



RAUT č.1

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

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
Pomalu 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*