



Silvestrovské menu 2020 / New Year's Eve menu 2020

cena / price 2450,-

Iberico uzeniny od Joselita, sušená rajčata, domácí balzamikový chléb, zauzený olivový olej Castillo d Canena

Iberico sausages from Joselito, sun dried tomatoes, homemade balsamic bread, Castillo d Canena smoked extra virgin olive oil

Grilovaná kachní játra, domácí zauzená kachní prsa v kapustovém listu a skořicí ovoněná šťáva

Grilled Foie gras, homemade smoked duck breasts wrapped in kale with cinnamon flavored duck sauce

Drůbeží consommé s domácími lanýžovými tortelinami a zeleninou

Chicken consommé with truffle tortellini and vegetables

Filet Mignon z hovězí svíčkové, křenové máslo, špenát, restovaný telecí brzlík, pohanková omáčka Bordelaise, máslové bramborové pyré

Filet Mignon, horseradish butter, roasted sweetbread, spinach, Bordelaise sauce made with buckwheat, potato-butter puree

Nebo / Or

Filet z Kambaly, omáčka z fermentované rýže Koji, Yuzu olej, čočka Beluga, brambory pečené na mořské soli

Turbot Fillet, fermented Koji rice sauce, Yuzu oil, Beluga lentils and grilled potatoes on sea salt

Silvestrovské čokoládové vejce s nugátem

New Year's Eve chocolate egg with nougat



SILVESTROVSKÝ RAUT 2020 / NEW YEAR'S EVE BANQUET 2020

cena: 1600 Kč / osoba / price: 1600 Kč / per person

Koktejlové předkrmy / Starters: Celková gramáž předkrmů –60 g na osobu / 60 g per person

- Hráškové pyré s bazalkovým creme fraiche, ařila klíčky a mátovým olejem Pea puree with basil creme fraiche, affila sprouts and mint oil
- Grilované krevety s česnekovým olejem, piniemi, zázvorem a chilli, ciabatta Grilled prawns with garlic oil, pine nuts, ginger and chilli, ciabatta
- Špíz s mini mozzarellou, bazalkou, cherry rajčaty a domácím pestem Mini mozzarella, basil, cherry tomatoes with homemade pesto served on a stick
- Konfitovaný smažený vepřový bůček s tamarindovou omáčkou, kořením s chilli a koriandrem Fried pork belly confit with tamarind sauce with spices chilli and coriander

Studené mísy / Cold platters: Celková gramáž předkrmů – 60 g na osobu / 60 g per person

- Selekce českých a moravských sýrů, zdobené ovocem a ořechy Selection of Czech and Moravian cheeses, garnished with fruit and nuts
- Výběr českých salámů a uzenin Selection of Czech salami and sausages

Teplý bufet / Warm buffet: Celková gramáž hlavních chodů – 400 g na osobu / 400 g per person

- Kuřecí mini řízečky s bylinkovou strouhankou Mini chicken schnitzel with herb breadcrumbs
- Ragú z vepřových líček a plecka z přeštického selátka na černém pivu Dark beer pork cheeks ragout from local pig
- Gratinované brambory se smetanou Potatoes au gratin with cream
- Bramborové pyré Mash potato
- Thajské zeleninové zelené Curry s kokosovým mlékem, koriandrem a citronovou trávou (vegan, bez lepku) Vegetarian green Thai curry with coconut milk, coriander and lemongrass (vegan, gluten free)
- Jasmínová rýže Jasmin rice

Salátový bar / Salad Bar: Celková gramáž salátů – 100 g na osobu / 100 g per person

- Salátový bar - papriky, rajčata, okurky, variace dresinků, olivy, marinovaná feta, restovaná slanina, míchané salátové listy, sušená rajčata, ořechy Salad bar - capsicum, tomatoes, cucumber, selection of dressings, olives, marinated feta, grilled bacon, mix of salads, sun dried tomatoes, nuts

Dezerty / Desserts: Celková gramáž dezertů – 18 g na osobu / 18 g per person

- Variace minidezertů / Selection of mini desserts

Pečivo / Bread: Celková gramáž pečiva – 100 g na osobu / 100 g per person

- Pečivo tmavé a světlé /Homemade bread