

MENU IX

RAUTOVÉ MENU 930,-Kč/osoba

Pečivo

banketové celozrnné rohlíčky, banketové pšeničné housky, světlý a celozrnný chléb

Výrobky studené kuchyně

variace sushi s wasabi a sojovou omáčkou a nakládanými plátky zázvorového kořene
marinovaný irský losos s čerstvým koprem obkládaný listy salátu Bianco s limetkami

mořský halibut marinovaný v sojové omáče

mušle sv. Jakuba

vykoštěný pečený kanadský losos s česnekem a čerstvou pažitkovou natí

200g/os

Sýry

paleta českých sýrů servírovaná na dřevě, zdobená hroznovým vínem

variace domácích ovčích sýrů

(korbáčiky čerstvé a uzené, čerstvé a uzené nitě, parenica, poloostépek, tyčinky, brynza, vrkoč)

50g/os

Výrobky teplé kuchyně

Hlavní jídla : krutí medailonky na provensálských bylinkách

svíčkové řezy s anglickou slaninkou

lososové kostky s hlívou

200g/os

Přílohy : dušená rýže, smetanový brambor, baby-karotka, zelený hrášek, fazolky

150g/os

Čerstvá krájená zelenina s dipy

tomaty, salátové okurky, papriky žluté, červené a zelené, variace listových salátů

Dipy: bazalkový, křenový, zázvorový, pažitkový

Dochucovací prostředky: sůl, pepř, balzamikový ocet, olivový olej

50g/os

Ovoce

aranžované čerstvé krájené ovoce sevírované na etažeru s čokoládovou omáčkou

50g/os

ovocný salát s alkoholem

60g/os

C u k r á r n a

Cukrárenské fingerfoods podávané na porcelánových mističkách:

dezertní krémy z čerstvého ovoce

jablkový se skořicí

malinový

50g/os

čokoládové pralinky

2ks/os

S n a c k

domácí slané sýrové pečivo

50g/os

variace tmavých a zelených řeckých oliv s kostičkami feta sýru doplněnými kořením

20g/os

Menu zahrnuje zajištění inventáře včetně prostření, obsluhu a dopravu.

