

## SVATEBNÍ MENU I. (280,- Kč vč. dph / porce)

### POLÉVKA

- Hovězí vývar s domácími játrovými knedlíčky
- Kuřecí vývar s nudlemi

### PŘÍPITEK

- Cinzano bianco 0,1 dcl

### STUDENÝ PŘEDKRM

- Šunková rolka s křenovou pěnou (100g), malá zeleninová obloha, bagetka bílá
- Schwarzwaldská šunka (100g), cherry rajčátka, domácí chléb

### HOTOVÁ JÍDLA

- Svičková na smetaně s brusinkovým terčem a houskovým knedlíkem
- Černický talíř (vepřová pečeně), bílé zelí,bramborový a houskový knedlík

## SVATEBNÍ MENU II. (300,- Kč vč. dph / porce)

### POLÉVKA

- Hovězí vývar s domácími játrovými knedlíčky
- Kuřecí vývar s nudlemi

### PŘÍPITEK

- Bohemia sekt demi nebo brutt 0,1 dcl

### STUDENÝ PŘEDKRM

- Šunková rolka s křenovou pěnou (100g), malá zeleninová obloha, bagetka bílá
- Schwarzwaldská šunka (100g),cherry rajčátka, domácí chléb
- Kuřecí salát s broskví,bagetka bílá
- Grilované rajče plněné provensálskou kuřecí směsí, bagetka bílá
- Košíček z listového těsta plněný kuřecím ragú se žampiony
- Košíček z listového těsta plněný kuřecím salátem
- Hovězí roasbeef s cumberlandskou omáčkou domácí chléb
- Vepřová pečeně se sýrovou nebo hořčično pepřovou omáčkou a keiserka celozrnná

### MINUTKY (gramáž masa 150g)

- Steak z grilu (kuřecí nebo vepřový) s oblohou z čerstvé zeleniny  
- doplněný omáčkou dle výběru: Bylinková, Sýrová, Hříbková, Hořčično pepřová nebo Brusinková
- Steak z grilu (kuřecí nebo vepřový) po selsku s oblohou z čerstvé zeleniny
- Steak z grilu (kuřecí nebo vepřový) na zeleném pepři s oblohou z čerstvé zeleniny
- Steak z grilu (kuřecí nebo vepřový) na barevném pepři s oblohou z čerstvé zeleniny
- Steak z grilu (kuřecí nebo vepřový) po rychtářsku s oblohou z čerstvé zeleniny
- Steak z grilu (kuřecí nebo vepřový) po myslivecku s brusinkami
- Maso dvou barev (plátek kuřecího a vepřového masa) přírodní, obloha z čerstvé zeleniny

### PŘÍLOHY

- opékaný brambor
- hranolky
- šťouchaný brambor s cibulkou

## SVATEBNÍ MENU III. (400,- Kč vč. DPH / porce)

### POLÉVKA

- Hovězí vývar s domácími játrovými knedlíčky
- Kuřecí vývar s nudlemi

### PŘÍPITEK

- Suché Martini s olivou 0,1 dcl

### STUDENÝ PŘEDKRM

- Šunková rolka s křenovou pěnou (100g), malá zeleninová obloha, bagetka bílá
- Schwarzwaldská šunka (100g), cherry rajčátka, domácí chléb
- Kuřecí salát s broskví, bagetka bílá
- Grilované rajče plněné provensálskou kuřecí směsí, bagetka bílá
- Košíček z listového těsta plněný kuřecím ragú se žampiony
- Košíček z listového těsta plněný kuřecím salátem
- Hovězí roasbeef s cumberlandskou omáčkou domácí chléb
- Vepřová pečeně se sýrovou nebo hořčično pepřovou omáčkou a keiserka celozrnná
- Uzený losos se zakysanou smetanou

### MINUTKY (gramáž masa 200g)

- Steak z grilu (kuřecí, vepřový nebo hovězí) s oblohou z čerstvé zeleniny

#### Doplňný omáčkou dle výběru:

Bylinková

Sýrová

Hříbková

Hořčično pepřová

Brusinková

- Steak z grilu (kuřecí, vepřový nebo hovězí) po selsku s oblohou z čerstvé zeleniny
- Steak z grilu (kuřecí, vepřový nebo hovězí) na zeleném pepři s oblohou z čerstvé zeleniny
- Steak z grilu (kuřecí, vepřový nebo hovězí) na barevném pepři s oblohou z čerstvé zeleniny
- Steak z grilu (kuřecí, vepřový nebo hovězí) po rychtářsku s oblohou z čerstvé zeleniny
- Steak z grilu (kuřecí, vepřový nebo hovězí) po myslivecku s brusinkami
- Maso tří barev (plátek kuřecího, vepřového a hovězího masa) přírodní, obloha z čerstvé zeleniny

### PŘÍLOHY

- opékaný brambor
- hranolky
- šťouchaný brambor s cibulkou
- americký brambor
- bramborové nočky na másle