



www.malevil.cz

MALEVIL®

Nejkrásnější místo na světě

Resort Malevil

Heřmanice v Podještědí 280
471 25 Jablonné v Podještědí

MALEVILSKÉ RESTAURACE

Stravování je možné v našich dvou restauracích na hlavní budově – pizzerii a hlavní restauraci nebo ve stylové Africké restauraci v její těsné blízkosti.

Součástí hlavní restaurace a restaurace Africké je letní terasa. Na hlavní restauraci dále najdete rautovací místnost, krb a v pizzerii pec pro přípravu pizzy.

KAPACITA NAŠICH RESTAURACÍ



Pizzerie 58 míst

Hlavní restaurace 52 míst terasa 110 míst

Africká restaurace 61 míst salónek 25 míst terasa 40 míst

Pizzerie + hlavní restaurace:

Kapacita celkem v létě: 220 míst

Kapacita celkem v zimě: 110 míst

Africká restaurace:

Kapacita celkem v létě: 126 míst

Kapacita celkem v zimě: 86 míst

GRILOVÁNÍ

S částí restaurace pizzerie sousedí venkovní zastřešený gril pro přípravu selete, krůt, kýt či grilovaných steaků a klobás dle nabídky Grilovaného rautu. Možnost grilování je také u menšího nezastřešeného grilu na terase Africké restaurace.

JÍDLO A PITÍ

Všechny restaurace nabízí širokou nabídku originálních jídel od předkrmů přes steaky, ryby, lužické dobroty, pizzy, těstoviny až po moučníky, dorty, poháry... .

Nabízíme nabídku kvalitních sudových nebo lahvových vín z Čech, Moravy, Jihoafrické republiky, Chile a Portugalska.

SNÍDANĚ

Snídaně formou bufetu připravujeme v rautovací místnosti nebo po dohodě přímo na penzionech a srubech každé ráno od 8:00 do 10:00 hodin.

Bohatá snídaně je složena z vajec, sýrů, salámů, klobásek, jogurtů, ovoce, zeleniny, ovesných vloček, müsli, teplých nápojů, džusů, mléka... a kuchař Vám za pultem připraví třeba omeletu.

NABÍDKA PRO FIREMNÍ SETKÁNÍ A AKCE

Pro firemní setkání a akce Vám nabízíme možnosti výběru z našich rautů, bufetů a předem připravených menu či jídel a la carte.

RAUTY, BUFETY A MENU

Na následujících stranách jsme sestavili několik zajímavých variant rautů, bufetů a menu pro uspokojení různě početných skupin hostů a jejich chutí.

MENU

Nabízíme Vám tříchodové menu pro 10 až 30 osob. Vyberte si jednu z možností jednotného hlavního jídla s nápojem za 230,-Kč, 290,- Kč a 350,- Kč.

MENU

Menu 230,- Kč

- A -

Jemná malevilská krémová česnečka (možnost zaměnit)
Pečené kuřecí stehno na rozmarýnu se staročeským štouchaným
bramborem 300g
Domácí jabkový štrúdl
Nealkoholický nápoj

Menu 230,- Kč

- B -

Slepičí vývar s masem, zeleninou a nudlemi(možnost zaměnit)
Pečené vepřové karé se zelím a variací domácích knedlíků 150g
Švarcvaldský koláč
Nealkoholický nápoj

Menu 230,- Kč

- C -

Hovězí vývar s jemnými játrovými knedlíčky(možnost zaměnit)
Svíčková na smetaně s brusinkami podávaná s malevilským knedlíkem 150g
Zmrzlina se šlehačkou
Nealkoholický nápoj

Menu 230,- Kč

- D -

Zelňačka zjemněná kysanou smetanou (možnost zaměnit)
Hovězí guláš podávaný s bramborovými špalíčky 150g
Řez malinového dortu s mascarpone
Nealkoholický nápoj



MENU

Menu 290,- Kč

- A -

Slepičí vývar s masem, zeleninou a nudlemi (možnost zaměnit)

Kuřecí prsíčka s vůní dalek, dušená rýže 150g

Ovoce se šlehačkou

Nealkoholický nápoj

Menu 290,- Kč

- B -

Jemná malevilská krémová česnečka (možnost zaměnit)

Vepřový steak se zelenopepřovou omáčkou, americké brambory 200g

Švarcvaldský koláč

Nealkoholický nápoj

Menu 290,- Kč

- C -

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky (možnost zaměnit)

Špikované kuřecí prso pečené s listovým špenátem, vařený brambor 200g

Domácí jablkový štrúdl

Nealkoholický nápoj

Menu 290,- Kč

- D -

Bramborová polévka s houbami (možnost zaměnit)

Pečený pstruh na másle a bylinkách s vařenými bramborami a petrželkou

Vanilková zmrzlina se šlehačkou

Nealkoholický nápoj

MENU

Menu 350,- Kč

- A -

Slepičí vývar s masem, zeleninou a nudlemi (možnost zaměnit)
Vepřový steak MALEVIL se zapečenou bramborou zdobenou zakysanou smetanou 220g
Čokoládové suflé
Nealkoholický nápoj

Menu 350,- Kč

- B -

Jemná malevilská krémová česnečka (možnost zaměnit)
Filet z lososa na bylinkovém másle s vařeným bramborem s petrželkou 220g
Domácí tvarohový závin
Nealkoholický nápoj

Menu 350,- Kč

- C -

Hovězí vývar s jatrovými knedlíčky (možnost zaměnit)
Čtvrťka pečené kachny s kysaným zelím podávané s variací domácích knedlíků 250g
Palačinka plněná lesními plody a šlehačkou
Nealkoholický nápoj



Menu 350,- Kč

- D -

Slepičí vývar s masem, zeleninou a nudlemi (možnost zaměnit)
Grilované kuřecí prso na rozmarýnu a cherry rajčátky s bramborovým pyré 220g
Řez malinového dortu s mascarpone
Nealkoholický nápoj

BUFET

Nabídka bufetů je ideální pro více než 25 osob (vhodné pro počet do 80ti osob). Bufety ve dvou cenových hladinách 230,- Kč a 290,- Kč se skládají z polévky, hlavního jídla s přílohami a dezertem, salátem či ovocem.

Bufet 230,- Kč

- A -

Slepičí vývar s masem, zeleninou a nudlemi (možnost zaměnit)

Hovězí guláš s cibulkou 100g

Kuřecí prsa na houbách 120g

Dušená rýže, těstoviny, výběr tmavého a světlého pečiva

Variace čerstvého ovoce 50g

Nealkoholický nápoj

Bufet 230,- Kč

- B -

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky (možnost zaměnit)

Vepřová krkovička pečená na staročeský způsob 150g

Smažený kuřecí řízek 120g

Vařené brambory s petrželkou, bramborové noky, dušené zelí

Výběr tmavého a světlého pečiva

Tomatový salát s cibulkou

Nealkoholický nápoj

Bufet 230,- Kč

- C -

Bramborová polévka (možno zaměnit)

Pečené kuře na řecký způsob 250g

Halušky se slaninou a zelím 350g

Vařené brambory s petrželkou

Řez jablečného závínu 1 ks

Nealkoholický nápoj

Bufet 290,- Kč

- A -

Tradiční gulášová polévka (možno zaměnit)

Přírodní kuřecí řízečky na barevném pepři 120g

Hovězí maso na hříbkách 200g

Brokolice na másle s parmazánem 100g

Výběr tmavého a světlého pečiva, vařené brambory s petrželkou, těstoviny

Tomatový salát 50g

Výběr sezónního ovoce

Nealkoholický nápoj

Bufet 290,- Kč

- B -

Slepičí vývar s masem, zeleninou a nudlemi (možno zaměnit)

Pečené kuře s rajčaty a cibulí 250g

Vepřová krkovička v zelenopepřové omáčce 200g

Zeleninové rizoto se strouhaným sýrem 120g

Výběr tmavého a světlého pečiva, dušená rýže, pečené brambory

Výběr sezónního ovoce

Švarcvaldský koláč

Nealkoholický nápoj

Bufet 290,- Kč

- C -

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky(možno zaměnit)

Kuřecí chilli con carne 200g

Vepřová kapsa špikovaná domácí klobásou 200g

Baby karotka, hrášek a kukuřice na másle 250g

Výběr tmavého a světlého pečiva, dušená rýže, rozmarýnové brambory

Výběr sezónního ovoce

Řez jablečného závínu

Nealkoholický nápoj



RAUTY

Rauty pro hosty připravíme od počtu 30ti osob a podáváme je v rautovací místnosti, případně po dohodě kdekoli to bude možné.

Malevický raut 370,- Kč

Cibulová polévka s uzeným masem (možno zaměnit)

Pečené vepřové koleno 200g

Grilovaná domácí kuřata 200g

Vepřová krkovička marinovaná na česneku 100g

Pečený vepřový bok na kmíně 50g

Grilování potoční pstruzi 100g

Pečená cibule na rozmarýnu 30g

Zelný salát s křenem a jablky 30g

Krájená sezónní zelenina s balkánským sýrem 30g

Hořčice, křen 30g

Výběr světlého a tmavého pečiva 4ks

Pečená brambora ve slupce s česnekovým dipem 150g

Domácí tvarohový koláč

Raut pro labužníky 570,- Kč



Kuřecí roláda plněná lužickou nádivkou 30g
Vepřová pečínka špikovaná domácí klobáskou 30g
Výběr čerstvých francouzských sýrů s pomerančovou marmeládou a hrozny 30g

Sýrová roláda plněná ořechovou fáší 30g
Anglický roastbeef dekorovaný křenovým dipem 30g
Medailonky z vepřové panenky 50g

Losos pečený na norský způsob 50g
Vepřové mini steaky na zeleném pepři 50g

Ostrá kuřecí křídýlka 50g

Kuřecí mini řízečky 50g

Chilli con carne 50g

Medailonky z vepřové panenky 50g

Olivy, nakládané cibulky, jalapeños papričky, beraní růžky, plněné papričky balkánským sýrem 50g

Výběr světlého a tmavého pečiva 4 kusy

Hořčice, křen, kečup 30g

Pečená cibule na rozmarýnu 30g

Zeleninový salát s jogurtovou zálivkou 30g

Mozzarella s rajčaty 30g

Řecký salát s kousky sýru Feta a olivami 30g

Malinový dort

Grilovaný raut 420,- Kč

Vepřová krkovička marinovaná na česneku 100g

Kuřecí prsíčka pečená na rozmarýnu 100g

Svíčkové řezy na zeleném pepři 100g

Domácí pečená klobáska 100g

Zeleninový salát s jogurtovou zálivkou 30g

Mozzarella s rajčaty 30g

Řecký salát s kousky balkánského sýra a olivami 30g

Olivy, nakládané cibulky, jalapeños papričky, beraní růžky, plněné papričky balkánským sýrem 50g

Výběr světlého a tmavého pečiva 4 kusy

Hořčice, křen, kečup 30g

Talíř pana Merleho 320,-Kč

Pokud je hostů méně než 30, máme pro Vás nabídku pečených mas, steaků, přílohy a zeleniny podávané na společném talíři přímo na stůl.

Kuřecí křídýlka marinovaná 60g

Kuřecí grilovaná prsíčka 50g

Grilovaná vepřová krkovička 50g

Svíčkové řezy 50g

Kebabčata 50g

Grilovaná zelenina 60g

Pečené brambory 60g



GRILOVÁNÍ

Na krytém i otevřeném grilu připravíme kvalitní masa, selátko, krůtu, kýtu nebo grilovaný raut pokud počasí bude přát. Posezení na terase nebo v restauraci pod střechou.

Selátko, krůta nebo vepřová kýta na venkovním grilu

cena za 1 kg – sele – 290 Kč

cena za 1 kg – krůta – 330 Kč

cena za 1 kg – kýta – 340 Kč

průměrná váha 20 – 30 kg

průměrná váha 10 – 18 kg

průměrná váha 8 - 15 kg

Zeleninový salát , mozzarella s rajčaty

Hořčice, křen, kečup

Olivy, cibulky, papričky

Pečivo

Cena se odvíjí od aktuální váhy. Nevhodné pro zimní měsíce

Grilování u krbu 420,-Kč

Vepřová krkovička s česnekem 100g

Kuřecí prsíčka s rozmarýnem 100g

Svíčkové řezy se zeleným pepřem 100g

Domácí klobásky 100g

Zeleninový salát, mozzarella s rajčaty

Hořčice, křen, kečup

Olivy, cibulky, papričky

Pečivo



Minimálně pro 20 osob. Nevhodné pro zimní měsíce.

Ceny za catering jsou bez DPH

COFFEE BREAKY A OBČERSTVENÍ

WELCOME DRINK

Pro setkání Vašich hostů nabídka vybraných alkoholických nápojů jako welcome drinku

množství (l)	welcome drink	cena bez DPH
0,1	sklenka sektu	29,- Kč
0,1	Cinzano nebo Martini	50,- Kč
0,05	Campari	50,- Kč
0,1	Portské víno	67,- Kč
0,04	Becherovka	38,- Kč
0,04	slivovice	50,- Kč
0,04	Jägermeister	50,- Kč
0,04	Fernet Stock	34,- Kč



DROBNÉ OBČERSTVENÍ

Rádi Vám připravíme drobné občerstvení během dne, na bowling a během indoorových nebo outdoorových aktivit

množství	drobné občerstvení	cena bez DPH
200g	obložená mísa s pečivem	50,- Kč
50g + 50g	vepřový řízek a kuřecí řízek s pečivem a kyselou okurkou	80,- Kč
1ks	domácí utopenci	35,- Kč
3ks	chleba se škvarkama s cibulkou	45,- Kč
100g	tatarský biftek s topinkami	170,- Kč
100g	tlačenka s cibulí a octem	30,- Kč
120g	nakládaný hermelín	45,- Kč



COFFEE BREAK

Coffee breaky s domácím pečivem Vám připravíme nejen do zasedacích místností

COFFEE BREAK I.	90,- Kč
Dallmayer káva a čaj, Bonaqua	
COFFEE BREAK II.	110,- Kč
Dallmayer káva a čaj, Bonaqua	
výběr: domácí moučník domácí obložená bagetka domácí chlebiček	
COFFEE BREAK III.	130,- Kč
Dallmayer káva a čaj, Bonaqua, džus	
výběr: domácí moučník domácí obložená bagetka domácí chlebiček	
COFFEE BREAK IV.	150,- Kč
Dallmayer káva a čaj, Bonaqua, džus	
minisendvič se šunkou	
minisendvič se sýrem	
domácí moučník	

DOPLNĚNÍ COFFEE BREAKU

množství	doplnění coffee breaku	cena
300g	variace čerstvého ovoce	75,- Kč
300g	variace čerstvé zeleniny	75,- Kč
200g	obložená mísa s pečivem	50,- Kč
1ks	vařený lahůdkový párek, hořčice, křen, pečivo	45,- Kč
50g+50g	vepřový řízek a kuřecí řízek s pečivem a kyselou okurkou	80,- Kč

Ceny bez DPH. Bonaqua 0,5l pet, juice 0,2l



MEXICKÝ VEČER

Večerní program v mexickém stylu. Zajistíme pro Vás mexické tradiční pokrmy, doprovodnou originální kapelu. Bavit Vás a Vaše hosty budou styloví tanečníci a tanečnice. Chybět nebude ani mexická výzdoba a Vy se budete se cítit jako v Mexiku!

Návrh programu trvajícího přibližně 5 hodin:

Přípitek na uvítanou: Mexická kapela "Los Mariachis Sí Señor" (4 muzikanti)

Mexické folklorní představení ze státu Veracruz - folklorní tanec 2 písně

Raut: Mexická kapela "Los Mariachis Sí Señor" (4 muzikanti)

Mexické folklorní představení ze státu Jalisco - folklorní tanec 2 písně

Školení latinského tance "Merengue Maizter"(1 pár)

Latinská kapela „Los Latinos Sí Señor " (4 muzikanti) 3 vstupy



mexická kapela Mariachis (4 muzikanti)	(2x30 min)	16 620,- Kč
latinská kapela Los Latinos (4 muzikanti)	(3x40 min)	23 820,- Kč
ukázka a školení latinského tance	(1x30 min)	7 200,- Kč
2 hostesky - nabízejí a roznášejí tequilu		3 600,- Kč
mexické taneční folklorní představení	(2 páry, 2x2 písně)	7 200,- Kč
6x Tequila El Viejo Luis 100% Agave Azúl (700ml)	reposado - zlatá	5 400,- Kč
mexický raut	cena za osobu	590,- Kč



Složení rautu:

1 druh rautu

2 druh rautu

guacamole, sopa de frijol, taquitos, dorados de papa

frijoles charros, sopa azteca, taquitos de zanahoria

ensalada de nopalitos, burritos metepec cerdo

ensalada de 3 quesos, burritos metepec carne

flautas de ting, tostadas de cochinita pibil

flautas de tinga, tostadas de cochinita pibil

molletes, arroz verde, pastel de zanahoria

molletes, arroz rojo, pastel de elote

Mexický raut od 590,- Kč

Mexické pokrmy připravené pravými Mexičany na míru od 30ti osob

Možnosti složení rautu:

- první Mexický raut -

guacamole - avokádová pasta

sopa de frijol - fazolová polévka

taquitos dorados de papa - kukuřičná tortilla plněná bramborovou kaší, zabalí se do tvaru flétny a osmaží se

ensalada de nopalitos - kaktusový salát

burritos metepec cerdo - pšeničná tortilla plněná vepřovou směsí

flautas de tinga - kukuřičná tortilla plněná speciální mexickou kuřecí směsí, zabalí se do tvaru flétny a osmaží se

tostadas de cochinita pibil - kukuřičná tortilla osmažená, navrch se položí speciální mexická vepřová směs, zalitá

smetanou a posypaná sýrem

molletes - opečená čerstvá bageta, potřena fazolovou pastou, posypaná sýrem

arroz verde - zelená mexická rýže

pastel de zanahoria - mrkvový koláč

- druhý Mexický raut -

frijoles charros - fazolová pasta

sopa azteca - aztécká polévka

taquitos de zanahoria - kukuřičná tortilla plněná bramborovou kaší, zabalí se do tvaru flétny a osmaží se

ensalada de 3 quesos - salát třech druhů sýra; burritos metepec carne - pšeničná tortilla plněná hovězí směsí

flautas de tinga - kukuřičná tortilla plněná speciální mexickou kuřecí směsí, zabalí se do tvaru flétny a osmaží se

tostadas de cochinita pibil - kukuřičná tortilla osmažená, navrch se položí speciální mexická vepřová směs, zalitá

smetanou a posypaná sýrem

molletes - opečená čerstvá bageta, potřena fazolovou pastou, posypaná sýrem

arroz rojo - červená mexická rýže

pastel de elote - kukuřičný koláč



Autentické mexické pokrmy mohou doprovázet Mariachi, hostesky rozlévající Tequila a tanečníci, kteří vytvářejí tu správnou atmosféru.

TURECKÝ VEČER

Zažijte na Malevilu chuť turecké kuchyně a prožijte celý večer za doprovodu arabské hudby a břišních tanečnic. Tradiční pokrmy pro Vás přichystají praví turečtí kuchaři.

Studené předkrmy

Humous, Babaganuž, plněné vinné listy, feta salát, Tzazziky

Teplé předkrmy

Fatatajer – plněné taštičky se špenátem, Chissecigar – plněný sýr, Falafel – vegetariánské karbanátky z cizrny a petrželky. Merges – jehněčí párky

Hlavní jídlo

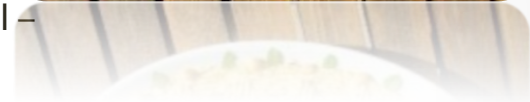
Mix Grill – Kebab – mleté maso na grilu, Tauke – kousky kuřecího masa marinované na Libanonský způsob na špízu s cibulkou, Kuřecí Gyros

Dezert

Baklava

Cena za osobu 620,- Kč bez DPH

Aby byl celý večer v úplném tureckém stylu, rádi Vám nabídneme pravou arabskou hudbu a břišní tance.



JAPONSKÝ VEČER

Japonská kuchyně je známá přípravou z čertsvých ingrediencí s minimální tepelnou úpravou, podávaná nejčastěji s rýží. Nedílnou součástí této kuchyně je v dnešní době stále populárnější SUSHI a na Malevilu Vám nyní rádi připravíme originální raut doplněný zajímavým programem, který Vás zavede do země vycházejícího slunce.

SUSHI RAUT

4ks Nigiri sushi(2x ebi,2x losos)-rýže je vytvarovaná do bochánků širokých asi na dva prsty a překryje se plátkem rybího masa, mořskými plody nebo vegetariánskou ingrediencí

4ks Maki sushi(2x okurka,2x losos)-nejznámější klasická forma sushi s jednodruhovou náplní

1ks Ura Maki(tuňák)-tento druh nepatří k tradičnímu sushi,byl vytvořen Japonci žijícími v Kalifornii. Rolky jsou obvykle plněny kombinací rybího masa a vegetariánskými surovinami, které uvnitř obalují řasu nori. Rolka je po obvodu dekorována sezamem nebo kaviárem

2x Futo Maki-podobně jako maki, ale náplň je vícedruhová, obvykle ryba a zelenina

4xTemari(2x tamago,2x uzený losos)-kuličkové sushi

50g wakame salát-salát z mořských řas

Cena za osobu 480,- Kč bez DPH

Doprovodný program k Japonskému večeru

- Krásné Geishy – zatančí tradiční japonské tance
- Japonská bojová umění – vystoupení ve stylu Aido, Kendo a Jodo
- Japonské souboje Samurajů – souboje japonských samurajů s pravými Katanami nebo Wakizashi
- Japonská hudba, která podkreslí atmosféru. Tradiční hudba na flétnu Šukahači nebo na strunný nástroj Koto



NÁPOJOVÉ BALÍČKY

1 hodina

4 hodiny konzumace

Balíček I.

150,-Kč

400,-Kč

Nelimitovaná konzumace točeného piva Pilsner Urquell a nealkoholických nápojů /minerální voda, ovocné džusy, Pepsi Cola, Fanta,Sprite,Tonic,káva Dallmayr/

Balíček II.

250,-Kč

600,-Kč

Balíček č. I + rozlévané bílé víno a červené víno z Jižní Afriky

Bílé víno : Chardonnay

Červené víno : Merlot

Balíček III.

300,-Kč

700,-Kč

Balíček č. I +výběr jednoho bílého a červeného vína

Bílé víno :

Tramín červený-pozdní sběr,Víno Mikulov Somelier Club

Neuburské-pozdní sběr, Veltlýnské červené rané - kabinet Vinařství, Volařík Mikulov

Červené víno :

Rulandské Modré-výběr z hroznů,Zweilgeltrebe –jakostní,Fratntišek Mádl Velké Bílovice

Frankovka-pozdní sběr,Habánské sklepy Velkopavlovická oblast

Balíček IV.

500,-Kč

950,-Kč

Balíček č. I +výběr jednoho zahraničního bílého a červeného vína

Bílé víno :

Bellingham Premier Grand Cru,Jižní Afrika

Pinot Grigio Doc Grave Cabert,Itálie

Červené víno :

Galan Cabernet Sauvignon Private Reserve,Chile

Côtes-du-Rhône AOC,Francie



FOTOGRAFIE NAŠICH RESTAURACÍ

restaurace



terasa hlavní restaurace



Africká restaurace



Pizzeria



gril u Pizzerie



terasa u Africké restaurace

