



Restaurant Bar Artemis

Turzovka
catering na mnoho spôsobov
+421 950 559 666



Pozri si našu prácu:

 artemistka  restaurantartemis



Zabezpečujeme kompletnú realizáciu osláv, svadieb, stužkových slávností a ďalších podujatí na kľúč.



Moderná kuchyňa pre každý event

Ponúkame profesionálne cateringové služby na kľúč, navrhnuté presne podľa vašich predstáv. Osobný prístup ku každému zákazníkovi nám umožňuje vytvárať rozmanité a originálne riešenia pre každú príležitosť.



Tradičná kuchyňa

Tradičné suroviny sú návratom k poctivej „babičkinej kuchyni“, ktorá si získava čoraz väčšiu obľubu. Servírujeme ju autenticky v plecháčkoch, na dreve a ďalších prírodných materiáloch, ktoré podčiarkujú jej jedinečný charakter.



STUDENÝ BUFET



Bufet

Bufet alebo "švédske stoly" tvoria bohatú skupinu našej ponuky, ktorú na mieru prispôbujeme požiadavkám zákazníkov.

Salóniky

Súčasťou našich priestorov sú aj dva útulné salóniky, ktoré je možné prenajať s kompletným servisom a cateringom zabezpečeným priamo z našej kuchyne.

SALÓNIK ONDREJA 3.



Kapacita:

SALÓNIK ONDREJA 3.

- max 10 osôb

(vlastné toalety, oddychová miestnosť)

SALÓNIK ONDREJA 4.

- max 40 osôb, podľa

druhu eventu

(vlastné toalety, fajčiarska miestnosť, možnosť prenájmu audiovizuálnej techniky)

Možnosť prenájmu pondelok - nedeľa.

Ideálne na:

- oslavu
- rodinné stretnutie
- krstiny, birmovku
- komornú svadbu
- firemný event
- školenie
- smútočné posedenie



SALÓNIK ONDREJA 4.



Svadba na kľúč

Svadba patrí k najvýznamnejším dňom v živote, a práve preto sme tu pre vás. Tím Artemis zabezpečí svadobný catering tak, aby ste si svoj veľký deň užili bez stresu a s úsmevom.



Postaráme sa o všetko

Reštaurácia Artemis už od roku 1998 s láskou a profesionalitou organizuje svadby na mieru.

Zabezpečíme:

- elegantnú výzdobu,
- prvotriedne svadobné menu,
- milú a profesionálnu obsluhu,
- harmonickú organizáciu dňa od začiatku až do konca.



Cenová ponuka

Každá svadba je jedinečná, a preto pripravujeme cenové ponuky na mieru. Prispôbime sa vašim predstavám, rozpočtu a štýlu svadby, aby bol každý detail presne podľa vašich snov.

Bližšie informácie: bs@restaurantartemis.sk +421 950 559 666

Zážitková gastronómia

Zážitkové večery, známe aj ako SOIRÉE VEČERY, organizujeme na výnimočných miestach, ktoré prinášajú príjemné vybočenie z reštauračných stereotypov. Soirée predstavuje jedinečný gastronomicko-kultúrny koncept s niekoľkochodovou večerou harmonicky doplnenou starostlivo vybranými vínami.



SOIRÉE VEČER, ktorý v nás rezonuje dodnes je „**Soirée pod kupolou**“ v synagóge v Liptovskom Mikuláši.



SOIRÉE VEČER



VIAC AKO VEČERA

- 5 až 7-chodové menu
- párovanie vín a nápojov
- kultúrny program s účasťou zaujímavých osobností, vinárov, umelcov či hercov.



Firemné eventy





Tím Artemis tvorí skupina kreatívnych ľudí, pre ktorých je gastronómia viac než práca. Každý z nás vkladá do svojej práce srdce, nápady a osobný prístup, aby sme spoločne prinášali zážitky, ktoré potešia nielen chuťové poháriky, ale aj dušu.



Kontaktujte
nás



+421 950 559 666



info@restaurantartemis.sk



@artemistka



@restaurantartemis

Adresa

Marcel Mikovčák
Restaurant Bar Artemis
Stred 181
023 54 Turzovka

www.restaurantartemis.sk

Možnosti gastronómie a nami ponúkané služby zďaleka nekončia touto brožúrou.

Každý zákazník, či event sú jedinečné a my pristupujeme k našej práci s krédom

"naš zákazník náš pán".

**Tešíme sa na
spoluprácu!**



Vážený zákazník,

Týmto ilustračnými obrázkami Vám chceme priblížiť našu základnú ponuku sortimentu a pomôcť Vám, čo najlepšie si vybrať.

PREDJEDLÁ



*DOMÁCA PAŠTÉTA Z KURACEJ PEČENE,
BRUSNICE, DOMÁCI CHLIEB*



*DOMÁCA PAŠTÉTA Z KURACEJ
PEČENE, HRUŠKOVO-ZÁZVOROVÉ
CHUTNEY, DOMÁCI CHLIEB*



ODPAĽOVANÝ VENČEK, SYROVÁ PENA, MED



*TARTAR Z ČERVENEJ REPY S JABLKOM,
ÚDENÝ PSTRUH, KYSLÁ SMOTANA*



*KURACIA KROKETKA, BIELE
FAZULKY V SMOTANOVEJ
OMÁČKE*



*PIROHY PLNENÉ TRHANÝM BRAVČOVÝM
MĀSOM, KÓPROVÉ MASLO, SLANINOVÝ
CHIPS, KYSLÁ SMOTANA*



*CHRENOVÁ ROLKA INAK
(ŠUNKA, CHRENOVÁ PENA,
OPEČENÝ RO)*



*TERINKA Z ÚDENÉHO KOLENA,
KYSLÉ PRÍLOHY, DOMÁCI
CHLEBÍK*



*KYSUCKÝ ŠPERK EXCLUSIVE
(min. odber 10ks)
Terinka z údeného kolena, toast s kuracou paštétou
a brusnicami, syr, červená repa, bylinky*

HLAVNÉ JEDLÁ



*HOVÄDZIA ROLKA PLNENÁ ŽEMĽOVOU
PLNKOU, ZEMIAKOVO-CHRENOVÉ
PYRÉ, NAKLADANÁ ZELENINA*



*HOVÄDZÍ KRK, ZEMIAKOVÝ
GRATÍN/ZEMIAKOVÉ PYRÉ, ZELENINA
JULLIENE, DEMI GLACE*



*KURACIA ROLKA V SLANINE PLNENÁ
FÁŠOU, ZEMIAKOVÉ PYRÉ, RESTOVANÁ
MRKVA A BROKOLICA, DEMI GLACE*



*HOVÄDZIA SVIEČKOVÁ NA SMOTANE,
MIX KNEDLÍKOV, BRUSNICE, ŠLAHAČKA*



*BIELA RYBA NA MASLE,
ZEMIAKOVÉ PYRÉ, CHLEBOVÉ
PYRÉ, TARTAR Z REPY A JABLKA,
LIESKOVCOVÁ MAJONÉZA*



*PEČENÁ SLABINA, TVAROHOVO-
OVSENNÉ GULÔČKY SO
ŠPENÁTOM, SMOTANOVÁ OMÁČKA,
STRATENÉ VAJÍČKO*



*BRAVČOVÁ PANENKA SOUS VIDE,
ZEMIAKOVÉ KROKETY, POĽOVNÍČKA
OMÁČKA, ŠLAHAČKA, BRUSNICE*



*GRILOVANÝ LOSOS, ZEMIAKOVÉ
PYRÉ, ZELENINA JULLIENE,
CITRÓNOVÁ OMÁČKA*

Ponúkame misy v týchto cenových kategóriách.
(Záloha za 1ks inventáru je 20€)

Misa č. 1

3,5kg; Pre 6-8 osôb 80€

Obsahuje:

- Kuracie rezníky v cestíčku
- Kuracie rezníky v kukuričných lupienkoch
- Bravčové rezníky v trojobale
- Kuracia roláda plnená šunkou a syrom
- Syrová roláda
- Zemiakový šalát
- Domáci mini chlebík 2ks



Ilustračný obrázok: Misa č.1

Misa č. 2

2,4kg; Pre 8-10 osôb 70€

Obsahuje:

- Ovocie – podľa aktuálnej dostupnosti
- Syrová roláda
- Syrové korbáčiky
- Syr Niva, Eidam, Encián
- Syrová údená parenica



Ilustračný obrázok: Misa č.2

Misa č. 3

3,4kg; Pre 10 - 14 osôb 85€

Obsahuje:

- Bravčové šašlíky
- Pečené koleno vykostené
- Bravčová roláda
- Kuracia roláda plnená šunkou a syrom
- Prílohy – kyslé uhorky, baranie rohy
- Syrová roláda
- Domáci mini chlebík 2ks



Ilustračný obrázok: Misa č.3

Misa č. 4 (stripsy misa)

3,5kg; Pre 8-10 osôb 60€

Obsahuje:

- Kuracie paličky v cornflakes
- Kyslé uhorky
- Coleslaw šalát
- Cesnakový dressing
- Cherry paradajky
- Kukuričné struky



Ilustračný obrázok: Misa č.4

Misa č. 5

4,8kg; Pre 14-16 osôb 95€

Obsahuje:

- Pečené bravčové koleno v celku
- Bravčové šašlíky
- Bravčová roláda plnená bravčovou panenkou
- Kuracia roláda plnená šunkou a syrom
- Syrová roláda
- Prílohy – kyslé uhorky, baranie rohy, čerstvá cibuľka
- Domáci mini chlebík 2ks



Ilustračný obrázok: Misa č.5

Misa č. 6 (pochutinový tanier)

1kg; Pre 3-4 osoby 35€

Obsahuje:

- 5ks mini rezníky
- Mix syrov
- Mix ovocie
- Prosciutto, saláma
- Bryndzová nátierka
- Kyslé mini uhorky
- 1ks Domáci mini chlebík



Ilustračný obrázok: Misa č.6

Misa č. 7

3kg; Pre 10-15 osôb 85€

Obsahuje:

- Bryndzová nátierka s pažítkou
- Škvarková nátierka
- Kuracia paštéta s brusnicami
- Kuracie rezníky v kukuričných lupienkoch
- Bravčové rezníky v trojobale
- Syrové nite
- Syr Encián, údený syr, Eidam
- Ovocie – podľa aktuálnej dostupnosti
- Sušené marhule
- Krekry



Ilustračný obrázok: Misa č.7

Misa č. 8

4,7kg; Pre 15 a viac osôb 135€

Obsahuje:

- Kuracie rezníky v kukuričných lupienkoch
- Bravčové rezníky v trojobale
- Paštéta z kuracej pečienky s brusnicami v poháriku
- Domáca tlačienka
- Saláma, klobása, prosciutto
- Krekry
- Syrová roláda, syrové nite, parenica, Niva, Feta syr, údený syr
- Mini mozzarellky
- Olivy
- Cherry paradajky
- Ovocie – podľa aktuálnej dostupnosti
- Sušené marhul



Ilustračný obrázok: Misa č.8

Misa č. 9

48 ks jednohubiek 95€

- 12ks Kuracia paštéta s brusnicami na toaste
- 12ks Škvarková nátierka na toaste
- 12ks Terinka z údeného kolena
- 12ks Košíček z lískového cesta plnený syrovou penou



Ilustračný obrázok: Mix jednohubiek

Misa č. 10

Mini zemiakové placky

2€/ks (min. odber 12ks)

Obsahuje:

- Zemiakové mini placky s kyslou kapustou, smotanou a cibuľkou



Ilustračný obrázok: Zemiakové placky

Mix kanapiek

Minimálne množstvo objednávky z jedného druhu je **8ks**.

Fotografie sú ilustračné!

1ks / 1,80€

Č.1 – Kanapka so syrovou penou s údeným lososom a čerstvou limetkou

Č.2 – Kanapka s enciánom, s marhuľovým džemom a pistáciami

Č.3 – Kanapka s prosciuttom

Č.4 – Kanapka s nivovou penou a čerstvou hruškou

Č.5 – Kanapka s bryndzovou penou, jahodou a vlašskými orechmi v mede



Ilustračný obrázok: Kanapky

MÄSOVÉ PEKÁČE – v cene nie je zapožičanie ohrievacej lampy (+5€)

Pekáč plný mäsa č. 1

Pre 8-10 osôb 145€

Obsahuje:

- Pečené bravčové koleno s kosťou cca 1,5kg
- Pečené bravčové rebrá s BBQ omáčkou 2kg
- Pečená bravčová roláda plnená panenkou 0,85kg
- Kuracie rezníky v lupienkoch 0,5kg
- Pečené kuracie paličky 1kg
- Chren 0,2kg, horčica 0,2kg
- Domáci sterilizovaný farebný karfiól 0,4kg
- Vyprážené cibul'ové krúžky 0,2kg
- Domáci mini chleba 3ks



Ilustračný obrázok: Pekáč č. 1

Pekáč plný rezňov č. 2

Pre 8-10 osôb 90€

Obsahuje:

- Kuracie rezníky v cestíčku 0,5kg, v kukuričných lupienkoch 0,5kg, bravčové rezníky v trojobale 0,5kg
- Pečené kuracie krídelká 1kg
- Vyprážený Eidam 0,3kg
- Vyprážené tvarôžky 0,1kg
- Domáca tatárska omáčka 0,3kg
- Domáca pikantná omáčka 0,25kg
- Domáci mini chleba 3ks



Ilustračný obrázok: Pekáč č. 2

Živánska z bravčového mäsa na plechu -

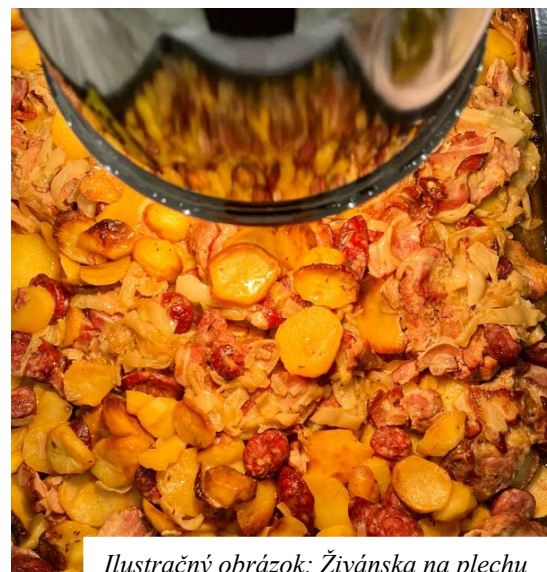
v cene nie je zapožičanie ohrievacej lampy (+5€)

1,5kg (gramáž mäsa) pre 6 osôb 89€ (min. odber)

2kg (gramáž mäsa) pre 8 osôb 119€

3kg (gramáž mäsa) pre 12 osôb 178€

- Pečená bravčová krkovička
- Klobáska
- Pečené zemiaky
- Cibuľa, paprika



Ilustračný obrázok: Živánska na plechu

Pečené prasa s prílohami

Pre 10-15 osôb

1kg/25€ (prasa aj s prílohami)

Obsahuje:

- Pečené párty prasiatko 8-12kg (podľa aktuálnej dostupnosti)
- Prílohy – kyslé uhorky, baranie rohy, nakladaný farebný karfiól, horčica, chren, domáce pečivo



Ilustračný obrázok: Pečené prasa s prílohami

Tatarský biftek s hriankami

Pre 2 osoby 250g + hrianky/30€

Možnosť objednať si minimálne 250g a viac, podľa Vášho záujmu.

- 250g Tatarský biftek z hovädzej sviečkovice
- 15ks hrianky
- Čerstvá cibuľa, capary, cesnak chilli papričky



Ilustračný obrázok: Ilustračný obrázok (cca 1kg)

DOMÁCE POCHUTINY

Tradičné domáce výrobky z našej kuchyne.

Bryndzová nátierka v poháriku

1ks (120g)/4,50€ (nevratný pohárik)

Minimálny odber 5ks



Ilustračný obrázok: Bryndzová nátierka

Domáca paštéta z kuracej pečene s brusnicami

1ks (120g)/3,90€ (nevratný pohárik)

Minimálny odber 5ks



Ilustračný obrázok: Paštéta z kuracej pečene

DEZERTY CHEESECAKE

Možnosť odberu len v celku –
12/14ks.

Cena 48€

Ponúkame:

- Čokoláda-kokos cheesecake
- Karamel-jablko cheesecake
- Karamel-banán cheesecake
- Mango-kokos cheesecake
- Pistácia-malina cheesecake
- Punč-malina cheesecake
- Ovocný cheesecake (podľa dostupnosti)



Ilustračný obrázok: Domáci cheesecake

TIRAMISU

Možnosť odberu len v celku – 7ks.

Cena 24,90€

Ponúkame:

- Tiramisu originál
- Tiramisu mango-kokos
- Ovocné tiramisu podľa sezóny



Ilustračný obrázok: Tiramisu

DOMÁCE TRADIČNÉ KOLÁČIKY

- **Domáca lístková štrúdl'a s jablkami a škoricou**
(8-10ks) - 22,50€/celý kus
- **Domáca lístková štrúdl'a s makom a višňami**
(8-10 ks) - 22,50€/celý kus
- **Slivkový kysnutý koláč s posýpkou**
(20-25ks) - 38€/celý kus
- **Medový krémeš**
(20 ks) - 50€/celý kus
- **Jogurtový malinový krémeš**
(20 ks) - 64€/celý kus



Ilustračný obrázok: Tradičné dezerty

ĎALŠIE DEZERTY



*Parená buchta s čučoriedkami
(min. pre 10 osôb)*



*Domáci perník
(min. odber 30 ks)*



*Gaštanové pyrú, marinovaná
tekvica, malinový sorbet, drobenka
(min. pre 10 osôb)*

MOŽNOSŤ TRADIČNÉHO AJ MODERNÉHO CANDYBARU



CENNÍK – ostatný sortiment

Teplý bufet	Názov	alergény	g/ks	eur
1.	Mini kuracie rezne v kukuričných lupienkoch	1,3,7	50	2,00 €
2.	Mini bravčové rezne v trojobale	1,3,7	50	2,00 €
3.	Mini kuracie rezne v cestíčku	1,3,7	50	2,00 €
4.	Vyprázaná kuracia roládka	1,3,7	300	7,50 €
5.	Syrová roláda	7	300	7,50 €
6.	Kuracia roláda plnená fášou a fazuľkami	1,3,7	200	7,00 €
7.	Bravčová roláda plnená bravčovou panenkou	1,3	850	17,50 €
8.	Pečené kačacie stehná		260	7,90 €
9.	Pečené bravčové rebrá s BBQ omáčkou	5	100	3,50 €
10.	Pečené bravčové koleno vykostené		100	3,50 €
11.	Pečené kuracie stehienka		100	1,80 €
12.	Grilovaný losos na masle	1	100	7,00 €
13.	Pečené vykostené pánty prasiatko s prílohami	1	1000	25,00 €
14.	Pečené bravčové stehno s kosťou/ podľa veľkosti		1000	17,50 €
15.	Mini hovädzie burgre so slaninou a cheddarom	1,3,7,10	100	4,90 €
16.	Vyprázané šampiňóny	1,3,7	100	2,90 €

Prílohy	Názov	alergény	g/ks	eur
1.	Opekané/Varené zemiaky	7	100	1,20 €
2.	Ryža		100	1,20 €
3.	Parená knedľa	1,3,7	160	1,20 €
4.	Karlovarská knedľa	1,3,7	160	1,20 €
5.	Zemiaková lokša	1,3,7	1	2,00 €
6.	Dusená červená/kyslá kapusta	1	100	1,20€
7.	Prílohy k mäsám (100g horčica, 100g chren, 100g baranie rohy, 100g kyslé uhorky)	10	400	4,00 €

Polievky	Názov	alergény	g/ml	eur
1.	Kapustnica s údeným mäsom a klobáskou		330	4,20€
2.	Fazuľová s údeným mäsom a klobásou	1,7	330	5,50 €
3.	Valašská kyselica	1,7	330	4,90 €
4.	Miešaný vývar s rezancami	1,3,9	330	4,50 €
5.	Hovädzí vývar s rezancami	1,3,9	330	4,90 €
	+ pečeňové halušky/1 porcia	1		0,60 €
6.	Tekvicová polievka s prosciuttom	7	330	5,50 €
7.	Kotlíkový guláš	1	100g	5,50 €
8.	Hovädzí guláš	1	100g	6,90 €

Šaláty	Názov	alergény	g/ks	eur
1.	Zemiakový s majonézou	10	100	2,00 €
2.	Slovenský zemiakový šalát	7,10	100	1,80 €
3.	Parížsky šalát	7	100	2,00 €
4.	Cestovinový šalát	1,3,7	100	2,00 €
5.	Šalát Coleslaw	7	100	2,00 €
6.	Mrkvovo-pomarančový šalát		100	1,80 €
7.	Zeleninový so syrom	7	100	2,00 €
8.	Listový šalát s feta syrom a pomarančom	7,10	100	3,20 €
9.	Šalát z bielej kapusty		100	1,50 €
10.	Vegánsky zemiakový šalát s tofu		100	2,90 €
11.	Ovocný šalát v pohárikoch		100	2,90 €

Slané pečivo	Názov	alergény	g/ml/ks	eur
1.	Škvarkové pagáče (min. 50ks)	1,3,7	1	0,45 €
2.	Tyčinky z lístkového cesta (min. 50ks)	1,3,7	1	0,20 €
3.	Domáce bagety	1,3,7	1	2,50 €
4.	Obložené chlebičky (min. 15ks)	1,3,7,10	1	2,90 €

ODPOVEDE NA OTÁZKY, KTORÉ VÁS MÔŽU ZAUJÍMAŤ:

- Fotografie sú ilustračné, teda práve tá Vaša môže mať drobné zmeny.
- Mäsové výrobky a syrové rolády, ktoré sú súčasťou sortimentu sú z našej výroby.
- Zloženie mís a pekáčov je pevne stanovené podľa cenníka.
- Ak si na mise alebo na pekáči niečo nebudete želať, samozrejme Vašej požiadavke vyhovíme a z daného sortiment doplníme do požadovanej ceny.
- Ak si budete želať nejaký druh sortimentu na misu alebo pekáč pridať, taktiež Vám radi vyhovíme. Ceny za sortiment navyše sú uvedené v *Cenník – ostatný sortiment. č.1.*
- Pri misách a pekáčoch účtujeme vratnú zálohu 20€ (podľa množstva). Pri vrátení inventáru bez poškodenia, Vám bude záloha vrátená, alebo odčítaná z celkovej sumy vašej objednávky.
- Pečené párty prasiatko stojí 25€/1kg (do tejto sumy sa rátajú aj prílohy – baranie rohy, kyslé uhorky, chren, horčica).
- Párty prasiatko je možné si objednať 7 dní vopred.
- Hmotnosť párty prasiatka vieme evidovať až po obdržaní od dodávateľa. Hmotnosť sa pohybuje od 8kg do 12kg.
- Pri objednávke kanapiiek je možný minimálny odber z jedného druhu od 8ks.
- Pri objednávke bryndzovej nátierky je minimálny odber 5ks.
- Pri objednávke kuracej paštéty je minimálny odber 5ks.
- Pri objednávke domáceho cheesecaku je možný odber iba celého koláčika, teda 12/14ks.

Pre viac informácií nás neváhajte kontaktovať.

info@restaurantartemis.sk

+421 950 559 666

www.restaurantartemis.sk
Facebook: @restaurantartemis
Instagram: @artemistka
info@restaurantartemis.sk
rezervácie: tel. +421 41 4353 912

Vopred Vám ďakujeme za záujem a spoluprácu!

Cenník platný od 02/2026.