

VARIANTY DEGUSTACÍ

ŘÍZENÉ DEGU OD 10 OSOB, ALE MŮŽETE PŘIJET V OTEVÍRACÍ DOBĚ OKOŠTOVAT
NAŠÍ NABÍDKU ALA CARTE ROZLÉVANÝCH VÍN

MALÁ DEGUSTACE

399,-

OBSAHUJE 5 VZORKŮ VÍNA / PEČIVO
POUZE V OTEVÍRACÍ DOBĚ



STŘEDNÍ DEGUSTACE

1499,-

OBSAHUJE 15 VZORKŮ VÍNA / VELKÝ STUDENÝ RAUT
(SÝRY, PAŠTIKA, OLEJ, PRÉMIOVÉ UZENINY) + PROHLÍDKA PROVOZU
DO 23:00



VELKÁ DEGUSTACE S MILOŠEM.M

2499,-

OBSAHUJE 18 VZORKŮ VÍN ŘADY PREMIER, MM, PRESIDENT
VELKÝ STUDENÝ RAUT (SÝRY, PAŠTIKA, OLEJ, PRÉMIOVÉ UZENINY)
PROHLÍDKA PROVOZU
DO 0:00



MIMO DOMLUVENÝ KONEC / KAŽDÁ DALŠÍ HODINA 2500

ENOOTHECA

VINSELEKT MICHLOVSKÝ

michlovskyf@michlovsky.com



TEPLÝ RAUT

STANDARD TEPLÝ RAUT

449,-

VEPŘOVÁ KOTLETA SOUS VIDE / VAŘENÉ BRAMBORY
KUŘECÍ PRSÍČKO / GRILOVANÁ ZELENINA / DEMI GLACE
ČERSTVÉ TĚSTOVINY S LANÝŽEM A CAVIÁREM / PARMEZÁN

UBYTOVÁNÍ

JE MOŽNÉ V AREÁLU ZAŘÍDIT/ CENA JE OD 1200/POKOJ - NOC
SNÍDANĚ 299/OS

EXTRA PLUS VÝBĚR CENA NA OSOBU

HOVĚZÍ LÍČKA / BRAMBOROVÁ KAŠE	119,-
HOVĚZÍ NEBO VEPŘOVÁ ŽEBRA	119,-
KUŘECÍ NEBO VEPŘOVÉ ŘÍZEČKY	99,-
GRILOVANÝ HERMELÍN / ŠPENÁT	99,-
SMAŽENÁ KUŘECÍ KŘÍDLA / PEČIVO	99,-
POMALU TAŽENÝ BŮČEK SOUS VIDE	99,-
SMAŽENÝ KVĚTÁK / PEČIVO / TATARKA	99,-
CEASAR SALÁT / ŠOPSKÝ SALÁT	99,-
HOVĚZÍ CARPACCIO NEBO HOVĚZÍ TATARÁK	199,-

WWW.MICHLOVSKY.COM

GNOTHECA

VINSELEKT MICHLOVSKÝ

michlovskyf@michlovsky.com



PROHLÍDKA PROVOZU



CATERING

Za teplý a studený catering se stará mladší generace – Filip a Václav Michlovští, kteří se narodili 9. 7. 1996. Oba vystudovali hotelovou školu v Rakousku (HLT RETZ) a každý z nich následoval svou vlastní, jedinečnou cestu, která je dnes spojuje ve světě gastronomie a vína.

Václav Michlovský – po studiu na hotelové škole pokračoval ve vinařské tradici a vystudoval ještě vinařskou školu ve Valticích. Předtím sbíral zkušenosti v nejlepších hotelech, jako je Mandarin Oriental Prague, kde byl hosté jako např. Brad Pitt, Angelina Jolie a nebo Arnold Schwarzenegger. Pracoval také v Alcron Radisson Blu Praha (1* Michelin) pod vedením Romana Pauluse,

Filip Michlovský – jeho cesta vedla přímo do světa gastronomie, kde měl možnost pracovat v renomovaných evropských hotelech a restauracích. Mezi jeho pracovní zkušenosti patří Hotel AlpenKarawanseraai, Hotel Achensee, Hotel Hilton Prague, Hotel Kempinski Jochberg, michelinská restaurace CINCO v hotelu Das Stue Berlin a Francouzská restaurace Obecní dům, CUKRÁŘ Lukáš Skála

Filip byl součástí týmu, který vařil pro hosty jako např. Angela Merkelová a strana CDU, Morgan Freeman, John Travolta, Tarkan, Prezident ČR a SR Black Sabbath, Red Hot Chili Peppers, Kelly Family nebo Arabský princ Alwaleed Bin Talal.

Václav a Filip Michlovští se nyní zaměřují na nabídku cateringu, který spojuje jejich odborné znalosti a zkušenosti s vysoce kvalitními víny a gastronomií. „Naším cílem je poskytnout vám nezapomenutelný zážitek“ – ať už se jedná o firemní akce, svatby, nebo exkluzivní degustace. Každé jídlo, které připravíme, je nejen požitkem pro chuťové pohárky, ale také oslavou našich hodnot – kvalitní suroviny, profesionální přístup a preciznost.

ENOTHECA

VINSELEKT MICHLOVSKÝ

