

TRILIN RESTAURANT



Velikonoční Menu

1. – 5. 4. 2010

Pálffy sekt Brut (méthode champegnois traditionnelle)

Kuřecí prso připravené ve vakuu s plátkem uzeného masa a bylinkovým dresinkem

Velikonoční křenová polévka

Jehněčí kolínko pečené na česneku a zelenině se špenátovou nádivkou

Tradiční mazanec se žloutkovým krémem a čokoládou

Výběr z exkluzivních čajů nebo káva

840,- Kč / osoba



Easter Menu

1. – 5. 4. 2010

Pálffy sekt Brut (méthode champegnois traditionnelle)

Chicken breast roasted in vakuum with slice of smoked meat and herb dressing

Easter horseradish soup

Lamb knuckle baked on garlic and vegetable with spinach stuffing

Bohemian cross-bun with egg yolk cream and chocolate

Selection of exclusive teas or coffee

CZK 840,- / per person



Ostermenü

1. – 5. 4. 2010

Pálffy Sekt Brut (Méthode champegnois traditionnelle)

Hähnchenbrust mit Kräuterdressing, mit einer Scheibe geräuchertem Schweinefleisch im Vakuum zubereitet

Meerrettich-Ostersuppe

Gebratene Lammhaxe mit Spinatfüllung an Knoblauch und Gemüse

Traditioneller Osterkuchen mit Crème anglaise und Schokolade

Exklusive Tee - oder Kaffeeauswahl

CZK 840,- / person

