



pulpamen

# NABÍDKA POHOŠTĚNÍ NA VAŠI SVATBU 2025



# O Pulpamen

Proč **Pulpamen**? Toto slovo znamená v latině přesně to, co vyrábíme - DOBROTY, DELIKATESY.

Připravíme pro vás lahodné, netradiční pohoštění na vaši svatbu dle vašeho přání. Ke všem zákazníkům přistupujeme individuálně. Nabízíme jak studené rauty - na výběr je i pohoštění pro vegetariány, vegany a asijské speciality, tak i kompletní 3-chodové menu. Můžeme zajistit i obsluhu a vybavení.

Budeme se těšit na kontakt s vámi.

Najdete nás u Mladé Boleslavi:  
Hradištská 184A  
Kosmonosy, 293 06

Tel. č. 777 093 978  
E-mail: [info@pulpamen.cz](mailto:info@pulpamen.cz)  
Web: [www.pulpamen.cz](http://www.pulpamen.cz)  
A dále na Facebooku nebo Instagramu.

IČO: 05773342, 17826977

# SVATEBNÍ MENU

KLASIK

Sestavte si svatební menu podle vašich představ



## Předkrm

- ♥ Krutí terina s listovým salátkem a cibulovým čatný, bagetka
- ♥ Variace trhaných salátu s brusinkami, kozím sýrem a medovo-hořčičnou zálivkou
- ♥ Roastbeef s hořčičnou omáčkou, salátek, bagetka
- ♥ Carpaccio s červené řepy, rukolovým salátkem a balkánským sýrem
- ♥ Uzená kachní prsa s rukolovým salátkem, brusinkami a bagetou
- ♥ Šunková rolka s křenovou pěnou, salátek, bagetka
- ♥ Jazyk po pekínsku s černou omáčkou a asijským salátkem

## Polévka

- ♥ Hovězí vývar se zeleninou, nudlemi a játrovými knedlíčky
- ♥ Kuřecí vývar se zeleninou, nudlemi a kuřecím masem
- ♥ Jemně krémová dýňová polévka
- ♥ Polévka z pečených rajčat
- ♥ Žampionový nebo brokolicový krém

## Hlavní jídlo

- ♥ Hovězí po Burgundsku se šťouchanými brambory
- ♥ Svíčková omáčka s hovězí pečení a variací knedlíků
- ♥ Hovězí guláš na pivu s variací knedlíků
- ♥ Kuřecí roláda plněná listovým špenátem, mozzarellou a sušenými rajčaty se šťouchanými brambory
- ♥ Vepřová kotleta s pepřovou omáčkou a opečenými nebo šťouchanými brambory
- ♥ Krutí nudličky na curry se zeleninou a jasmínovou rýží

# SVATEBNÍ MENU

## VEGETARIÁNSKÉ

Sestavte si svatební menu  
podle vašich představ



### Předkrm

- ♥ Sýrová roláda s gorgonzolou, brusinkami, ořechy a listovým salátkem, bagetka
- ♥ Variace trhaných salátu s brusinkami, kozím sýrem a medovo-hořčičnou zálivkou
- ♥ Carpaccio s červené řepy, rukolovým salátkem a balkánským nebo kozím sýrem
- ♥ Tomata s bůvolí mozzarellou, bazalkou a opečeným toustem
- ♥ Caesar salát s krutony a dresinkem

### Polévka

- ♥ Vichyssoise – bramborovo-pórkový krém
- ♥ Jemně krémová dýňová polévka
- ♥ Polévka z pečených rajčat
- ♥ Žampionový nebo brokolicový krém
- ♥ Zeleninový vývar se zeleninou a nudlemi

### Hlavní jídlo

- ♥ Zapečené lilky s rajčaty, mozzarellou a parmezánem
- ♥ Zeleninový špíz s tempehem a št'ouchaným bramborem
- ♥ Italské krémové risotto s cuketou a žampiony (případně lze upravit)
- ♥ Kyperský sýr halloumi, grilovaná zelenina a opečený brambor
- ♥ Teplý čočkový salát z čočky Beluga se zapečeným lilkem, fetou, cherry rajčátky a rukolou
- ♥ Riccotové noky se špenátem, smetanou a parmezánem

## **Další informace:**

Cena klasického svatebního menu je v rozmezí 400 - 550 Kč na osobu.

Kalkulaci svatebního rautu vám připravíme na základě vámi zvolených pokrmů. Základní nabídku naleznete v samostatném katalogu. Se sestavením rautu a návrhem optimálního množství Vám rádi pomůžeme.

Cena se v závislosti na požadavcích pohybuje zpravidla mezi 600 – 700 Kč na osobu.

Ceny nezahrnují obsluhu. Ta se odvíjí od počtu osob a náročnosti zvoleného svatebního menu a pohoštění.

Dle individuálních požadavků pro vás můžeme zajistit nápoje nebo vybavení (rautové stoly, nádobí, skleničky, pípu, kontaktní grily apod.)