



## RAUT č.1 – 1.150 Kč/os

### Studená část

Řecký salát s pečenými olivami  
Salát z pečené řepy s kozím sýrem, vlašskými ořechy a polníčkem  
Trhané salátové listy s ančovičkovým dresinkem, pečenou pancettou a křepelčími vajíčky  
Paštička z kachních jater na opečeném cibulovém chlebu s hruškovým chutney  
Žlutý meloun s prosciuttem a mozzarella kuličkami bocconcini  
Marinovaný losos s koprem a pomeranči

### Teplá část

Pomalou tažená hovězí líčka na červeném víně  
Vepřová panenka sous-vide s pečeným chřestem  
Kuřecí prsa supreme s omáčkou z gazdovské slaniny  
Celý pečený losos s bylinkami a citrusy, bylinkový dip  
Grilované tygří krevety na česneku a chilli  
Restované bramborové noky se sušenými rajčaty a olivami, sýr Grana Padano

### Přílohy

Blanšírovaná brokolice s baby karotkou a bylinkovým máslem  
Jemné pastiňákové pyré s pažitkou  
Opečené brambory grenaille s petrželkou  
Černá čočka Beluga s opečenou kořenovou zeleninou

### Dezerty

Pěna z bílé čokolády s višňovou omáčkou  
Řezy s lesním ovocem  
Mini dezerty z odpalovaného těsta s vanilkovým krémem  
Čerstvé dekorované ovoce

*V kalkulaci na 1 osobu je zahrnuto 200g studeným předkrmů, 300g pokrmů teplého bufetu, 200 g přílohy.  
Minimum 30 osob.*



## Raut č. 2 – 1.690 Kč/os

### Studená část

Trhané salátové listy s bylinkovým dresinkem  
Marinovaná řepa s červeným vínem a pomeranči  
Salát radicchio s bazalkovým pestem a pečenými ořechy  
Hovězí tataráček na opečeném cibulovém chlebu  
Plněný toast s koprovou pěnou, marinovaným lososem a kaviárem  
Pomalou tažený hovězí roastbeef s lehkou koktejlovou omáčkou  
Variace italských šunek s olivami  
Gua bao s trhaným kachním masem, červeným zelím a pečenou cibulkou

### Teplá část

Pečená hovězí roštěná s marinovanými liškami  
Plátky telecího hřbetu s pepřovou omáčkou  
Dančí hřbet s brusinkovou omáčkou a ostružinami  
Filírovaná kachní prsa s ovocným červeným zelím  
Pečené křepelky s kaštanovou nádivkou  
Mini steaky z tuňáka s omáčkou Salsa Verde  
Krémové risotto z pečené dýně s marinovanými cherry rajčátky a lanýžovým olejem  
Celý pečený losos s bylinkami a citrusy, nebo pečená pražská šunka na kosti

### Přílohy

Gratinované brambory se sýrem Grana Padano  
Špekové knedlíčky s perníkovým kořením  
Grilovaná zelenina  
Opečené bramborové noky s marinovanou šalotkou  
Variace slaneého pečiva

### Dezerty

Variace sladkých mini dezertů (klasické české mini dezerty- větrníčky, punčové řezy, kremrole)  
Mangová Panna cotta  
Pistáciový mouse s malinami  
Čerstvé dekorované ovoce

*V kalkulaci na 1 osobu je zahrnuto 200g studeným předkrmů, 300g pokrmů teplého bufetu, 200 g přílohy.  
Minimum 30 osob*