

Nabídka rautů a bufetů



Rauty se rozlišují různou úrovní a více nebo méně slavnostním pojetím. Často se pořádají v rámci obchodních nebo reklamních akcí v atraktivním prostředí a s neobvyklým sortimentem. Doba pořádání rautů není daná, souvisí však s odlišením nabídky pokrmů.

Rauty patří k nejoblíbenější formě společenského setkání spojeného s pohoštěním. Umožňují lehce navázat kontakty se zajímavými lidmi a dávají hostům volnost pohybu. Vzhledem k tomu se obvykle nezajišťuje místo k sezení pro všechny hosty. Rautové občerstvení má daný charakter formou občerstvení z tzv. nabídkových (bufetových) stolků, které se dělí zpravidla na teplé, studené a nápojové. Z těchto stolků si hosté pokrmy a nápoje vybírají a překládají si je samostatně. Někdy bývá přítomna obsluha, která je hostům k nápomoci. Sortiment by měl, alespoň z větší části, umožnit konzumaci bez příboru, případně jenom s použitím vidličky.

Způsob rautového občerstvení se hodí pro větší společnost, od 20 osob a více.

Ačkoli u rautu by správně neměla být místa k sezení a vše by mělo probíhat ve stoje, maximálně s několika bistrostolkami na odkládání inventáře, většinu akcí i přesto realizujeme na základě přání klientů s místy k sezení u stolů, proto i naše nabídka zahrnuje pokrmy non finger food, běžně podávané spíše u večerí formou bufetových stolů. V případě přání samozřejmě rádi sestavíme raut na základě přesně stanovených gastronomických zvyklostí a s více canapés a pokrmy typu finger food.

Vaše přání, nápady, kreativní a netradiční změny jsou pro nás vždy novou výzvou a impulsem, proto nás v případě jakýchkoli dotazů, úprav a extra přání neváhejte kontaktovat. Budeme se snažit připravit a navrhnout vždy takové řešení, abyste se u nás cítili jako doma. Naším cílem byla, je a vždy bude Vaše maximální spokojenost.

Těšíme se na Vaši návštěvu!

Barbecue a americké speciality

Barbecue ([anglicky](#) také zkráceně BBQ) je způsob grilování kořeněného a předem naloženého masa na otevřeném či uzavřeném grilu pod širým nebem. Barbecue pochází původem z indiánské tradiční kuchyně a je oblíbené především v jižanských státech USA a v Austrálii.

Typická pro BBQ grilování je omáčka s nasládlou příchutí obohacená o kouřové aroma. Toto aroma vzniká grilováním masa (nejčastěji kuřecího, vepřového a ryb) na dřevěném uhlí, briketách či na speciálním dřevě na uzení.

Typickými přílohami k barbecue grilování jsou fazolky, pečené fazole v BBQ omáčce, grilovaná zelenina (cuketa, lilek, kukuřičné klasy apod.) pečivo, čerstvá zelenina a saláty s různými dipy a omáčkami

Častým dezertem na barbecue party je tzv. cheesecake. Tento dezert se objevuje v pečené i nepečené podobě a je připravován z rozdrobených sušenek a tvarohové náplně.

Barbecue grilování je provázání gastronomie a společenské události a bývá spojováno s poslechem živé či reprodukované hudby.

Předkrmy: Chilli con carne v bramborových košíčcích

Čerstvé sandwiche (šukové, sýrové, tuňákové)

Saláty: Míchaný zeleninový salát (z čerstvých rajčat, okurek, paprik, několika druhů salátů se zálivkou dle vlastního výběru)

Waldorfský salát (salát z krájených jablek a hroznového vína s vlaškými ořechy a majonézou)

Zálivky: Čirá sladkokyselá, Bílá jogurtová, Smetanová, Bylinková

Hl. jídla: Buffalo wings (kuřecí křídýlka) pečená ve sladko-chilli marinádě

Marinované minikotletky

Mini steaky z hovězí roštěné s grilovanými cherry rajčátky

Kuřecí paličky přelévané barbecue omáčkou

Hamburger buffet (připravte si sami dle chuti svůj BURGER)

Hot dog buffet (připravte si sami svůj HOT DOG)

Omáčky: Barbecue sauce, Smetanovo-pepřová omáčka, Hořčično-medová omáčka

Sladkokyselá chilli omáčka

Přílohy: Fazolky na cibulce se slaninou

Kukuřičné lupínky

Bramborová kaše

Pečivo s burákovým máslem

Grilovaná zelenina (cuketa, lilek, papriky, rajčata, cibule, pórek...)

Vařené kukuřičné klasy

Dezerty: Cheesecake (dort ze sušenek a sýru Philadelphia)

Světlý a tmavý muffin

Čokoládová fontána s ovocnými špízky

Javorový sirup

Snacks: 2 druhy popcornu na stolech

Nápoje: Jim Beam s Coca Colou, ostatní nápoje dle nápojového lístku

(nejdou v ceně)



Cena: 300-550 Kč/ osoba
(dle rozsahu a množství)

Řecký raut

Řecká kuchyně je velmi rozmanitá, chutná a zdravá. Na své si s ní přijdou jak vyznavači masových jídel, tak i vegetariáni. Základem jsou zeleninové saláty, ryby, dobré maso, spousta olivového oleje a olivy. V jídlech se běžně používá několik druhů oliv, restované papriky a vinný ocet. Častou ingrediencí je i sýr Feta.

Zeleninový salát tzatziki, jehož základními přísadami jsou okurky, jogurt a česnek, je tradiční řecký salát, podávaný často jako předkrm. Mezi obvyklá hlavní jídla patří nákyp z mletého masa zapečený v troubě s cibulí, česnekem a typickými řeckými surovinami (olivami, olivovým olejem, rajčaty, lilkem a jinou zeleninou), nazvaný Moussaka. Dalším tradičním jídlem je tzv. maso Souvlaki, které je připravováno z kousků vepřového nebo jehněčího masa a podává se na špejli nebo v chlebu pita. Známé jsou i karbanátky keftekadia, se kterými se obvykle podává bramborové pyré Skordalia (klasické bramborové pyré ochucené vinným octem, česnekem a olivovým olejem). Nejznámějším řeckým pokrmem je pak gyros – maso grilované na rotačním grilu, odkrajované na tenké plátky, podávané s nejrůznějšími omáčkami a čerstvou zeleninou.

- Předkrmy:** Canapes se sýrem feta a olivami
Taštičky z listového těsta plněné řeckými olivami
Naložený camembert s olivami a sušenými rajčátky
- Saláty:** Tzatziki (salát z okurek, česneku, kopru a řeckého jogurtu)
Řecký salát s olivami a sýrem feta
Čočkový salát s olivami
- Polévky:** Česnečka se sýrem, šunkou a krutony
- Hl. jídla:** Masový koláč moussaka („koláč“ z mletého masa a zeleniny)
Špíz souvlaki (špíz z jehněčího nebo vepřového masa)
Gyros Grill - naložená grilovaná masa s jogurtovo-česnekovou omáčkou a nasekaným salátem (můžete sami odkrajovat)
Lososové ministezky
- Přílohy:** Grilovaná zelenina (lilek, cuketa, papriky, cibule, rajčata, pórek...)
Bramborové pyré skordalia (pyré ochucené vinným octem, česnekem a olivovým olejem)
Pečivo – olivový chléb, bagetky
Vařené bylinkové brambůrky
- Dezerty:** Šátečky z listového těsta plněné lesním ovocem
Ovocný dortík
- Snacks:** Naložené velké olivy sypané parmazánem
- Nápoje:** Ouzo (anýzový likér), ostatní nápoje dle nápojového lístku
(nejsou v ceně)



Cena: 300-550 Kč/ osoba
(dle rozsahu a množství)

Bavorský raut

Bavorská kuchyně je velmi rozmanitá. Pokrmy mají společné znaky se sousední českou kuchyní a přelévají se velkým množstvím horkého másla.

Typickými předkrmy podávanými též jako chuťovky k pivu je bílá klobása, tyrolský špek, bavorská sekaná v housce nebo bílá ředkev. Z polévek je nejčastěji podávána Brotsuppe (chlebová polévka).

Mezi obvyklá bavorská jídla patří například špecle (často podávané se sýrovou omáčkou) nebo domácí nudle (na slaný i sladký způsob). Mezi Bavorské speciality patří servírování velkých porcí masa, s malou porcí přílohy. Z mas se nejčastěji podává vepřové pečené maso servírované s bramborovým knedlíkem a bavorským zelím. Bavorská kuchyně je také známá mnoha druhy uzenin rozmanitých chutí. Oblíbené jsou pečené klobásy, jemný salám či pivní klobása.

Jako dezert se podává tzv. Auszogne (sladká sádlová smažená placička, s křupavým tenkým středem a silnými okraji), bavorský krém nebo čokoládová fontána, do níž se namáčí různé druhy ovoce.

Mezi nápoje, na které žádný Bavor nedá dopustit, patří zejména pivo čepované do tupláků, dále pak likér Blutwurz nebo pálenka z výtažků z kořene alpského hořce - Gebirgsenzian. Tyto nápoje, zejména pivo, jsou doplněny o různé malé pochoutky, jako jsou například preclíky, plísňový sýr nebo bavorský játrový sýr.

Předkrmy: Nářezové mísy s bavorskou sekanou, světlou a tmavou tlačenkou, Schwarzwaldskou šunkou

Saláty: Uzeninový salát s kousky ementálu
Bavorský kyselý zelný salát s houbami
Bavorský uzeninový salát (salát z uzeniny, rajčat, cibule a kyselých okurek ochucený vinným octem a hořčicí)

Polévky: Sýrová polévka z Allgäu (polévka z chleba a kmínu zjemněná smetanou)
Hovězí vývar se špekovým knedlíkem

Hl. jídla: Smažené vinné klobásy
Pečená vepřová kolena
Bílé bavorské klobásy
Domácí jehněčí klobásy
Bavorská vepřová pečeň



Přílohy: Tradiční bavorský bramborový salát (bramborový salát s vývarem a sladkokyselou zálivkou bez majonézy)
Bavorský houskový Knödel
Bavorské zelí
Špecle (malé nočky nebo nudličky připomínající slovenské halušky)
Pečivo



Dezerty: Čokoládová fontána (k namáčení sušenky a ovocné špízky)
Bavorské vdolečky (vdolečky zvrchu zdobené zavařeninou, šlehačkou a strouhaným tvarohem)
Mini „Germknödel“ (povidlový knedlík, zalitý vanilkovou omáčkou, sypaný cukrem a mákem)
Perník

Snacks: Preclíky
Plísňový sýr

Nápoje: Pivo čepované do „tupláků“, Radler, ostatní nápoje dle nápojového lístku
(nejdou v ceně)



Cena: 300-550 Kč/ osoba
(dle rozsahu a množství)

Raut z lehkých a vegetariánských pokrmů

Lehké a vegetariánské pokrmy se těší stále větší oblibě nejen mezi vegetariány, zejména v teplých letních měsících. Základem lehkých jídel je zelenina, ať už čerstvá nebo grilovaná.

Jako předkrm se podávají například plněná rajčata, brokolice placičky, grilovaný lilek nebo různé druhy sýrů.

Hlavní jídla jsou také bohatá na zeleninu a doplňují se různými přílohami, nejčastěji bramborami, rýží nebo těstovinami. Oblíbená jsou rizota, těstoviny např. se syrovou omáčkou, zapečený plněný lilek, kuskus se zeleninou nebo cuketové řízečky. Na rautovém stole lehké a vegetariánské kuchyně nesmí bezpochyby chybět i dostatečné množství rozmanitých zeleninových salátů doplněných dressingy a dipy různých chutí (sladkokyselý, česnekový, pažitkový, rajčato-bazalkový, francouzský, bylinkový, hořčicový a podobně).

Lehké dezerty jsou velmi často nepečené, tvarohové doplněné ovocem, například nepečený malinový dortík, ovocný salát nebo nektarinky s borůvkami posírované karamellem. V letních měsících jsou oblíbené zmrzlinové poháry nebo palačinky s ovocem a zmrzlinou.

Předkrm: Lehký krevetový koktejl
 Rajčátko plněné bazalkovým krémem



Saláty: Canapes se šunkou a zeleninkou
 Zelný salát Coleslaw
 Mrkvový salát s ovčím sýrem
 Dýňový salát s kaštanem
 Mísa sezónního ovoce

Hl. jídla: Pečené papriky s balkánským sýrem marinovaným v česneku a petrželce s rukolou
 Čerstvý bílý chřest přelitý jemnou holandskou omáčkou (omáčka z másla a vaječného žloutku ochucená bílým vínem, octem a vavříkem)
 Krutí minibiftečky naložené v zeleném pepři
 Těstovinový salát se špenátem
 Zapečený plněný lilek

Přílohy: Pařený kuskus s jemnou francouzskou zeleninou a bazalkovým pestem
 Opečená minibagetka
 Bylinková rýže

Dezerty: Ovocný dortík
 Palačinky s ovocem



Snacks: Sušené ovoce

Nápoje: Fresh džusy ze sezónního ovoce, ostatní dle nápojového lístku
 (nejsou v ceně)



Cena: 300-550 Kč/ osoba
 (dle rozsahu a množství)

České speciality

Česká kuchyně je výrazně ovlivněna polohou České republiky a vzájemným působením s německou kuchyní (zejména bavorskou) a kuchyní rakouskou.

Důležitou součástí české kuchyně a českého stravování jsou polévky. Polévky se podávají před hlavním jídlem (česnečka, hovězí vývar s játrovými knedlíčky, kuřecí vývar s kapáním), ale i samostatně jako hlavní jídlo. Tyto polévky bývají husté, luštěninové s podílem masa nebo uzeniny a jsou servírovány s pečivem (například bramborová, gulášová, fazolová apod.) Jako předkrm lze také ochutnat řadu sezónních salátů doplněných různými dresingy.

U hlavních jídel dominuje maso, zejména hovězí, vepřové a kuřecí. Tradičními českými pokrmy jsou různé guláše, vepřo knedlo zelo, marinované steaky v různorodých marinádách na lánovém grilu dukátové buchtičky s krémem a jiné.

Jako dezert jsou typické povidlové, tvarohové a makové buchty nebo bublaniny se sezónním ovocem. Často podávaným dezertem jsou také palačinky nebo lívance se zavařeninou nebo čokoládová fontána, do které se namáčí různorodé ovoce, oplatky nebo sušenky.

Z nápojů je nejčastěji servírováno pivo plzeňského typu, slivovice nebo Becherovka. Jako chuťovka k pivu se podává nakládaný hermelín, utopenec nebo olomoucké tvarůžky.

V případě zájmu lze raut z českých specialit doplnit o zážitek opékání buřtů nebo jiných dobrot na ohništi nacházejícím se v hotelovém areálu.

- Předkrmy:** Kachní játra na gratinovaném lusku s cibulkou a opečenou bagetou
Šunková rolka s křenovou remuládou
Uzeninová nářezová mísa (debrecínská pečeně, krutí šunka, uherský salám, poličan, mortadella s olivami)
Sýrová nářezová mísa (eidam, hermelín, uzený sýr, zrající sýr, sýr s vlašskými ořechy)
- Saláty:** Zelný salát s houbami, Kedlubnový salát s okurkou
- Zálivky:** Jogurtovo-česneková, Čirá sladkokyselá
- Polévky:** Staročeská bramboračka s houbami
Zelná s klobáskou
Kuřecí vývar s kapáním
- Hl. jídla:** Vepřová žebra na medu
Svíčková na smetaně
Hovězí gulášek na černém pivku
Miniřízečky (vepřové, kuřecí, sýrové)
Vepřová šunka od kosti, odkrajovaná kuchtíkem
Opekání špekáčků na ohništi
- Přílohy:** Domácí bramboráčky
Výběr domácích knedlíků (karlovarské, bramborové, špekové) Opečené brambory ve slupce
- Dezerty:** Domácí bublanina
Domácí jablečný miništrůdl s ořechy
Tvarohové, makové a povidlové buchty
- Nápoje:** Slivovice, pivo, ostatní dle nápojového lístku
(nejsou v ceně)



Cena: 300-550 Kč/ osoba
(dle rozsahu a množství)

České speciality s rybami

Na rautu české gastronomie a ryb Vám můžeme nabídnout moderní pojetí výběru kanapek a předkrmů ze sýra, uzenin, ryb nebo ovoce, vše za použití těch nejkvalitnějších surovin. Dále různé polévky dle Vaší chutě (buď jako předkrm nebo jako hlavní jídlo) přesnídávkové nebo krémové a nářezy z kvalitních salámů a sýrů, vkusně nazdobené na stříbrných táčech.

Z hlavních jídel na tomto rautovém stole naleznete čerstvé ryby nejen z polabských tůní ovoněné čerstvými bylinkami pěstovanými přímo v hotelu, ale i ryby mořské.

Kromě ryb lze ochutnat také například uzenou kýtu na kosti krájenou kuchtíkem, šunku od kosti podávanou v kleštích, galantiny z kachny i kuřete, masové pečinky a rolády, paštiky, huspeniny nebo výborný gulášek, ať už ostrý nebo labužnický.

Celý raut je doplněn salátovým barem, kde si lze vybrat z řady originálních salátů a dressingů.



Předkrmy: Canapes s lososem
Tuňákové canapes
Bristolské vejce leštěné aspikem přelité pikantní omáčkou
Uzeninová nářezová mísa

Saláty: Cuketový salát se smetanou
Jemný míchaný zeleninový salát s kukuřicí
Nasekaný ledový salát s kousky eidamu a salámu

Zálivky: Čirá sladkokyselá
Bílá jogurtová

Polévky: Polévka ze směsi lesních hub a hříbků
Kulajda
Rybí polévka s gratinovanými krutónky

Hl. jídla: Pstruh na másle s kokořínských potůčků a tůní
Račí ocásky podávané na špízu s bylinkovým pestem
Uzená krkovice se zelím
Miniřízečky (vepřové, kuřecí, sýrové)

Přílohy: Vařené bylinkové brambůrky
Bramborové domácí knedlíky
Pečivo

Dezerty: Makové, tvarohové a povidlové šátečky z křehkého těsta
Perníkový dortík s čokoládovou a kokosovou polevou
Tvarohové, makové a povidlové koláčky

Nápoje: Bílé víno dle vinné karty, ostatní dle nápojového lístku
(nejsou v ceně)



Cena: 300-550 Kč/ osoba
(dle rozsahu a množství)

Italský raut

Itálie je země slunce, vína, dobrého sýra, pizzy a těstovin v různých podobách. I my se Vám tímto budeme snažit přiblížit tuto skvělou kuchyni plnou mnoha chutí a vůní, voňavých bylinek a chutných delikates.

Na italském rautovém stole můžete najít chuťově zajímavé předkrmy jako je například sušená šunka Prosciutto s medovým melounem, sušenými rajčátky nebo parmazánem. Dalším nezvyklým, velmi chutným předkrmem mohou být melounové košíčky plné ovoce, ovoněné alkoholem.

Jelikož Itálie je známá i výrobou mnoha druhů sýrů, na italském rautovém stole nesmí chybět. Slané, zrající nebo bylinkové sýry se podávají buď jako předkrm k povzbuzení chuti nebo jako chuťovka k dobrému vínu.

Z hlavních jídel můžete ochutnat těstoviny různých druhů (penne, fusilli, tortellini, ravioli, fettuccine, farfalle nebo lasagne) nebo gnocchi (nočky nebo měkké nudle vyráběné z krupice, pšeničné mouky, brambor nebo strouhanky). Těstoviny nebo noky jsou podávány s různými druhy omáček s masem i bez masa, například s omáčkou z loupaných rajčat, ze sýra nebo se špenátem. Časté je také zapékání těstovin v troubě a zdobení aromatickým sýrem – parmazánem.

Kromě těstovin se v Itálii často konzumují grilované steaky v ochucených olejích a marinádách, saláty a ryby na grilu – proto je naleznete i na našem rautovém stole. Ryby na grilu jsou vždy čerstvé, kořeněné bylinkami pěstovanými přímo v hotelu a salátový bar poskytuje velký výběr různých druhů salátů, zálivek a dressingů (například ořechový, olivový, česnekový bylinkový apod.)

Jako sladká tečka nesmí chybět domácí tiramisu nebo čokoládová fontána.

Předkrmy: Parmská šunka s bílým melounem
 Canapés s parmskou šunkou, parmezánem a rukolou

Saláty: Míchaný zeleninový salát
 Rajčatový salát s jemnou cibulkou

Zálivky: Čirá sladkokyselá
 Bílá jogurtová

Polévky: Italská minestrone (hustá zeleninová polévka s fazolemi)

Hl. jídla: Gratinované těstoviny se šunkou a brokolicí
 Penne quattro formaggio (čtyři druhy sýra)
 Italské rizoto s kuřecím masem, cibulí, česnekem a paprikou
 Špagety carbonara (se slaninou a vejci, sypané parmazánem)

Dezerty: Domácí tiramisu
 Čokoládová fontána
 Melounový salátek ovoněný brandy

Snacks: Variace italských sýrů

Nápoje: Grappa (destilát z hroznů), mandlový likér Amaretto, ostatní dle
 (nejsou v ceně) nápojového lístku



Cena: 300-550 Kč/ osoba
 (dle rozsahu a množství)

Staročeský raut Sv. Ludmily

V nabídce staročeského rautu Sv. Ludmily můžete ochutnat speciality zdejšího regionu, našich praděů a prababiček, například zvěřinu, drůbež, pečíny z vepřika a podobné dobrůtky. Zdejší kraj je, co se gastronomie týče, velmi bohatý a my Vám vše chceme dát ochutnat plnými doušky. V dávné době - v době hrabat, knížat a hradních pánů - se stoly prohýbaly nejchutnějšími pochoutkami a naši kuchtíci se je Vám tímto snaží připomenout. V rautu Sv. Ludmily mimo jiné ochutnáte netradiční saláty v salátovém baru, ideální jako předkrm.

Z hlavních jídel podáváme plněné křepelky s nádivkou a uzeným jazykem, pečené husy, kachny a kuřata, pečenou šunku od kosti podávanou v kleštích, mnoho řízků z různých mas nebo zvěřinový gulášek. Nezapomeňte ochutnat také masíčko z udírny, které je krásně provoněné sladkým dřevem.

Všechna hlavní jídla jsou podávána s velmi chutnými přílohami, které jsou připravovány podle již dávno zapomenutých receptur.

Z dezertů naleznete na rautovém stole Sv. Ludmily nejen sladkosti podle našich prababiček, ale nebude chybět ani tekoucí čokoláda z naší čokoládové fontány.

Předkrmy: Tataráček ze svíčkové včetně 6 ks česnekových topinek
Variace zvěřinových paštik
Studený kančí hřbet

Saláty: Cuketový salát se smetanou
Zelný salát s velkými fazolemi
Houbový salát s mělnickým vínem

Zálivky: Čirá sladkokyselá

Polévky: Mělnický hovězí vývar s bylinkovým vinným knedlíkem
Polabský kaldon s nudlemi a játrovými noky

Hl. jídla: Zvěřinový guláš s brusinkami
Dančí steaky se švestkovou omáčkou
Svatomartinská kachna (pečená kachna s nádivkou, podávaná s červeným zelím)
Pečená krůta s kaštanovou nádivkou

Přílohy: Výběr domácích knedlíků
Pečené bramborové čtvrtky s česnekem
Štuchané brambory se slaninou a cibulkou
Pečivo

Dezerty: Staročeský koláček (makový, tvarohový, povidlový)
Domácí bublanina s malinovou omáčkou
Čokoládová fontána (k namáčení ovocné špízky a sušenky)

Nápoje: Pivo, Becherovka, ostatní dle nápojového lístku
(nejsou v ceně)



Cena: 300-550 Kč/ osoba
(dle rozsahu a množství)

Středočeská zabíjačka

V minulosti byly zabíjačky na venkově a v menších městech v zimním období pravidlem v téměř každém domě, mají tedy velmi silně zakořeněnou tradici. Na zabíjačkovém rautu se Vám pokusíme tuto tradici přiblížit.

Budete tak moci ochutnat například černou zabíjačkovou polévku s kroupami, řeznickou zabíjačkovou polévku se škvarky, sulc nebo masitou huspeninu.

Z hlavních jídel podáváme zabíjačkový guláš, prejt (jelítkový nebo jitrnicový), různě kořeněné jitrnice nebo kroupová či žemlová jelítka.

Oblíbenou zabíjačkovou specialitou jsou také tlačanky, salámy a klobásy, které rovněž naleznete na našem zabíjačkovém rautovém stole.

Předkrmy: Masová tlačenka světlá/tmavá
Utopenci
Domácí huspenina (sulc) s jemnou červenou cibulkou

Saláty: Míchaný zeleninový salát
Zelný salát s velkými fazolemi

Zálivky: Čirá sladkokyselá
Bílá jogurtová

Polévky: Zabíjačková kroupová polévka

Hl. jídla: Zabíjačkový guláš
Staročeská jitrnice
Kroupové/žemlové jelítko
Pečené koleno (s hořčicí, křenem, jablečným křenem a beraními rohy)
Vepřový ovar (s hořčicí, křenem, jablečným křenem a beraními rohy)
Klobásky
Jitrnicový/jelítkový prejt

Přílohy: Opečené toastíky
Jemně opečené brambory v pepřové krustě
Chléb

Dezerty: Staročeský koláček
Domácí piškotový koláč s jablky

Nápoje: Becherovka, pivo, ostatní dle nápojového lístku
(nejsou v ceně)



Cena: 300-550 Kč/ osoba
(dle rozsahu a množství)

Slovenský raut

Na sestavení a přípravě slovenských specialit se podílí slovenský rodák, výborný kuchař a náš přítel Filip Vavrica.

Slovenská kuchyně je ovlivněna sousední českou a maďarskou gastronomií. Maďarský vliv je patrný zejména u pikantnějších jídel.

Vzhledem k hojnému výskytu ovčích farem na Slovensku se v gastronomii vyskytují často ovčí sýry, obvykle posypané červenou paprikou. Jako předkrmy se také často servírují různě ochucené zeleninové saláty.

Z hlavních jídel jsou typicky slovenským pokrmem halušky, ať už bryndzové nebo s uzeným a se zelím, bramborové pirohy s máslem, střapačky se zelím, šišky s mákem či strouhankou, pirohy se smaženou cibulkou nebo bryndzové pirohy s kysanou smetanou a škvarky.

Oblíbenými nápoji jsou na Slovensku pivo, slivovice a borovička

Předkrmy: Rostbífový závitok plněný čerstvým ovčím sýrem
Ovčí sýr v listovém těstě
Pirožky plněné pikantním masem

Saláty: Mrkvový salát s ovčím sýrem
Jemný míchaný zeleninový salát s cibulkou a grilovanými lusky

Polévky: Kapustnice
Fasoláda s maďarskou klobásou (hustá fazolová polévka s klobásou)

Hl. jídla: Halušky s brynzou
Střapačky se zelím a uzeným masem
Maďarský hovězí pikantní gulášek
Zapečené těstoviny s vejcem a uzeným masem

Přílohy: Výběr domácích knedlíků
Pečivo

Dezerty: Míchaný ovocný salát ze sezónního ovoce se zálivkou z bílého jogurtu
Makové a tvarohové šátečky z křehkého těsta

Nápoje: Pivo Zlatý bažant, borovička, ostatní dle nápojového lístku
(nejdou v ceně)



Cena: 300-550 Kč/ osoba
(dle rozsahu a množství)

Slavnostní svatební raut

Svatební den je jedním z nejdůležitějších dní v životě člověka. Měl by být jedinečný a nezapomenutelný. S tím souvisí i gastronomický zážitek, který bychom Vám chtěli poskytnout prostřednictvím našeho slavnostního svatebního rautu.

Jako předkrm můžete ochutnat z variace nářezů a sýrů, řez medového melounu s parmskou šunkou, listový salát s praženými ořechy nebo hovězí carpaccio s bazalkovým pestem, rucolou a parmazánem.

Z hlavních chodů naleznete na svatebním rautovém stole například kuřecí roládu s houbovou nádivkou a smetanovou omáčkou, variace kuřecích a vepřových miniřízečků s citrónem, králíka pečeného v zelenině, řezy z vepřové panenky se silnou šalotkovou omáčkou nebo filet z lososa s čerstvými bylinkami.

Na nabídkovém stole rovněž najdete několik druhů dezertů. Můžete ochutnat například jablečný závin s vanilkovou omáčkou, domácí tiramisu nebo výbornou tekoucí čokoládu z naší fontány, do které si můžete namáčet různé ovoce, oplatky nebo sušenky.

- Předkrmy:** Carpaccio z hovězí svíčkové sypané parmezánem
Šunková rolka s křenovou remuládou
Canapes s parmskou šunkou, parmazánem a rukolou
Uzeninová nářezová mísa (debrecínská pečeně, parmaská šunka, šunka od kosti, krůtí šunka, uherský salát, poličan, mortadella s pistáciemi)
Sýrový nářez (eidam, hermelín, uzený sýr, zrající sár, sýr s vlašskými ořechy)
- Saláty:** Rajčatový salát s jemnou cibulkou
Okurkový salát se zakysanou smetanou
Míchaný zeleninový salát
Ovocný salát z čerstvého exotického ovoce
- Polévky:** Consommé s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi
- Hl. jídla:** Miniřízečky (vepřové, kuřecí, sýrové)
Čerstvý losos gratinovaný v bylinkové krustě
Krůtí minibífečky naložené v zeleném pepři
Hovězí Chateaubriande (dvojitý steak ze svíčkové)
- Přílohy:** Steakové hranolky
Vařené bylinkové brambůrky
Fazolky na cibulce se slaninou
Opečená minibagetka
- Dezerty:** Domácí svatební koláčky
Čokoládová fontána (k namáčení ovocné špízky a sušenky)
- Nápoje:** Šampaňské, vína dle vinné karty, ostatní dle nápojového lístku
(nejsou v ceně)



Cena: 450-750 Kč/ osoba
(dle rozsahu a množství)

