



## RAUTY

### Raut č. 1 – 950Kč/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  
Košíčky 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 – 1.290 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.