



# TRITON RESTAURANT

## GASTROKALENDER 2010

*Lassen Sie sich von dem Angebot kulinarischer Spezialitäten aus unserem gastronomischen Kalender verführen, der Ihnen die einzigartige Möglichkeit bietet, Gerichte zu probieren, die mit einer bestimmten Jahreszeit, einem bestimmten Feiertag, interessantem Ereignis oder mit den Bräuchen anderer Länder verbunden sind; alles in Form saisonaler Menüs.*

*Unser saisonales Menü ist ein tolles und originelles Erlebnis-Geschenk. Wenn Sie also jemand eine Freude bereiten, ein einzigartiges Geschenk machen oder eine Überraschung bereiten wollen, bieten wir Ihnen die Möglichkeit das Menü Ihrer Wahl in Form eines luxuriösen [Gourmet-Geschenkgutscheins](#) zu erwerben, alles andere können Sie uns dann überlassen!*

### **ganzjährig: Candlelight-Dinner**

Machen Sie Ihrer besseren Hälfte eine Freude. Ein romantisches Abendessen bei Kerzenschein in der unvergesslichen Atmosphäre einer Jugendstil-Tropfsteinhöhle erfreut bestimmt als Geschenk zum Hochzeitstag oder auch aus einem anderen feierlichen Anlass nur für zwei...

### **ganzjährig: Honeymoon-Menü**

Das Menü für Frischvermählte. Warum wir jungen Eheleuten in den Flitterwochen kulinarische Spezialitäten verkaufen, wenn sie sowieso nur Augen füreinander haben? Weil wir wollen, dass die ersten Augenblicke ihrer Ehe perfekt und unvergesslich werden, und laut der Resonanz junger Paare gelingt uns das auch... Überzeugen Sie sich selbst davon.

### **ganzjährig: Tschechisches Degustationsmenü**

Tschechische Küche, das sind nicht nur Schweinebraten, Knödel und Kraut. Wir wollen zur Verbesserung der öffentlichen Meinung über die Qualität der traditionellen tschechischen Küche beitragen und vergessene Rezepte unserer Großmütter neu entdecken. Die hatten nämlich in ihren Kochbüchern echte Schätze. Das meistbestellte Menü aus unserem ständigen Angebot...

### **6. Januar: Russisch-orthodoxes Menü**

Traditionelles 12-Gänge-Menü der überlieferten russischen Küche, zubereitet nach modernen gastronomischen Trends. Nicht nur für unsere russischen Gäste!

### **11.-14. Februar: Valentinsmenü**

Romantische Stimmung, eine Blume für die Dame und die richtigen Leckereien zu einem Anlass wie dem Feiertag der Verliebten.

### **1.-5. April: Ostermenü**

Egal ob Sie die Auferstehung Jesu Christi oder den Frühlingsanfang feiern, unser Chefkoch erfreut Sie mit einem Menü, zubereitet aus Frühlingszutaten. Wie könnte man es am besten beschreiben? Wie wäre es mit knackig frisch und gesund?

### **6.-9. Mai: Fitnessmenü**

Wir wollen, dass unsere Gäste bei jedem Besuch die Möglichkeit haben, ein anderes Gericht zu probieren. Bestandteil unseres Angebots sind die frischesten und hochwertigsten Zutaten. Gerne vereinbaren wir für Sie einen Trainingstermin im World Class Fitness-Center, das sich direkt neben unserem Restaurant befindet.

### **13.-31. Mai: Spargelwochen**

Probieren Sie unser Angebot an Spargelgerichten! Spargel ist für uns das Symbol des Anbruchs wärmerer Tage und verwandelt sich unter dem Taktstock unseres Chefs in eine leckere aber gesunde Delikatesse.

### **3.-13. Juni: Erdbeermenü**

Erdbeeren – gibt es da noch etwas zu sagen? Jeder mag sie. Bestimmt gibt es sie auch bei Ihnen zu Hause in allen möglichen Zubereitungsarten. Wir wollen Ihnen aber zeigen, was man noch alles aus Erdbeeren zubereiten kann. Sie werden angenehm überrascht sein!

### **Sommersaison: Steak- und Salatangebot**

Die saftigsten Steaks gewürzt mit eigenen, im Franziskaner-Garten gezüchteten Kräutern. Dazu Salate aller Art – die richtige Erfrischung für heiße Sommertage.

### **August: Melonen-Tage**

Zauberei mit Melonen – man kann sie essen und sie schmecken immer. Aber man kann aus ihnen auch kleine Kunstwerke schnitzen. Schauen Sie sich die Kunstwerke an und probieren Sie auch...

### **27. September - 3. Oktober: Spätsommer-Menü**

Sie ernten im Garten die Herbstfrüchte, gehen Pilze sammeln, kochen ein? Kommen Sie zu uns und genießen Sie den Altweibersommer mit all seinen Gaben der Felder, Gärten und Wälder, die er zu bieten hat. Unsere Großmütter haben alle diese Gaben gewiss häufiger verwendet als wir und sie wussten warum. Das Menü aus frisch geernteten Zutaten ist die richtige Einstimmung auf den anstehenden Herbst.

### **18.-31. Oktober: Flambierte Gerichte am Tisch**

Ein neues Angebot in unserem gastronomischen Kalender erfreut nicht nur Stammgäste! Lassen Sie alle Ihre Sinne inspirieren, unsere Bedienung sorgt für ein einmaliges Erlebnis direkt vor Ihren Augen.

### **11.-14. November: St. Martins-Menü**

Zum Martinstag gehörte in früheren Zeiten unwegdenkbar das Martinsgans-Essen. Kosten Sie bei uns, wie die Martinsgans, zubereitet nach einer traditionellen Rezeptur unseres Chefs Michal Novák, schmeckt.

### **18. November: Beaujolais Nouveau 2010**

Fest des jungen Weins. Die ersten Flaschen dieses burgundischen Weins werden traditionell am dritten Donnerstag im November entkorkt. Probieren Sie mit uns den neuen Jahrgang dieses leichten, frischen Primeur-Weins. Etwa in Kombination mit exzellenten französischen Käsesorten...

### **24. Dezember: Heiligabend**

Unsere Köche bereiten für Sie Leckereien zu, die nicht jedes Jahr auf Ihren Tisch kommen. All dies begleiten der Duft frisch gebackenen Weihnachtsgebäcks, Pianoklänge und eine zauberhafte Weihnachtsstimmung in einer einzigartigen Umgebung.

### **25.-26. Dezember: Stephanus-Menü**

Ein feierliches Mittagmahl am 1. Weihnachtsfeiertag und am Stefanitag gönnen sich nicht nur gläubige Menschen. In den Böhmisches Ländern kam traditionell Gans auf den Tisch, für ausländische Gäste haben wir einen knusprig gebackenen Truthahn vorbereitet.

### **31. Dezember: Silvester 2010**

Im Vorjahr zum Thema [Afrikanische Rhythmen](#), immer mit einem bunten Programm, thematischer Dekoration und humorvollen Kostümen. Natürlich dürfen auch reich gedeckte Tische und leichtere, aber auch härtere Getränke aller Art und Farben nicht fehlen. Und in welchem Zeichen steht die Silvesterfeier in diesem Jahr? Lassen Sie sich überraschen... lustig wird sie ganz bestimmt!

TRITON Restaurant (Tropfsteinhöhlen-Interieur seit 1912)

RESERVIERUNGEN: +420 221 081 218 [info@tritonrestaurant.cz](mailto:info@tritonrestaurant.cz) [www.tritonrestaurant.cz](http://www.tritonrestaurant.cz)

Adria Hotel Prag, Václavské náměstí 26, 110 00 Prag 1, Tschechische Republik