ Z PAŠTRNÁKU, SLANINOVÝ PRACH,  
BYLINKOVÝ OLEJČEK, MIKROBYLINKY

## TEPLÝ BUFET

VYPRÁŽANÉ BUFETOVÉ REZNIČKY  
PEČENÉ KURACIE STEHNÁ  
MORAVSKÝ VRABEC  
KONFITOVANÉ BRAVČOVÉ REBRO  
ÚDENÉ KOLENO  
BRYNDZOVÉ PIROHY  
KAPUSTOVÉ LISTY PLNENÉ MLETÝM MÄSOM – „HOLÚBKY“  
KONFITOVANÉ KAČACIE STEHNA  
POMALY PEČENÉ KAČACIE PRSIA  
KURACIE PRSIA V PROSCIUTTE  
GORALSKÝ KNEDLIK  
DUSENÁ ČERVENÁ KAPUSTA  
RYŽA  
OPEKANÉ ZEMIAKY  
LOKŠE



## **BEZMÄSITÝ BUFET**

DOMÁCE HALUŠKY V ŠAMPIŇÓNOVOM RAGÚ  
ZELENINOVÉ RIZOTO  
THAJSKÉ KARI  
DUSENÁ ZELENINA

## **STUDENÝ BUFET**

ČERSTVÉ ZELENINOVÉ ŠALÁTY  
CESTOVINOVÝ ŠALÁT  
OVOCNÝ KOKTAIL  
SYROVÁ MISA

## **ĎALEJ PONÚKAME**

POLNOČNÚ KAPUSTNICU S ÚDENÝM MÄSOM  
POLNOČNÝ GULÁŠ Z DIVINY  
RAGÚ Z DIVINY

\* V BALÍČKU PREMIUM OKREM AKTUÁLNEJ BUFETOVEJ PONUKY VIEME PRIPRAVIŤ AJ  
ALTERNATÍVNE JEDLA PRE RÔZNE VÝNIMKY V STRAVE\*

**SVADOBNÁ PONUKA JE PLATNÁ PRE ROK 2025.**

**VYHRADZUJEME SI PRÁVO ZMENY CIEN.**

# KONTAKT

WWW.STODOLIENKA.SK

+421952176400



STODOLIENKA\_UHRICKA



STODOLIENKA A REŠTAURÁCIA U HRICKA

