



Boscolo Hotel CARLO IV
Senovazne namesti 13, 110 00 PRAGUE
Tel: +420.224.593.111
Fax: +420.224.593.000
email: christmasdesk@carloiv.boscolo.com



CHRISTMAS 2007 AND NEW YEAR'S EVE MENUS

CHRISTMAS EVE'S TEMPTATIONS

(LIVE PIANO MUSIC – FROM 8 PM)

Amouse Bouche from the hotel kitchen
Aperitivo di benvenuto

Goose Liver Pate with dried fruits served with " Pinza " typical sweet italian cake and " Picolit "
(sweet wine) gelatine.

Terrina di fegato d'oca con frutta secca servita con Pinza triestina e gelatina al Picolit

Smoked Salmon millefeuille with anchovy's butter
Millefoglie di salmone scozzese con burro di acciuga e pane nero

" Lasagnette " pasta with wild mushrooms and " Taleggio " cheese cream
Lasagnette con funghi di bosco e zuppella di formaggio " Taleggio "

Pomegranate Sorbet
Sorbetto di melagrana

Carp fish filet in green lemon and butter sauce with raisins
Filetto di pesce carpa in salsa di burro e limone verde con uvetta.

Guinea Fowl Breast filled with Truffles served with grilled Radicchio from Treviso
Petto di faraona al tartufo con radicchio rosso di Treviso alla griglia.



Boscolo Hotel CARLO IV
Senovazne namesti 13, 110 00 PRAGUE
Tel: +420.224.593.111
Fax: +420.224.593.000
email: christmasdesk@carloiv.boscolo.com



CHRISTMAS 2007 AND NEW YEAR'S EVE MENUS

Panettone and Pandoro with Traditional Christmas Cream
Panettone e Pandoro con la tradizionale crema Natalizia.

Espresso Coffee from Hausbrandt selection with home made old-style Bohemian cookies
Caffè espresso Hausbrandt con selezione di dolci tipici tradizionali Boemi fatti in casa

Kč 2750 € 98,00 Per Person, including VAT , soft drinks and wine tasting
(one glass of wine served to each course)

Kč 2750 € 98,00 per persona tasse incluse, degustazione di vini al calice e soft drinks inclusi nel prezzo

Kč 2500 € 90,00 Per Person, including VAT. Drinks are not included

Kč 2500 € 90,00, per persona tasse incluse, bevande escluse

CHRISTMAS LUNCH

(SOFT CHRISTMAS BACKGROUND MUSIC – FROM 12 AM)

Amouse Bouche from the hotel kitchen
Aperitivo di benvenuto con golosità

Smoked beef filet carpaccio with wild mushrooms salad in olive oil and Parmigiano Reggiano flakes
Carpaccio di filetto di manzo affumicato con insalata di porcini in olio di oliva
e fiocchi di parmigiano Reggiano

Orzotto with red radicchio of Treviso and duck ragout
Orzotto al radicchio rosso di Treviso con cuore di ragu d'anatra



Boscolo Hotel CARLO IV
Senovazne namesti 13, 110 00 PRAGUE
Tel: +420.224.593.111
Fax: +420.224.593.000
email: christmasdesk@carloiv.boscolo.com



CHRISTMAS 2007 AND NEW YEAR'S EVE MENUS

*Angler fish tournedos with Bottarga (dried Mediterranean tuna caviar) and steamed vegetables.
Medaglione di rana pescatrice con bottarga di muggine e giardinetto di verdure a vapore*

*Lamb's loin coated with basil sauce, served with potato cake and fresh goat's cheese with ribes compote
Carr di agnello in crosta di basilico con tortino di patate e caprino con marmellata di ribes*

*Caramel Chocolate Pudding with Saut ed Strawberries
Pudding di cioccolata al caramello con Fragole saltate*

*Espresso Coffee from Hausbrandt selection with home made old-style Bohemian cookies,
Panettone and Pandoro*

*Caffe espresso Hausbrandt con selezione di dolci tipici tradizionali Boemi fatti in casa,
e il tradizionale Panettone e Pandoro*

Kč 1650 € 60,00 Per Person, including Vat , soft drinks and wine tasting
(one glass of wine for each course)

Kč 2750 € 98,00 per persona tasse incluse, degustazione di vini al calice e soft drinks inclusi nel prezzo

Kč 1400 € 50,00 Per Person, including Vat. Drinks are not included.

Kč 2500 € 90,00, per persona tasse incluse, bevande escluse



Boscolo Hotel CARLO IV
Senovazne namesti 13, 110 00 PRAGUE
Tel: +420.224.593.111
Fax: +420.224.593.000
email: christmasdesk@carloiv.boscolo.com



CHRISTMAS 2007 AND NEW YEAR'S EVE MENUS

NEW YEAR'S EVE GRAND BUFFET AT CARLO IV BOSCOLO HOTEL AIDA BANQUET ROOM

(8 PM: WELCOME COCKTAIL WITH OYSTERS, TAPAS, CANAPES AND CHAMPAGNE

9 PM: DINNER - SOFT LIVE MUSIC & EXCELSIOR BALL)

Italian and Bohemian Cold cuts selection

Il gran buffet dei salumi italiani e Boemi

The corner of smoked fish selection: salmon, sword fish, tuna and trout

L'angolo della selezione del pesce affumicato: trota salmone, pesce spada, tonno.

The best of steamed fish selection: shrimps, cuttlefish julienne, tiger prawns, baby octopus and scampi tails

Le alzate delle specialità di mare con julienne di seppie, gamberi, gamberoni, moscardini e code di scampi

*Selection of italian and Bohemian cheeses presented on typical wood trays and served with fruit
compote and spicy jam*

*I taglieri con i formaggi tipici della tradizione italiana e Boema accompagnati con mostarde e
composte di frutta*

*Fresh mixed salad and grilled vegetables buffet with specialities of italian vegetables in olive oil
and pickles*

Buffet con selezioni di insalate di stagione, verdure alla griglia e sott'oli e sott'aceti tipici.

The soup trilogy: Typical tortellini soup, Bohemian potato soup, beans cream with pasta.

La trilogia delle zuppe: Tortellini in brodo, zuppa Boema di patate e pasta e fagioli



CHRISTMAS 2007 AND NEW YEAR'S EVE MENUS

*The italian pasta trilogy: ravioli with wild mushrooms, penne with sea food,
baked crepes with red radicchio*

*La trilogia delle paste: Ravioli ai porcini, pennette ai frutti di mare,
sfornato di crespelle al radicchio rosso*

*Buffet of meat main courses: Robespierre with aromatic herbs,
roasted leg of pork, crispy Bohemian duck.*

*Buffet di secondi a base di carne: Robespierre di manzo alle erbe aromatiche,
coscia di maialino al forno, anatra alla Boema*

*Buffet of fish main courses: mixed fried fish, boiled salmon, red snapper in salt crust
Buffet di secondi a base pesce: Salmone al vapore, fritto misto, dentice al sale*

*Buffet of warm side dishes vegetables: roasted potatoes, steamed potatoes,
polenta and butter sauted spinach*

*Buffet di contorni caldi: Patate al forno al rosmarino, patate al vapore,
polenta, spinaci saltati al burro.*

*The Grand Dessert buffet: Selection of cakes, panettone and pandoro
with creams, assortment of mini desserts and sliced fruit.*

*Il Gran Buffet dei dolci di fine anno: Selezione di torte, panettone e pandoro della tradizione
italiana con creme, assortimento di mini desserts e tagliata di frutta*

*Espresso Coffee from Hausbrandt selection with home made old-style Bohemian cookies
Caffè espresso Hausbrandt con selezione di dolci tipici tradizionali Boemi fatti in casa*



Boscolo Hotel CARLO IV
Senovazne namesti 13, 110 00 PRAGUE
Tel: +420.224.593.111
Fax: +420.224.593.000
email: christmasdesk@carloiv.boscolo.com



CHRISTMAS 2007 AND NEW YEAR'S EVE MENUS

Kč 5000 € 180,00 Per Person, including Vat. Drinks are not included
Kč 2500 € 90,00, per persona tasse incluse, bevande escluse

NEW YEAR'S EVE GRAND BUFFET AT CARLO IV BOSCOLO HOTEL AIDA BANQUET ROOM (FROM 12 AM TILL 3.30 PM)

Welcome Champagne and Sea Food Specialities
Flute di Champagne con degustazione di frutti di mare

Coffee, cereals, Yogurts, Egg specialities, Cold Cuts, Cheese Selection, Fruit Compote,
Croissants, Cakes

Caffe, Tea, cereals, yougurts, uova a piacere, selezione di salumi, selezione di formaggi,
composte di frutta e dolci

Seasonal Fresh Salads, Carpaccio Varieties, Quiches, Tapas, Roastbeef
Buffet di insalate di stagione, varie proposte di carne in carpaccio, Torte salate,
Tapas e Roastbeef all'inglese

Fresh Pasta Prepared on the spot by our Italian and Czech Chefs
Pasta fresca italiana preparata dai nostri Chef Italiani e Cechi

Fine Sea Food and Meat Dishes
Le nostre proposte di piatti di pesce e carne al Buffet



Boscolo Hotel CARLO IV
Senovazne namesti 13, 110 00 PRAGUE
Tel: +420.224.593.111
Fax: +420.224.593.000
email: christmasdesk@carloiv.boscolo.com



CHRISTMAS 2007 AND NEW YEAR'S EVE MENUS

Sweet Delight Assortment, Classic Italian Panettone and Pandoro with Choice of Creams
Assortimento di dolci, Panettone e Pandoro da degustare con una selezione di creme

Coffee
Cafe

Kč 1.150 € 40,00 Per Person , Including Vat. Drinks are not included
Kč 1.150 € 40,00 a persona tasse incluse, bevande escluse