



BUFETY

Bufet č.1 – 520Kč/os.

Studené

Kanapky s pěnou z červené řepy

Paštika z kachních jater

Variace listových salátů s medovo – limetkovým dressingem

Polévka

Celerová krémová s kokosovým mlékem a krutony

Teplé

Hovězí ragú s pečenou zeleninou a žampiony

Kuřecí mini-řízečky

Přílohy

Brambůrky Grenaille

Blanšírovaná zelenina

Pečivo

(ciabatta, bílý kvasový chléb, pšenično-žitné bagetky a dalamánky)

Dezerty

Čerstvé dekorované ovoce

Míša řezy / Malinové řez

V kalkulaci na 1 osobu je zahrnuto 100g studeným předkrmů 250g pokrmů teplého bufetu a 150 g přílohy.
Minimum 25 osob.



Bufet č.2 – 630 Kč/os.

Studené

Kanapky s marinovaným lososem

Carpaccio z červené řepy

Kuřecí galantina plněná pečenou karotkou

Pečené hovězí plátky (roastbeef) s cibulovou remuládou

Paštika z kachních jater

Polévka

Kuřecí vývar s masem a domácí těstovinou

Teplé

Pečené vepřové koleno s moravským zelím

Štrasburská kachna

Hovězí miniburgery

Přílohy

Brambůrky Grenaille

Špekové knedlíky

Bramborové hranolky

Pečivo

(ciabatta, bílý kvasový chléb, pšenično-žitné bagetky a dalamánky)

Dezerty

Domácí limetkový cheesecake

Pomerančová panna cotta

Pařížský krém

V kalkulaci na 1 osobu je zahrnuto 100g studeným předkrmů 250g pokrmů teplého bufetu a 150 g přílohy.

Minimum 25 osob.



Bufet č.3 – 750Kč/os

Studené

Hovězí tataráček

Salát capresse s bazalkovým pestem

Rolka z uzeného lososa plněná koprovou pěnou

Paštika z kachní jater

Salát z pečené zeleniny

Polévka

Karotkový krém ochucený čerstvým zázvorem

Teplé

Hovězí quesadillas s jalapenos papričkami

Kuřecí roláda plněná mandlovou nádivkou

Vepřová pečeně špikovaná slaninou a fazolkami s pečenými hříby

Konfitované kachní stehýnko s bylinkami

Přílohy

Jasmínová rýže

Domácí bramborové placky

Šťouchané brambory s opečenou cibulkou a slaninou

Grilovaná zelenina

Dezerty

Creme brullée

Limetková mini-panna cotta

Čokoládový krém s malinami

Pomerančové flameri

V kalkulaci na 1 osobu je zahrnuto 100g studeným předkrmů 250g pokrmů teplého bufetu a 150 g přílohy.

Minimum 35 osob.