

[Celovečerní menu pro sklepní posezení na Bukovanském mlýně](#)

Počty osob a objednávky:

Minimální počet osob, není-li uvedeno jinak, je 10 osob. V případě menšího počtu osob, je po dohodě možné připojení k jiné skupině s nutností objednávky shodného menu. Menu pro sklepní posezení je nutno objednat předem na zakázkovém oddělení hotelu. V případě, že by klient vyžadoval výhradní rezervaci vinného sklepa, je účtován nájem 1.000 Kč /1 hod. (vč. DPH 20%).

Organizace večera:

Posezení je realizováno ve vinném sklepě hotelu. Po celou dobu večera je otevřena vinotéka. V případě dohody je možno tato menu objednat i do Mlynářské restaurace.

Změny v menu:

V případě zájmu je možno kombinovat jednotlivá menu mezi sebou, případně i s nabídkou jídelního lístku Mlynářské restaurace.

Degustace vín:

Klient si vybírá z nabídky předem sestavených degustačních menu případně výběrem na místě dle vlastní preference. (blíže na: http://www.bukovansky-mlyn.cz/inc/degustacni_menu.pdf)

Živá hudba:

V případě zájmu je možno zajistit živou hudbu a další doprovodné programy. (blíže na: <http://www.bukovansky-mlyn.cz/firemni-akce>)

Harmonikář **2 500 Kč** / 5 h hry (vč. DPH 10%)

Hudecká muzika **6 900 Kč** / 5 h hry (vč. DPH 10%) sestava cimb. muziky bez cimbálu(4 os.)

Cimbálová muzika **7 900 Kč** / 5 h hry (vč. DPH 10%)

Uvedené ceny zahrnují celkový čas živé hudby včetně přestávek. Hudba hraje orientačně v intervalech 45 min. hry + 15 min. přestávka.

[NABÍDKA MENU](#)

Sklepmistrovo menu

- uvítání hostů **slováckou slivovicí** / meruňkovicí (0,02l.)
- na stolech: **chléb a škvarková pomazánka** (50 g)
- večeře: **Guláš pana sklepmistra** (150 g hovězí maso, cibule, 2 druhy pečiva)
- sklepné pohoštění: **sýrové talíře k vínu** (150 g); **2 druhy slaného pečiva** (50g)
- 4 ks **Hodové koláčky** s tvarohem, 1/4 ks **Domácí koláč** s povidly
- **degustace vín** s výkladem sklepmistra - 10 vzorků vín dle výběru z degustačních menu
- **konzumace vín z široké nabídky vín** (klient objednává na místě dle své preference)

CENA: 337 Kč / 1 osoba vč. DPH 20% (nezahrnuje degustaci a konzumaci vín)

Mlynářské menu

- uvítání hostů **slováckou slivovicí** / meruňkovicí (0,02l.)
- na stolech: **chléb a škvarková pomazánka** (50 g)
- večeře: **Bašta pana mlynáře** (100 g pečená vepřová krkovice, 100 g uzená kýta, dušené zelí, špekový a bramborový knedlík cibulkou sypaný)
- sklepné pohoštění: **sýrové talíře k vínu** (150 g); **2 druhy slaného pečiva** (50 g)

- 2. večeře: **Mísa paní mlynářky** (100 g uzenin - nakrájená domácí klobása, domácí uzená kýta, tlačěnka; okurek, hořčice, zelenina, pečivo)
- 4 ks **Hodové koláčky** s tvarohem, 1/4 ks **Domácí koláč** s povidly
- **degustace vín** s výkladem sklepmistra - 10 vzorků vín dle výběru z degustačních menu
- **konzumace vín z široké nabídky vín** (klient objednává na místě dle své preference)

CENA: 369 Kč / 1 osoba vč. DPH 20% (nezahrnuje degustaci a konzumaci vín)

Bukovanské menu

- uvítání hostů **slováckou slivovicí** / meruňkovicí (0,02l.)
- na stolech: **chléb a škvarková pomazánka** (50 g)
- večeře: **Bukovanské pečené kuře** (1/2 kuřete, zelenina a bramborový štouchanec k tomu)
- skleповé pohoštění: **sýrové talíře k vínu** (150 g); **2 druhy slaného pečiva** (50 g)
- 2. večeře: **Mísa paní mlynářky** (100 g uzenin - nakrájená domácí klobása, domácí uzená kýta, tlačěnka; okurek, hořčice, zelenina, pečivo)
- 4 ks **Hodové koláčky** s tvarohem, 1/4 ks **Domácí koláč** s povidly
- **degustace vín** s výkladem sklepmistra - 10 vzorků vín dle výběru z degustačních menu
- **konzumace vín z široké nabídky vín** (klient objednává na místě dle své preference)

CENA: 379 Kč / 1 osoba vč. DPH 20% (nezahrnuje degustaci a konzumaci vín)

Zabíjačkové menu

- uvítání hostů **slováckou slivovicí** / meruňkovicí (0,02l.)
- na stolech: **chléb a škvarková pomazánka** (50 g)
- večeře: **Zabíjačka řeznického mistra** (250 g ovar, teplá uzená kýta, jelítka, jitrnice, zelí, vařené brambory)
- skleповé pohoštění: **sýrové talíře k vínu** (150 g); **2 druhy slaného pečiva** (50 g)
- 2. večeře: **Mísa paní mlynářky** (100 g uzenin - nakrájená domácí klobása, domácí uzená kýta, tlačěnka; okurek, hořčice, zelenina, pečivo)
- **čerstvé domácí škvarky s cibulí**, chléb (100 g)
- 4 ks **Hodové koláčky** s tvarohem, 1/4 ks **Domácí koláč** s povidly
- **degustace vín** s výkladem sklepmistra - 10 vzorků vín dle výběru z degustačních menu
- **konzumace vín z široké nabídky vín** (klient objednává na místě dle své preference)

CENA: 425 Kč / 1 osoba vč. DPH 20% (nezahrnuje degustaci a konzumaci vín)

Kyjovské kachní hodové menu

- uvítání hostů **slováckou slivovicí** / meruňkovicí (0,02l.)
- na stolech: **chléb a škvarková pomazánka** (50 g)
- večeře: **Pečená kachna po Kyjovsku** (1/2 kachna, dušené zelí, špekový a bramborový knedlík cibulkou sypaný)
- skleповé pohoštění: **sýrové talíře k vínu** (150 g); **2 druhy slaného pečiva** (50 g)
- 2. večeře: **Mísa paní mlynářky** (100 g uzenin - nakrájená domácí klobása, domácí uzená kýta, tlačěnka; okurek, hořčice, zelenina, pečivo)
- 4 ks **Hodové koláčky** s tvarohem, 1/4 ks **Domácí koláč** s povidly
- **degustace vín** s výkladem sklepmistra - 10 vzorků vín dle výběru z degustačních menu
- **konzumace vín z široké nabídky vín** (klient objednává na místě dle své preference)

CENA: 525 Kč / 1 osoba vč. DPH 20% (nezahrnuje degustaci a konzumaci vín)

Menu se specialitami na grilu

(Maso se připravuje na grilu v zahradní restauraci, která je hostům přístupná. S ohledem na přípravu nabízíme menu pouze v období květen - září)

- uvítání hostů **slováckou slivovicí** / meruňkovicí (0,02l.)
- na stolech: **chléb a škvarková pomazánka** (50 g)
- večeře: **Speciality na grilu** (500 g grilovaných mas – steaky z vepřové krkovice a kuřecích prsou, kuřecí nožky, pstruh, doplněno čerstvou zeleninou, pochutinami a pečivem)
- skleповé pohoštění: **sýrové talíře k vínu** (150 g); **2 druhy slané pečiva** (50 g)
- 2. večeře: **Mísa mlynářovy dcery** (100 g vepřová šunka, drůbeží šunka, poličan, okurek, zelenina, pečivo)
- 4 ks. **Hodové koláčky** s tvarohem, 1/4 ks. **Domácí koláč** s povidly
- **degustace vín** s výkladem sklepmistra - 10 vzorků vín dle výběru z degustačních menu
- **konzumace vín z široké nabídky vín** (klient objednává na místě dle své preference)

CENA: 485 Kč / 1 osoba vč. DPH 20% (nezahrnuje degustaci a konzumaci vín)

Opékané sele

(doporučeno pro 30 - 35 osob)

(Minimum: 20 osob. Sele se připravuje na terase, která je hostům přístupná)

- uvítání hostů **slováckou slivovicí** / meruňkovicí (0,02l.)
- na stolech: **chléb a škvarková pomazánka** (50 g)
- večeře: **Sele na rožni** (sele dle počtu osob, jablečný křen, hořčice, okurek, zeleninové mísy, pečivo)
- skleповé pohoštění: **sýrové talíře k vínu** (150 g); **2 druhy slané pečiva** (50 g)
- 2. večeře: **Mísa mlynářovy dcery** (100 g vepřová šunka, drůbeží šunka, poličan, okurek, zelenina, pečivo)
- 4 ks. **Hodové koláčky** s tvarohem, 1/4 ks. **Domácí koláč** s povidly
- **degustace vín** s výkladem sklepmistra - 10 vzorků vín dle výběru z degustačních menu
- **konzumace vín z široké nabídky vín** (klient objednává na místě dle své preference)

CENA: 285 Kč / 1 osoba + sele: 8.500 Kč vč. DPH 20% (nezahrnuje degustaci a konzumaci vín)

V případě, že Vám nevyhovuje ani jedno z nabízených menu, nezoufejte. Skladbu večera připravíme dle Vašich konkrétních požadavků a přání.