



fusion cuisine



23. 4. 2010 v 19.30

Mexická párty v Haciendaě

Ochutnejte pravé Mexiko se vším všudy!

Tombola, živá mexická hudba, mexické speciality, míchané nápoje, ochutnávka tequily a španělských vín, doutníky ...

Fajitas, Guacamole, Chorizo, Burritos, Churros, Tequila, Margarita, Desperados



Na party si můžete připravit vlastní salsu a vyzkoušet si tak své kuchařské umění!



CO VÁS ČEKÁ?

WELCOME DRINK

MARGARITA DE PIÑA – připravená z Triple sec, tequily Casco Viejo, ledové tříšťě a ananasu

VYBRANÉ SPECIALITY STUDENÉ a TEPLÉ KUCHYNĚ

(budou se podávat formou švédských stolů)

GUACAMOLE – originální mexická salsa z avokáda, cibule, rajčat, zakysané smetany a koriandru

RED CHILLI MOLE POBLANO – pikantní chilli papričky plněné mletou směsí z pravé hovězí svíčkové, podávané s omáčkou Mole Poblano

EMPANADA DE ESPINACAS – taštička z listového těsta plněná listovým špenátem se smetanou

TORTILLA DE ESPAÑA – pečená tortilla ze čtyř druhů sýrů s bramborami a pažitkovou salsou

MEXICAN CARPACCIO – jemné plátky hovězí svíčkové s Taco kořením a papričkami Jalapeños

SALMÓN CARPACCIO – jemné plátky marinovaného lososa s koprovou salsou a limetou

QUESADILLAS CON JAMÓN – křupavá tortilla plněná španělskou šunkou Jamón

**TEPLÝ BUFET PODÁVANÝ VE STYLU TABLE
de HOTE – SPECIALITY „TEX-MEX TABLE“**
(budou se podávat formou švédských stolů.)

CHILE CHORIZO – mexické pikantní chilli připravené ze tří druhů fazolí, hovězího masa a chorizo klobásky

BURRITOS – pšeničná tortilla plněná buď smetanovým listovým špenátem s kuřecím masem, nebo mexickými pikantními chilli fazolemi s hovězím masem

FLAUTAS DE POLLO – smažená pšeničná tortilla plněná kuřecími prsíčky, čínským zelím a pikantní salsou, nebo špenátovou směsí se sýrem

PAELLA – pečená krátkozrnná rýže, pečené kuře, kalamáry, chobotnice, krevety, mušle, čerstvá zelenina, olivy a šafrán

GRILLED SALMÓN AL CHIPOTE – grilované kousky lososa, podávané na fazolovém krému s kousky kaktusu a opečené cibulky v sojové marinádě

BAKED POTATOES – pečená brambora přelitá fazolovou směsí nebo smetanovým špenátem

SPECIALITY PŘIPRAVOVANÉ NA GRILU

FAJITAS – na grilu opečená čerstvá zelenina a žlutý meloun, ochucené kořením fajitas, podávané s pšeničnou tortillou a třemi druhy grilovaných mas:

- ◆ **Vepřová kýta na portském víně se šalotkou**
- ◆ **Hovězí roštěná na barevném pepři**
- ◆ **Kuřecí prsa v bylinkové krustě**

Podáváno se salsou guacamole a crema

PEČIVO

Čerstvé pečivo ve třech druzích, slunečnicový a světlý chléb, bagety

MÍCHANÉ ZELENINOVÉ SALÁTY

(saláty se budou podávat formou salátového baru, kde si sami připravíte salát z čerstvé zeleniny)

- ◆ **Cizrna se šunkou, pórkem, majonézou a sýrem**
- ◆ **Červená řepa s restovanou slaninkou na šalotce**
- ◆ **Jarní salát se žlutým melounem a ananasem**
- ◆ **Fazolový salát s okurkou, paprikou a jemně pikantní omáčkou**
- ◆ **Směs listových salátů s limetkovým dresinkem**
- ◆ **Okurky v jogurtu s čerstvým koprem**

CUKRÁŘSKÉ SPECIALITY

(budou se podávat formou švédských stolů)

CHURROS – skořicové copánky s kousky čerstvého ovoce a čokolády

FLAN DE CARAMELO – jemný mexický pudink s karamelem

COCONUT BALLS – kokosové kuličky v čokoládovém krému





TOMBOLA

1. **cena** – slavnostní večeře s obsluhou pro 4–6 osob u vás doma nebo ve firmě v celkové hodnotě 18 000 Kč
2. **cena** – bedna pravé mexické tequily
3. **cena** – šek na večeři v hodnotě 1 000 Kč a další ceny

CENA MENU NA OSOBU: 599 Kč

Další informace u obsluhy restaurace a na www.mexicana.cz
Včas si rezervujte stůl!

Kontakt: Restaurant Hacienda Mexicana

Dobrovského 29
612 00 Brno
tel.: 541 240 685
e-mail: brno@mexicana.cz

Klimentská 46
110 02 Praha 1
tel.: 221 851 095
e-mail: paha@mexicana.cz