

Marshall

RESTAURANT

Gastronomie angebot

(zusätzlich zum oben genannten Angebot bereiten wir gerne individuell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Erfrischungen zu)



Marshalli

RESTAURANT

ANGEBOT FÜR EINE KAFFEPAUSE UND EIN GESCHÄFTSTREFFEN ZWISCHEN 2 UND 3 STUNDEN

GÖNNEN SIE SICH WÄHREND IHRES ARBEITSTERMINS EINE ANGENEHME PAUSE. WIR BIETEN IHNEN EINE GROSSE AUSWAHL AN FRISCH ZUBEREITETEN SNACKS VOM KNUSPRIGEN CROISSANT BIS ZUM LECKEREN DESSERT. ERGÄNZT WIRD JEDE OPTION DURCH UNSEREN ERSTKLASSIGEN KAFFEE ODER KALTGETRÄNKE. WIR KÜMMERN UNS UM IHREN KOMFORT, DAMIT SIE SICH VOLL UND GANZ AUF IHR GESCHÄFT KONZENTRIEREN KÖNNEN.

KAFFEE, TEE, WASSER MIT MINZE 105,-

KAFFEE, TEE, WASSER MIT MINZE, MINI-KEKSE 125,-

KAFFEE, TEE, WASSER MIT MINZE, GEFÜLLTER BAGEL 170,-

KAFFEE, TEE, WASSER MIT MINZE, GEFÜLLTER BAGEL, SÜSSES CROISSANT 185,-

KAFFEE, TEE, WASSER MIT MINZE, CROISSANT GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE, SÜSSE MINI-DONUTS ODER MINI-KUCHEN 195,-

KAFFEE, TEE, WASSER MIT MINZE, APFEL- UND ORANGENSAFT, CROISSANT GEFÜLLT MIT MOZZARELLA UND TOMATEN MIT BASILIKUM, SÜSSE MINI-DONUTS 235,-

KAFFEE, TEE, WASSER MIT MINZE, APFEL- UND ORANGENSAFT, TOAST MIT HUMMUS, PAPRIKA UND SPROSSEN, SÜSSES GEFÜLLTES GEBÄCK 235,-

KAFFEE, TEE, WASSER MIT MINZE, APFEL- UND ORANGENSAFT, CANAPÉS MIT PROSCIUTTO UND RUCOLA, CANAPÉS MIT PREISELBEERPASTETE UND FRÜHLINGSZWIEBELN, KÄSEKUCHEN/APFELKUCHEN 280,-



Marshall

RESTAURANT

ANGEBOT FÜR KONFERENZEN / PRÄSENTATIONEN / FIRMENMEETINGS ZWISCHEN 3-4,5 STUNDEN

WÄHLEN SIE AUS UNSEREM CATERING-ANGEBOT FÜR IHRE KONFERENZEN, SCHULUNGEN ODER ANDERE WICHTIGE FIRMENVERANSTALTUNGEN. WIR HABEN FÜR SIE SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE ERFRISCHUNGSMÖGLICHKEITEN VORBEREITET. WÄHLEN SIE DIE OPTION, DIE IHREN ANFORDERUNGEN AM BESTEN ENTSPRICHT, UND WIR SORGEN FÜR EINEN EINWANDFREIEN SERVICE UND DIE ZUFRIEDENHEIT IHRER GÄSTE.

VARIANTA CLASICC

GETRÄNKE: KAFFEE, TEE, WASSER MIT MINZE, APFEL- UND ORANGENSAFT

SNACKS:

SAISONALES OBST GEMISCHTER GEMÜSESALAT TOAST MIT MEERRETTICHAUFSTRICH UND OLIVEN/RADIESCHEN MIT SCHINKEN UND KÄSE GEFÜLLTES CROISSANT KRASLICKÝ-BROT MIT KRUSTENAUFSTRICH UND FRÜHLINGSZWIEBELN

SÜSS:

APFELSTRUDEL-MINI-KEKSE

470,-CZK

ARISTOKRATIE-OPTION

GETRÄNKE: KAFFEE, TEE, WASSER MIT MINZE, APFEL- UND ORANGENSAFT

SNACKS:

SAISONALES OBST NUDELSALAT MIT HÄHNCHEN TOAST MIT HUMMUS, PAPRIKA UND SPROSSEN GEFÜLLTER BAGEL MIT SCHINKEN, KÄSE, RUCOLA OSTERBROT MIT PASTETE UND PREISELBEEREN

SÜSS:

APFELSTRUDEL MINI-KEKSE JOGHURTBECHER MIT MÜSLI UND FRÜCHTEN

490,-CZK

VARIANTA ROYAL

GETRÄNKE: KAFFEE, TEE, WASSER MIT MINZE, APFEL- UND ORANGENSAFT

SNACKS:

SAISONALES OBST EINGELEGTER RÜBENSALAT MIT RUCOLA UND BALKANKÄSE, BALSAMICO-CREME KRASLICKÝ-BROT MIT PASTETE UND ZWIEBEL-RELISH CROISSANT GEFÜLLT MIT MOZZARELLA UND TOMATEN, BASILIKUM CANAPÉS MIT PROSCIUTTO UND RUCOLA, CANAPÉS MIT PASTETE, PREISELBEEREN UND ZARTEN ZWIEBELN

SÜSS:

APFELSTRUDEL MINI-KUCHEN JOGHURTBECHER MIT MÜSLI UND FRÜCHTEN KÄSEKUCHEN/APFELKUCHEN

560,- CZK



Marshalli

RESTAURANT

ESSEN FÜR ÜBER 20 PERSONEN SERVIERT

FÜR GRUPPEN AB 20 PERSONEN BIETEN WIR OPTIONAL EIN SERVIERTES MENÜ AN.

WIR HABEN FÜR SIE EINE MENÜAUSWAHL ZUSAMMENGESTELLT, DIE TRADITIONELLE TSCHECHISCHE KÜCHE MIT MODERNEN TRENDS KOMBINIERT. VON HERZHAFTEN SUPPEN ÜBER DAS BELIEBTE LENDENSTEAK BIS HIN ZU LEICHTEREN OPTIONEN WIE HÄHNCHENBRUST MIT GEGRILTEM GEMÜSE. JEDES MENÜ WIRD DURCH EINES UNSERER DESSERTS ABGERUNDET.

WÄHLEN SIE AUS DEN FOLGENDEN OPTIONEN UND WIR BIETEN IHNEN UND IHREN GÄSTEN EINEN HERVORRAGENDEN SERVICE.

SUPPE: DICKE HAUSGEMACHTE BRÜHE MIT FLEISCH UND GEMÜSE / KUTTELSUPPE

HAUPTGERICHT: RINDERFILET IN SAHNE MIT KARLSBADER KNÖDELN, PREISELBEEREN UND SCHLAGSAHNE (BÖHMISCHER LENDENBRATEN)

DESSERT: APFELSTRUDEL

390,-CZK

SUPPE: DICKE HAUSGEMACHTE BRÜHE MIT FLEISCH UND GEMÜSE / KUTTELSUPPE

HAUPTGERICHT: ITALIENISCHES CREMIGES RISOTTO MIT PILZEN UND GRANA PADANO KÄSE

DESSERT: SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT KIRSCHEN

429,-CZK

SUPPE: DICKE HAUSGEMACHTE BRÜHE MIT FLEISCH UND GEMÜSE / KUTTELSUPPE

HAUPTGERICHT: WIENER KALBSSCHNITZEL IN BUTTER GEBRATEN, KARTOFFELPÜREE MIT SPECK

DESSERT: KÄSEKUCHEN ODER APFELKUCHEN

435,-CZK

SUPPE: DICKE HAUSGEMACHTE BRÜHE MIT FLEISCH UND GEMÜSE / KUTTELSUPPE

HAUPTGERICHT: HÄHNCHENBRUST MIT GEGRILTEM GEMÜSE UND DEMI-GLACE-SAUCE, GEBACKENE GRENAILLE-KARTOFFELN

DESSERT: SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT KIRSCHEN

490,-CZK

KUTTELSUPPE - TRADITIONELLE TSCHECHISCHE SUPPE



Marshalli

RESTAURANT

ERFRISCHUNGEN IN FORM EINES BANKETTS FÜR 25+ PERSONEN

VERWÖHNEN SIE IHRE GÄSTE MIT EINEM REICHHALTIGEN FESTMAHL IN FORM EINES WARMEN BUFFETS. VON DER EINFACHEN OPTION FÜR KLEINERE GRUPPEN BIS HIN ZUM GROSSEN FESTMAHL. JEDE OPTION WIRD ENTSPRECHEND DER ANZAHL DER GÄSTE MIT DER OPTIMALEN MENGE UND VIELFALT AN GERICHTEN ZUBEREITET. SELBSTVERSTÄNDLICH IST EIN PROFESSIONELLER SERVICE UND DIE MÖGLICHKEIT, DAS ANGEBOT AN IHRE INDIVIDUELLEN WÜNSCHE ANZUPASSEN. JEDE UNSERER OPTIONEN BIETET EINE SORGFÄLTIG AUSGEWÄHLTE KOMBINATION AUS WARMEN UND KALTEN SPEISEN. IHRE GÄSTE KÖNNEN TRADITIONELLE TSCHECHISCHE SPEZIALITÄTEN UND MODERNE GASTRONOMIE GENIESSEN, ALLES VON UNSEREN ERFAHRENEN KÖCHEN AUS HOCHWERTIGEN ZUTATEN ZUBEREITET.

EINFACHES BANKETT 1 FÜR 25 PERSONEN

HÄHNCHENSCHNITZEL
STEAK TATAR (ROHES FLEISCH) MIT TOAST
KARTOFFELCHIPS
GEGRILLTER CAMEMBERT
GESCHNITTENES FRISCHES GEMÜSE
GEBÄCK KETCHUP, SENF, BBQ GEWÜRZGURKEN, ZIEGENHÖRNER
490,-CZK

BASIS BANKETT 2 AB 25 PERSONEN

MARINIERTER HÄHNCHENKEULEN IN HONIG
GEBRATENE HÄHNCHEN-MINISCHNITZEL
RINDERGULASCH OFENKARTOFFEL GRENAILLE
FRISCHES GEMÜSE – IN SCHEIBEN GEWÜRZGURKEN,
SENF, BBQ-SAUCEN, BROT KRASLICKÝ-BROT
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
650,-CZK

KINDER-BANKETT AB 25 PERSONEN

SCHOKOBRUNNEN + AUFGESCHNITTENES OBST
HÄHNCHENSCHNITZEL
GEGRILLTE MINI-WÜRSTCHEN
MINIBURGER ODER SPAGHETTI
FRISCHES GEMÜSE - IN SCHEIBEN
GESCHNITTEN MACHETE ODER OFENKARTOFFEL GEWÜRZGURKEN, SENF, BBQ-SAUCEN, BROT OSTERBROT
590,-CZK



Marshall

RESTAURANT

ERFRISCHUNGEN IN FORM EINES BANKETTS FÜR 30+ PERSONEN

CLASSIC 1 BANKETT AB 30 PERSONEN

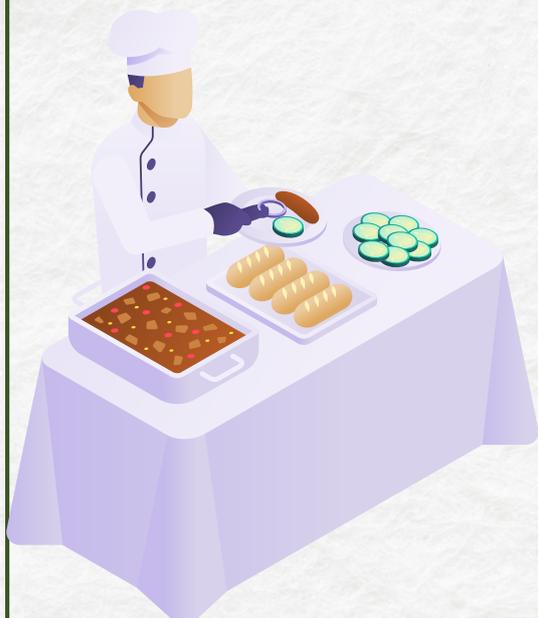
HÄHNCHENSCHNITZEL
STEAK TATAR (ROHES FLEISCH) MIT TOAST
HÄHNCHENSCHENKEL IN HONIG
KARTOFFELPUFFER BRATKARTOFFELN GRENAILLE
GEGRILLTER CAMEMBERT
GEGRILLTES GEMÜSE GESCHNETZELTES
FRISCHES GEMÜSE
GEBÄCK - BROT, BRÖTCHEN, KETCHUP, SENF, MEERRETTICH GEWÜRZGURKEN,
ZIEGENHÖRNER KÄSEKUCHEN

690,-CZK

BANKETT KLASSIK 2 AB 30 PERSONEN

GEBRATENE KNIE AUF DUNKLEM BIER
HÄHNCHENMEDAILLONS
KABELJAU AUF GEGRILTEM GEMÜSE
GEBRATENE HÄHNCHENSCHNITZEL
KARTOFFELPUFFER GERÖSTETE
GRENAILLE-KARTOFFELN
GESCHNETZELTES
FRISCHES GEMÜSE
GEBRATENE CHAMPIGNONS
STEAK TATAR (ROHES FLEISCH) MIT TOAST
KNOBLAUCH ROTE-BEETE-SALAT MIT BALKANKÄSE
OBSTSCHALE EINGELEGTE GURKE,
SENF, MEERRETTICH, BBQ-SAUCEN, GEBÄCK
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

780,-CZK



Marshall

RESTAURANT

ERFRISCHUNGEN IN FORM EINES BANKETTS FÜR 40+ PERSONEN

KÖNIGLICHES BANKETT AB 40 PERSONEN

GEBRATENE HÄHNCHEN-MINISCHNITZEL
MARINIERTER GEGRILLTER CAMEMBERT
FILETS GEGRILLTER LACHS UND KRÄUTERBUTTER
FRISCHES GEMÜSE - GESCHNITTEN,
GEMÜSESALAT, DRESSINGS
ROTE-BETE-SALAT MIT RUCOLA UND BALKANKÄSE
GEBACKENE GRENAILLE-KARTOFFELN
GEGRILLTES GEMÜSE
KARTOFFELCHIPS GEWÜRZGURKEN,
SENF, MEERRETTICH, BBQ-SAUCEN, BROT
APFELKUCHEN, KÄSEKUCHEN

820,-

EXZELLENZ BANKETT AB 50 PERSONEN

VOM KÜCHENCHEF VOR DEN AUGEN DER GÄSTE
AUFGESCHNITTENE SCHWEINEKEULE MARINIERT
HÄHNCHENBRUST MIT HAUSGEMACHTEN KARTOFFELPUFFERN
MARINIERTER GEGRILLTER CAMEMBERT
GEBRATENE HÄHNCHEN-MINISCHNITZEL
GRILLGEMÜSE
OFENKARTOFFEL-GRENAILLE
STEAK TATAR (ROHES FLEISCH), TOAST
ROTE-BETE-SALAT MIT RUCOLA UND BALKANKÄSE
FRISCHES GEMÜSE - GESCHNITTEN,
GEMÜSESALAT, DRESSINGS GEWÜRZGURKEN, SENF, MEERRETTICH, BBQ-SAUCEN,
BROT
APFELKUCHEN / MOHNKÄSEKUCHEN / PISTAZIENKÄSEKUCHEN

940,-

BANKETT IMPERIAL VARIANTE (AB 80 PERSONEN)

GEBRATENES SPANFERKEL AM SPIESS ODER SCHWEINEKEULE VOM KÜCHENCHEF
AUFGESCHNITTEN ENTENBRUST MIT HONIG UND THYMIAN
GEGRILLTE HÄHNCHEN- UND SCHWEINEMEDAILLONS
GEBRATENE HÄHNCHENSCHNITZEL
STEAK TATAR MIT TOAST UND KNOBLAUCH
ROASTBEEF (MARINIERT, ÜBER NACHT GEGART)
GEGRILLTE EINGELEGTE CAMEMBERTS
GRILLGEMÜSE GEBRATENE
KARTOFFELPUFFER OFENKARTOFFELN GRENAILLE
GEMISCHTES GEMÜSE IN SCHEIBEN
CAESAR SALAT MIT HÄHNCHEN
OBSTSCHALE
NUDELSALAT
ROTE-BEETE-SALAT MIT RUCOLA UND BALKANKÄSE
MINIDSSERTS, APFELSTRUDEL, TIRAMISU EINGELEGTE
GURKEN, SENF, MEERRETTICH, BBQ-SAUCEN, GEBÄCK

1300,-CZK

Marshall

RESTAURANT

RÄUME

Kapazität Hauptrestaurant: im Normalfall 68 Sitzplätze (bei anderer Bestuhlung erweiterbar auf 90 Personen)

Kapazität der Club-Lounge: im Normalfall 44 Sitzplätze (bei anderer Bestuhlung erweiterbar auf 60 Personen)

Kapazität der VIP-Lounge: im Normalfall 14 Sitzplätze (bei abweichender Bestuhlung Erweiterung auf 18 Personen möglich)

Terrassenkapazität: im Normalfall 98 Sitzplätze (Erweiterung durch andere Bestuhlungsart möglich)

Die Bar bietet 10 Sitzplätze.

Es gibt einen großen Parkplatz und das Restaurant liegt ideal in der Nähe der Autobahnausfahrt D6 zwischen Eger und Karlsbad.

Fahrstrecke:

Sokolova Centrum – 5 Minuten Karlsbad – 13 Minuten Eger – 20 Minuten

KONTAKTE

WWW.RESTAURANTMARSHALL.CZ E-MAIL: INFO@RESTAURANTMARSHAL.CZ
FACEBOOK: RESTAURANT MARSHALL INSTAGRAM: RESTAURANT_MARSHALL PAVEL
LAHUČKÝ 608 226 262 KE GOLFU 445, 35604 DOLNÍ RYCHNOV

Für größere Gruppen ist eine Reservierung im Voraus erforderlich.

ZAHLUNG AUCH IN EURO

DIE ANGEGEBENEN PREISE VERSTEHEN SICH PRO PERSON INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER.