



## ♥♥ SVATOVALENTÝNSKÁ ROMANTICKÁ VEČEŘE

ZLATÁ PRAHA RESTAURANT

14. 2. 2009, 18:00 – 23:30

Delikátní 5-chodové menu sestavené šéfkuchařem restaurace Zlatá Praha Janem Horkým.  
Cena 2200 Kč za osobu včetně sklenky šampaňského, kávy, čaje a jemného digestivu.

1 sklenka Nicolas Feuillatte

Amouse Bouche

♥ Candát konfitovaný v olivovém oleji, teplá pěna z hráškových lusků a máty

♥♥ Králičí hřbet v zauzené tymiánové omáčce, smažený celerový julienne

♥♥♥ Ledová tříšť z máslových hrušek

♥♥♥♥ Telecí hřbet upravený ve vakuu, špenátový krém, karotka glazírovaná v pampeliškovém medu a kostky pečeného špeku

♥♥♥♥♥ Kynutá buchta s lesními plody a omáčkou Anglaise

Valentinské Petits Fours

Káva nebo čaj

Godet Pearadise

Více informací na tel. 296 630 522 nebo e-mailu [karolina.schmidtova@ihg.com](mailto:karolina.schmidtova@ihg.com)

INTERCONTINENTAL PRAHA  
Zlatá Praha Restaurant

Pařížská 30, Praha 1, 110 00

Tel: +420 296 630 914, +420 296 631 111, Fax: +420 224 811 207, Email: [prague@ihg.com](mailto:prague@ihg.com); [www.zlatapraharestaurant.cz](http://www.zlatapraharestaurant.cz)

## ♥♥ ST. VALENTINE'S ROMANTIC DINNER

ZLATA PRAHA RESTAURANT

14.02. 18:00 – 23:30

A passionate 5-course menu designed by Jan Horký, Zlatá Praha's Chef de Cuisine.  
CZK 2.200 per person including a glass of bubbly champagne, coffee or tea and an alluring digestif.

1 glass of Nicolas Feuillatte

Amouse Bouche

♥ Confit Pikeperch in Olive Oil, lukewarm Mousse of Peapod and Mint

♥♥ Loin of Rabbit in smoked Thyme Sauce, fried Celery Julienne

♥♥♥ Pear Smoothie

♥♥♥♥ Saddle of Veal baked in Vacuum, Creamed Spinach, Carrot glazed in Dandelion Honey and Bacon Brunoise

♥♥♥♥♥ Wild Berry Buchta with Crème Anglaise

St. Valentine's Petits Fours

Coffee or Tea

Godet Pearadise

For further information and reservation please call Tel. +420 296 630 522 or email us at [karolina.schmidtova@ihg.com](mailto:karolina.schmidtova@ihg.com)