



Svatební obědové menu varianta 1.

Předkrm:

šunková terinka s křenem podávaná s brusinkovým chutney a dřevorubeckou bagetkou.

Polévka:

silný hovězí vývar s domácími játrovými knedličky a zeleninou julienne.

Hlavní chod:

hovězí pečeně se svíčkovou omáčkou a karlovarským knedlíkem.

Dezert:

jablečný štrúdl s vlaškými ořechy přelitý vanilkovou polevou.

Svatební obědové menu varianta 2.

Předkrm:

domácí játrová paštika s pomerančovým chutney a dřevorubeckou bagetkou.

Polévka:

zeleninový vývar s domácími nudlemi a sezónní zeleninou.

Hlavní chod:

konfitované kachní stebno glazírované medem a koňakem podávané na červeném zelí s jablkem a skořicí a jemným bramborovým knedlíkem.

Dezert:

želé z lesních plodů s vanilkovou polevou.



Svatební obědové menu varianta 3.

Předkrm:

bruschetta s rajčatovým ragú a parmazánovými hoblinami.

Polévka:

francouzská krémová cibulačka s krutony.

Hlavní chod:

kuřecí steak ve slaninovém kabátku s bramborovomrkvovým pyré a švestkovou omáčkou.

Dezert:

kokosová panna cotta s karamelovým krémem.

Svatební obědové menu, varianta 4 vegetariánská.

Předkrm:

rukolový salát s opečeným kozím sýrem v medovomandlové krustě.

Polévka:

rajčatová polévka s lanýžovým olejem a zakysanou smetanou.

Hlavní chod:

gnocchi Paris Art se zeleninou a hořčičnosmetanovou omáčkou a estragonem.

Dezert:

dle zvolené varianty ostatních menu.



Odpolední raut formou švédského stolu:

anglický roastbeef 30g

matjes filet s jogurtovobylinkovým dipem 30g

těstovinový salát s rukolovým pestem, sušenými rajčaty a piniovými oříšky 80g

masová fáš se zeleninou 70g

studené masové kuličky marinované v ajvaru s rukolovým pestem 100g

mix kuřecích a vepřových miniřízečků 70g

salát caprese 70g

variace francouzských a českých sýrů 70g

westfálský chlebiček pumpernickel s žervé, červenou řepou a křenem 40g

salátový bar a pečivo:

rukola, polníček a míchaný listový salát 60g

*rajčata, okurky, paprika, cibule červená a bílá, nakládané okurky, balkánský sýr, opečené krutonky,
viniagrette dresing, jogurtovobylinkový 130g*

chléb, bagetky, máslo, bylinkové máslo



Večerní grilování a pomalé pečení:

trhané vepřové ramínko Carolina 100g

bavorské klobásky 75g

marinovaná kuřecí křídélka 160g

masírovaná vepřová žebra 90g

brambora pečená v alobalu 90g

hermelín 50g

salátový bar a pečivo ke grilu: bylinkovo-česnekový aioli dip, dva druhy hořčice, rajčatová chilli salsa, smetanový křen, míchaný listový salát, beraní rohy, cibule, feferonky, chléb, bagety, bulky

půlnoční občerstvení:

variace francouzských, španělských, italských a českých salámů

Cena obědového menu je 390 Kč za dospělou osobu. Děti od 6 do 12 let účtujeme za 290 Kč a děti do 5 let pak 190 Kč. U dětí do 3 let lze objednat pouze polévku za 55 Kč.

Cena dezertu je 60 Kč za osobu. Tuto položku je možné vynechat.

Oběd podáváme dle Vašeho přání v časovém rozmezí od 12:00 do 14:30.

Pro všechny hosty kromě vegetariánů lze objednat pouze jednu z variant menu.

Cena odpoledního rautu je 450 Kč a servírujeme ho od 17:00 do 19:00.

Cena večerního grilování je 450 Kč a koná se v době od 20:00 do 22:30.

Minimální částka za dospělou osobu je 840 Kč.



Celodenní raut:

Polévka 250ml:

(výběr dvou ze tří)

francouzská krémová cibulačka s krutony

bramborový krém

hovězí vývar se zeleninou julienne a játrovými knedlíčky

Předkrm 130g:

rukolový salát s cherry rajčátky a parmezánovými hoblinami

špízy se cherry rajčátky, mozarellou a rukolovým pestem

antipasti (žampiony, cuketa, rajčata, mrkev, lilek)

Fingerfood a canapés 3ks:

Westfálský chlebiček pumpernickel s roquefortovohruškovým krémem

kuřecí špíz v burákovozázvorové chilli salse sypané černým sezamem

canapé parmská šunka a žlutým melounem



Hlavní chod 330g:

kuřecí mini steaky v pomerančovo rozmarýnové omáčce

vepřová pečeně ve slaninovém kabátku plněná kyselým zelím s bylinkovo pivní omáčkou

pstruh lososovitý na špenátovém lůžku s citronovo smetanovou omáčkou

Přílohy 330g:

grenailla s rozmarýnovým máslem

mix divoké a basmati rýže s bylinkami

jarní zelenina na másle

Dezert:

tiramisu 60g

sýrová mísa s brozovým vínem 80g

Půlnoční občerstvení:

variace světových salámů

mísa z tropického ovoce

Cena celodenního rautu za dospělého je 900 Kč. Děti od 6 do 12 let účtujeme za 650 Kč a děti do 5 let pak 450 Kč. U dětí do 3 let lze objednat pouze polévku za 55 Kč.

Raut servírujeme po celý den od 12:00 do 20:00.