



RAUTY

Raut č. 1 – 1.150Kč/os

Studený bufet

Čekankový salát s cizrnou a roquefortem
Salát caprese s bazalkovým pestem
Rukolový salát s granátovým jablkem, kozím sýrem a medem
Variace listových salátů s ančovičkovým dresinkem a krutony
Rolka z uzeného lososa plněná koprovou pěnou
Krevetový koktejl s ananášem a polníčkem
Hovězí rostbeef s hořčičnou omáčkou
Košičky z listového těsta plněné pěnou ze sušených rajčat a parmskou šunkou

Teplý bufet

Filírované kuřecí maso s grilovanou zeleninou, čerstvými žampiony a pšeničnými nudlemi
Marinovaná vepřová krkovička s fazolkami a se slaninou
Flank steak s pepřovou omáčkou
Celý pečený losos s citrusy a čerstvými bylinkami, bylinková omáčka
Slávky na víně s čerstvým koriandrem
Dýňové knedlíčky s omáčkou z pečených paprik, zjemněnou kokosovým mlékem

Přílohy

Blanšírovaná zelenina se zázvorem a koriandrem
Batátové pyré
Petrželkové brambůrky grenaille
Domácí bramboráčky
Čerstvé pečivo

Dezerty

Pěna z bílé čokolády s malinami
Limetkové flameri s pomerančovým cukrem
Čokoládový dortík s vanilkovým krémem a granátovým jablkem
Čerstvé dekorované ovoce

V kalkulaci na 1 osobu je zahrnuto 200g studeným předkrmů, 300g pokrmů teplého bufetu, 200 g přílohy.
Minimum 40 osob.



Raut č. 2 – 1.490 Kč/os

Studený bufet

Salát radicchio s cizrnou, baby špenátem a mozzarellou
Řecký salát s pečenými olivami
Ředkvičkový salát s ovčím sýrem a jablky
Salát z červené čočky s okurkou, paprikou a fazolemi
Variace listových salátů s jogurtovým dipem a smaženým hráškem
Variace italských šunek s olivami a sušenými rajčaty
Košíčky z listového těsta plněné kaviárem a vaječnou fází
Carpaccio z chobotnice
Rajčatová salsa s krekem a bazalkou
Marinovaný losos s koprem a pomerančem

Teplý bufet

Pečené tygří krevety s marinádou aglio olio
Celý pečený losos s citrusy a čerstvými bylinkami, bylinková omáčka
Medailonky z vepřové panenky s pečeným chřestem
16 hodin pomalu pečený hovězí krk s hříbkovou omáčkou
Filírovaná kachní prsa na kedlubnovém zelí s gazdovskou slaninou
Zeleninové minitortilly s avokádovým dipem a rajčatovou salsou

Přílohy

Domácí bramborové placky
Grilovaná zelenina
Černá čočka beluga s kořenovou zeleninou
Špekové knedlíčky
Čerstvé pečivo

Dezerty

Čokoládové Crème brûlée
Kokosové řezy plněné malinovým krémem
Vanilkový dortík s pařížským krémem a jahodami
Pomerančová pannacotta s pěnou z hořké čokolády a sušeným pomerančem
Čerstvé dekorované ovoce

V kalkulaci na 1 osobu je zahrnuto 300g studeným předkrmů, 350g pokrmů teplého bufetu, 250 g přílohy.
Minimum 40 osob.