



NABÍDKA CATERINGOVÝCH SLUŽEB 2019 / CATERING SERVICES 2019

RAUT č. 1 / BUFFET n. 1

Koktejlové předkrmy / Starters:

Celková gramáž předkrmů – 60g na osobu / 60g per person

- Fava fazolky s kozím sýrem, šunkou Serano, mátou a hráškovým pyré
Fava beans with goat cheese, Serrano ham, mint and pea puree
- Grilované krevety s česnekovým olejem, piniemi, zázvorem a chilli, ciabatta
Grilled prawns with garlic oil, pine nuts, ginger and chilli, ciabatta
- Stracciatella (trhaná mozzarella ve smetaně) s čerstvými rajčaty a domácím pestem
Stracciatella (mozzarella in cream) with fresh tomatoes and homemade pesto

Studené zdobné mísy / Cold platter:

Celková gramáž předkrmů – 60g na osobu / 60g 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 – 400g na osobu / 400g 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 pivě
Ragout of pork cheeks from Přeštice pig
- Gratinované brambory se smetanou
Potatoes au gratin with cream
- Uzené bramborové pyré
Smoked potato puree

Salátový bar / Salad Bar:

Celková gramáž salátů – 50g na osobu / 50g per person

- Caesar salát s krutony, pancettou, ančovičkovým dresinkem a parmezánem
Caesar salad with croutons, pancetta and parmesan cheese
- Řecký salát s marinovanou fetou a olivami
Greek salad with feta cheese and olives

Dezerty / Desserts:

Celková gramáž dezertů – 30g na osobu / 30g per person

- Variace mini dezertů
Selection of mini desserts

Pečivo / Pastry:

Celková gramáž pečiva – 25g na osobu / 25g per person

- Pečivo tmavé a světlé
Homemade bread



NABÍDKA CATERINGOVÝCH SLUŽEB 2019 / CATERING SERVICES 2019

RAUT č. 2 / BUFFET n. 2

Koktejlové předkrmy / Starters:

Celková gramáž předkrmů – 53g na osobu / 53g per person

- Hráškové pyré s bazakovým creme fraiche, afila klíčky a mátovým olejem
Green pea puree with basil creme fraiche, pea sprouts and mint oil
- Pyré z červené řepy s Parfait s kozího sýru a ročníkovým balsamikem
Beets Puree with goat cheese parfait and aged balsamic vinegar
- Pomalu pečený bůček s čočkou Castaluccio
Slow roasted pork belly with lentils Castaluccio

Studené zdobné mísy / Cold platter:

Celková gramáž předkrmů – 60g na osobu / 60g 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 – 380g na osobu / 380g per person

- Diamond steak podávaný se salsou verde (krájený před hosty)
Diamond steak served with salsa verde
- Gratinované brambory se smetanou
Potatoes au gratin with cream
- Galantina z farmářských kuřat s mandlovou nádivkou
Galantine of farm chicken with almond stuffing
- Bramborové pyré
Potato puree

Salátový bar / Salad Bar:

Celková gramáž salátů – 50g na osobu / 50g per person

- Salát s hruškami, oříšky a polníčkem s ořechovým dresinkem
Salad with pears, nuts and corn salad with walnut dressing
- Panzanella - Opečená ciabatta, Extra panenský olivový olej Frantoia, bazalka a dva druhy rajčat
Panzanella - Grilled ciabatta, extra virgin olive oil Frantoia, basil and two kinds of tomatoes

Dezerty / Desserts:

Celková gramáž dezertů – 30g na osobu / 30g per person

- Variace mini dezertů
Selection of mini desserts

Pečivo / Pastry:

Celková gramáž pečiva – 25g na osobu / 25g per person

- Pečivo tmavé a světlé
Homemade bread



NABÍDKA CATERINGOVÝCH SLUŽEB 2019 / CATERING SERVICES 2019

RAUT č. 3 / BUFFET n. 3

Koktejlové předkrmy / Starters:

Celková gramáž předkrmů – 72g na osobu / 72g per person

- Sous vide roláda z vepřového boku z Přeštického selátka, medová hořčice, zelenina
Sous vide pork belly of Přeštice, honey mustard, vegetables
- Kulička z kozího sýru s presovanými jablky a medovým ořechem
Goat cheese, apples and honey nuts
- Prosciutto na čerstvém ovoci (fíky, žlutý meloun atd.)
Prosciutto, fresh fruit (figs, honeydew melon, etc.)
- Špíz s mini mozzarellou, bazalkou, cherry rajčaty a domácím pestem
Mini skewer with mozzarella, basil, cherry tomatoes and homemade pesto

Teplý bufet / Warm buffet:

Celková gramáž hlavních chodů – 350g na osobu / 350g per person

- Šunka od kosti s křenem a jablky
Prague Ham on the bone with horseradish and apples
- Argentinský Flank steak podávaná se salsou Chimichurri
Argentine Flank steak served with Chimichurri Salsa
- Kuřecí řízečky v Panko strouhance s kokosem a vepřové mini řízečky s tymiánem a česnekem
Chicken shnitzel in Panko breadcrumbs with coconut and mini pork shnitzel with thyme and garlic
- Bramborové pyré
Potatoes puree

Salátový bar / Salad Bar:

Celková gramáž salátů – 60g na osobu / 60g per person

- Caesar salát s krutony, pancettou a ančovičkovým dresinkem
Caesar salad with croutons, pancetta and anchovy dressing
- Řecký salát s marinovanou fetou a olivami
Greek salad with marinated feta and olives

Dezerty / Desserts:

Celková gramáž dezertů – 78g na osobu / 78g per person

- Panna cotta s passion fruit omáčkou a toustovaným kokosem
Panna cotta with passion fruit sauce and toasted coconut
- Variace mini dezertů (čoko mousse, jablečný závin)
Selection of mini desserts (choco mousse, apple pie)
- Čokoládová pěna Valrhona s malinovým coulis
Valrhona chocolate mousse with raspberry coulis

Pečivo / Pastry:

Celková gramáž pečiva – 75g na osobu / 75g per person

- Banketky
Banquet pastry
- Pečivo tmavé a světlé
Homemade bread



NABÍDKA CATERINGOVÝCH SLUŽEB 2019 / CATERING SERVICES 2019

RAUT č. 4 / BUFFET n. 4

Koktejlové předkrmy / Starters:

Celková gramáž předkrmů – 70g na osobu / 70g per person

- Fava fazolky s kozím sýrem, šunkou Serano, mátou a hráškovým pyré
Fava beans with goat cheese, Serrano ham, mint and pea puree
- Seviche z tuňáka s Ponzou, avokádovým pyré a citrónovou pěnou
Seviche Tuna with Ponzu, avocado puree and lemon foam
- Grilované krevety s česnekovým olejem, piniemi, zázvorem a chilli, ciabatta
Grilled prawns with garlic oil, pine nuts, ginger and chilli, ciabatta
- Pomalu pečený bůček s čočkou Castaluccio
Slow roasted pork belly with lentils Castaluccio

Studené zdobné mísy / Cold platter:

Celková gramáž předkrmů – 60g na osobu / 60g per person

- Selekce francouzských a italských sýrů, zdobené ovocem a ořechy
Selection of French and Italian cheeses, garnished with fruit and nuts
- Výběr italských a španělských uzenin
Selection of Italian and Spanish sausages

Teplý bufet / Warm buffet:

Celková gramáž hlavních chodů – 440g na osobu / 440g per person

- Diamond steak podávaný se salsou verde (krájený před hosty)
Diamond steak served with salsa verde
- Gratinované brambory se smetanou
Potatoes au gratin with cream
- Galantina z kuřat Landes plněná hříbky
Galantine of chicken, stuffed with mushrooms
- Vepřová líčka Iberico na černém pivě
Braised Iberico pork cheeks with black beer
- Uzené bramborové pyré
Smoked potato puree

Salátový bar / Salad Bar:

Celková gramáž salátů – 50g na osobu / 50g per person

- Salát s hruškami, oříšky a polníčkem s ořechovým dresinkem
Salad with pears, nuts and corn salad with walnut dressing
- Panzanella - Opečená ciabatta, extra panenský olivový olej Frantoia, bazalka a dva druhy rajčat
Panzanella - Grilled ciabatta, extra virgin olive oil Frantoia, basil and two kinds of tomatoes

Dezerty / Desserts:

Celková gramáž dezertů – 60g na osobu / 60g per person

- Panna cotta s omáčkou z citrusových plodů a jedlými květy
Panna cotta with a citrus fruit sauce and toasted coconut
- Variace mini dezertů (čoko mousse, jablečný závin)
Selection of mini desserts (choco mousse, apple pie)

Pečivo / Pastry:

Celková gramáž pečiva – 75g na osobu / 75g per person

- Banketky
Banquet pastry
- Pečivo tmavé a světlé
Homemade bread



NABÍDKA CATERINGOVÝCH SLUŽEB 2019 / CATERING SERVICES 2019

RAUT č. 5 / BUFFET n. 5

Koktejlové předkrmy / Starters:

Celková gramáž předkrmů – 70g na osobu / 70g per person

- Foie gras marinovaná v červeném víně s cibulovou marmeládou
Foie gras marinated in red wine with onion marmalade
- Tempurované krevety s chilli, okurkovým dipem s kokosovým mlékem a palmovým cukrem
Tempura prawns with chilli, cucumber dip with coconut milk and palm sugar
- Plátky kuřecích prsou s Repollo (zelí, máta, oříšky, čerstvý sýr)
Sliced chicken breast with Repollo (cabbage, mint, nuts, fresh cheese)
- Zauzená kachní prsa s rajčatovým chutney a bylinkovým salátem
Smoked duck breast with tomato chutney and herb salad

Studené zdobné mísy / Cold platter:

Celková gramáž předkrmů – 60g na osobu / 60g per person

- Výběr francouzských sýrů s ovocem a oříšky
Selection of French cheeses with fruit and nuts
- Výběr italských a španělských uzenin s nakládanou zeleninou
Selection of Italian and Spanish sausages with pickles

Teplý bufet / Warm buffet:

Celková gramáž hlavních chodů – 320g na osobu / 320g per person

- Stroganoff z Argentínské svíčkové s kapary
Stroganoff from Argentinean beef with capers
- Filety z lososa se salsou vierge
Salmon fillets with salsa vierge
- Jasmínová rýže
Jasmine rice
- Bramborové pyré
Mashed potatoes

Salátový bar / Salad Bar:

Celková gramáž salátů – 70g na osobu / 70g per person

- Salát s marinovaným lilkem, paprikou, rukolou a tapenádou ze sušených rajčat
Salad with marinated eggplant, peppers, arugula and sun dried tomato tapenade
- Míchaný salát (rajčata, papriky, okurky, dubové listy, ledový salát, balsamický dresink)
Mixed salad (tomatoes, peppers, cucumbers, oak leaves, lettuce, balsamic dressing)

Dezerty / Desserts:

Celková gramáž dezertů – 75g na osobu / 75g per person

- Pěna z hořké italské čokolády s bazalkovým želé a citrónovou omáčkou
Mousse made with bitter chocolate with Italian basil jelly and lemon sauce
- Karamelový flan s kávovou omáčkou
Caramel flan with coffee sauce
- Ovocný salát dekorovaný s glazé z Marsaly, badyánu a skořice
Fruit salad decorated with glaze Marsala, star anise and cinnamon

Pečivo / Pastry:

Celková gramáž pečiva – 100g na osobu / 100g per person

- Banketky
Banquet pastry
- Pečivo tmavé a světlé
Homemade bread



NABÍDKA CATERINGOVÝCH SLUŽEB 2019 / CATERING SERVICES 2019

RAUT č. 6 / BUFFET n. 6

Koktejlové předkrmy / Starters:

Celková gramáž předkrmů – 76g na osobu / 76g per person

- Pomalu pečený bůček s čočkou Castaluccio
Slow roasted pork belly with lentils Castelluccio
- Prosciutto na čerstvém ovoci (fíky, žlutý meloun apod.)
Prosciutto with fresh fruit (figs, honeydew melon, etc.)
- Špíz s mini mozzarellou, bazalkou, sherry rajčaty a domácím pestem
Skewer with mini mozzarella, basil, cherry tomatoes and homemade pesto

Teplý bufet / Warm buffet:

Celková gramáž hlavních chodů – 450g na osobu / 450g per person

- Šunka od kosti s křenem a jablky
Ham with horseradish and apples
- Pečená květová špička US Picanha podávaná se salsou Verde
Roast beef rump steak US Picanha with salsa Verde
- Grilovaná zelenina (lilek, cuketa, paprika, cibule)
Grilled vegetables (eggplant, zucchini, peppers, onions)
- Filety z mořského vlka s lilkem, rajčaty a piniemi
Fillet of sea bass with eggplant, tomatoes and pine nuts
- Domácí penne se salsicciou z přeštického selátka s kurkumou a crème fraîche, parmezán
Homemade penne with salsiccia from Přeštice piglet with turmeric and crème fraîche, parmesan

Salátový bar / Salad Bar:

Celková gramáž salátů – 100g na osobu / 100g per person

- Caesar salát s krutony, pancettou a ančovičkovým dresinkem
Caesar salad with croutons, pancetta and anchovy dressing
- Řecký salát s marinovanou fetou a olivami
Greek salad with feta cheese and olives

Dezerty / Desserts:

Celková gramáž dezertů – 95g na osobu / 95g per person

- Vanilková Panna cotta s malinovým coulis
Vanilla Panna cotta with raspberry coulis
- Kávový dezert Opera
Coffee cake Opera

Pečivo / Pastry:

Celková gramáž pečiva – 75g na osobu / 75g per person

- Banketky
Banquet pastry
- Pečivo tmavé a světlé
Homemade bread



NABÍDKA CATERINGOVÝCH SLUŽEB 2019 / CATERING SERVICES 2019

RAUT č. 7 / BUFFET n. 7

Koktejlové předkrmy / Starters:

Celková gramáž předkrmů – 75g na osobu / 75g per person

- Zauzená kachní prsa na křupavém chlebu s rajčatovým chutney a salátkem
Smoked duck breast on crispy bread with tomato chutney and salad
- Foie gras paté s fíkovou mostardou, pyré z briošky, pistácie a řeřichou
Foie gras paté with fig mostarda, brioche puree, watercress and pistachio
- Tartar z tuňáka s Ponzu, avokádovým pyré, koriandrem a citrónovou pěnou
Tartar of tuna with Ponzu, avocado puree, coriander and lemon mousse
- Pyré z červené řepy s Parfait s kozího sýru a ročníkovým balsamikem a koriandrem
Puree of beetroot with goat cheese parfait and balsamic vinegar and coriander
- Jemný tatarák z hovězí svíčkové s kapary, bylinkami a extra panenským olivovým olejem Ursiny, ciabatta kruton s česnekem
Gentle Beef tartar with capers, herbs and extra virgin olive oil Ursiny, ciabatta crouton with garlic

Studené zdobné mísy / Cold platter:

Celková gramáž předkrmů – 80g na osobu / 80g per person

- Výběr francouzských a italských sýrů, zdobené ovocem a ořechy
Selection of French and Italian cheeses with fruit and nuts
- Výběr italských a španělských uzenin
Selection of Italian and Spanish sausages

Teplý bufet / Warm buffet:

Celková gramáž hlavních chodů – 480g na osobu / 480g per person

- Pečená květová špička US Picanha podávaná s omáčkou chimichurri
Roast beef rump steak US Picanha with chimichurri sauce
- Bramborové noky s lanýžovou omáčkou a parmezán
Potato gnocchi with truffle sauce and parmesan
- Galantina z kuřat Landes plněná hříbky s omáčkou Albufera s foie gras
Galantine of chicken, stuffed with mushrooms and Albufera sauce with foie gras
- Vepřová líčka Iberico na černém pivě
Iberico pork cheeks with dark beer
- Filet z lososa se salsou Vierge (rajčata, olivy, bazalka, lilek)
Salmon fillet with salsa Vierge (tomatoes, olives, basil, eggplant)
- Bramborové pyré
Potatoes puree

Salátový bar / Salad Bar:

Celková gramáž salátů – 68g na osobu / 68g per person

- Salát s hruškami, oříšky a polníčkem s ořechovým dresinkem
Salad with pears, nuts and corn salad with walnut dressing
- Panzanella - Opečená ciabatta, extra panenský olivový olej Frantoia, bazalka a dva druhy rajčat
Panzanella - Grilled ciabatta, extra virgin olive oil Frantoia, basil and two kinds of tomatoes



Dezerty / Desserts:

Celková gramáž dezertů – 50g na osobu / 50g per person

- Variace mini dezertů (4druhy: čokoládový, kávový, ovocný, oříškový)
Selection of 4 mini desserts (choco, coffee, fruit, nut)

Pečivo / Pastry:

Celková gramáž pečiva – 75g na osobu / 75g per person

- Banketky
Banquet pastry
- Pečivo tmavé a světlé
Homemade bread



NABÍDKA CATERINGOVÝCH SLUŽEB 2019 / CATERING SERVICES 2019

RAUT č. 8 / BUFFET n. 8

Koktejlové předkrmy / Starters:

Celková gramáž předkrmů – 90g na osobu / 90g per person

- Hráškové pyrė, prach z šunky Jamon Iberico, žloutková espuma s citrónem
Pea puree, dust from ham Jamon Iberico, yolk espuma with lemon
- Stracciatella (trhaná mozzarella ve smetaně) s čerstvými rajčaty a domácím pestem
Stracciatella (mozzarella in cream) with fresh tomatoes and homemade pesto
- Foie gras parfait, omáčka z karamelizované bílé čokolády, crumble z briošky
Foie gras parfait, caramelized white chocolate sauce, brioche crumble
- Velouté Dubarry s mušlemi svatého Jakuba, sakura, chlebový crumble
Dubarry Velouté with scallops, sakura, bread crumble
- Gambas Al Ajillo - krevety na česneku s chilli
Gambas Al Ajillo - prawns with garlic and chilli

Studené zdobné mísy / Cold platter:

Celková gramáž předkrmů – 140g na osobu / 140g per person

- Výběr italských a francouzských sýrů s ovocem a oříšky (pecorino, montbriac, munster, livarot, parmesan, fontina atd.)
Selection of Italian and French cheeses with fruit and nuts (pecorino, montbriac, munster, livarot, parmesan, fontina, etc.)
- Bresaola s kozím sýrem, červenou řepou, rukolou a piniemi
Bresaola with goat cheese, beetroot, rocket and pine nuts

Teplý bufet / Warm buffet:

Celková gramáž hlavních chodů – 320g na osobu / 320g per person

- Svičková Wellington (Angus svičková, černý lanýž, houbové ragú, parmská šunka, listové těsto)
Fillet of Beef Wellington (Angus beef, black truffle, mushroom ragout, Parma ham, puff pastry)
- Bramborové máslové pyrė z ratté rohlíčků
Potato and butter puree of ratté rolls
- Parmezánové noky s ragú z Bio Přeštického selátka z farmy Medito
Parmesan gnocchi with ragout of Bio Přeštice piglet farm Meditech
- Carnaroli rizoto s mascarpone a restovanými kousky z křepelky od Paní Hronské
Carnaroli risotto with mascarpone and roasted quail pieces from Mrs. Hronská

Salátový bar / Salad Bar:

Celková gramáž salátů – 90g na osobu / 90g per person

- Salát s ořechy, marinovanými jablky a medovým dresinkem z octu Xeres
Salad with nuts, marinated apples and honey dressing with vinegar Xeres
- Salátový bar – papriky, rajčata, okurky, variace dresinků, olivy, marinovaná feta, restovaná slanina, míchané salátové listy
Salad Bar - peppers, tomatoes, cucumbers, selection of dressings, olives, marinated feta, roasted bacon, mixed salad leaves



Dezerty / Desserts:

Celková gramáž dezertů – 60g na osobu / 60g per person

- Čokoládová pěna s malinovým coulis
Chocolate mousse with raspberry coulis
- Vanilková Panna cotta s passion fruit omáčkou a physalis
Vanilla Panna cotta with passion fruit sauce and physalis

Pečivo / Pastry:

Celková gramáž pečiva – 130g na osobu / 130 per person

- Variace domácích chlebů - (cibulový, s uzeninou, škvarky, s bylinkami a sušenými rajčaty)
Selection of homemade bread (with onion, sausage, cracklings, herbs and sundried tomatoes)
- Banketky
Banquet pastry



NABÍDKA CATERINGOVÝCH SLUŽEB 2019 / CATERING SERVICES 2019

RAUT č. 9 / BUFFET n. 9

Koktejlové předkrmy / Starters:

Celková gramáž předkrmů – 90g na osobu / 90g per person

- Zauzená kachní prsa s tomatovým chutney a estragonovým salátem, křupavý chléb
Smoked duck breast with tomato chutney and tarragon salad, crusty bread
- Hráškové pyré, prach z šunky Jamon Iberico, žloutková espuma s citrónem
Pea puree, dust from ham Jamon Iberico, yolk espuma with lemon
- Foie gras parfait, omáčka z Bio hroznové šťávy, brioška se sušenými brusinkami a mandlemi
Foie gras parfait, Bio sauce of grape juice, brioche with dried cranberries and almonds
- Velouté Dubarry s mušlemi svatého Jakuba, sakura, chlebový crumble
Dubarry Velouté with scallops, sakura, bread crumble
- Gambas Al ajillo - Krevety na česneku s chilli
Gambas Al Ajillo - prawns with garlic and chilli

Studené zdobné mísy / Cold platter:

Celková gramáž předkrmů – 140g na osobu / 140g per person

- Výběr italských a francouzských sýrů s ovocem a oříšky (pecorino, montbriac, munster, livarot, parmesan, fontina atd.)
Selection of Italian and French cheeses with fruit and nuts (pecorino, montbriac, munster, livarot, parmesan, fontina, etc.)
- Bresaola s kozím sýrem, červenou řepou, rukolou a piniemi
Bresaola with goat cheese, beetroot, rocket and pine nuts

Teplý bufet / Warm buffet:

Celková gramáž hlavních chodů – 320g na osobu / 320g per person

- Svičková Wellington (Angus svičková, černý lanýž, houbové ragú, parmská šunka, listové těsto)
Fillet of Beef Wellington (Angus beef, black truffle, mushroom ragout, Parma ham, puff pastry)
- Bramborové máslové pyré z ratté rohlíčků
Potato and butter puree of ratté rolls
- Parmezánové noky s ragú z Bio Přeštického selátka z farmy Medito
Parmesan gnocchi with ragout of Bio Přeštice piglet farm Meditech
- Carnaroli rizoto s mascarpone a restovanými kousky z křepelky od Paní Hronské
Carnaroli risotto with mascarpone and roasted quail pieces from Mrs. Hronská

Salátový bar / Salad Bar:

Celková gramáž salátů – 90g na osobu / 90g per person

- Salát s ořechy, marinovanými jablky a medový dresinkem z octu Xeres
Salad with nuts, marinated apples and honey dressing with vinegar Xeres
- Salátový bar - papriky, rajčata, okurky, variace dresinků, olivy, marinovaná feta, restovaná slanina, míchané salátové listy
Salad Bar - peppers, tomatoes, cucumbers, selection of dressings, olives, marinated feta, roasted bacon, mixed salad leaves

**Dezerty / Desserts:**

Celková gramáž dezertů – 50g na osobu / 50g per person

- Variace mini dezertů
Selection of mini desserts

Pečivo / Pastry:

Celková gramáž pečiva – 130g na osobu / 130g per person

- Variace domácích chlebů - (cibulový, s uzeninou, škvarky, s bylinkami a sušenými rajčaty)
Selection of homemade bread (with onion, sausage, cracklings, herbs and sundried tomatoes)
- Banketky
Banquet pastry



NABÍDKA CATERINGOVÝCH SLUŽEB 2019 / CATERING SERVICES 2019

RAUT č. 10 / BUFFET n. 10

Koktejlové předkrmy / Starters:

Celková gramáž předkrmů – 350g na osobu / 350g per person

- Alsaská pizza s třemi druhy sýrů
Alsatian pizza with three kinds of cheese
- Alsaská pizza s uzenou slaninou, cibulkou a crème fraîche
Alsatian pizza with bacon, onion and crème fraîche
- Drůbeží paštika s portským želé (ve skle)
Poultry paté with port wine jelly

Studené zdobné mísy / Cold platter:

Celková gramáž předkrmů – 70g na osobu / 70g per person

- Výběr francouzských sýrů s ovocem a oříšky
Selection of French cheeses with fruit and nuts
- Výběr italských a španělských uzenin s nakládanou zeleninou
Selection of Italian and Spanish sausages with pickles

Salátový bar / Salad Bar:

Celková gramáž salátů – 50g na osobu / 50g per person

- Rukola, papriky, rajčata, okurky, dubové listy, čekanka, ledový salát, restovaná slanina, česnekové krutony, marinované olivy, parmezán a variace dresinků
Arugula, peppers, tomatoes, cucumbers, mixed salad leaves, roasted bacon, garlic crutons, marinated olives, parmesan, selection of dressings

Teplý bufet / Warm buffet:

Celková gramáž hlavních chodů – 640g na osobu / 640g per person

- Picanha - květová špička US
Picanha - Beef rump steak US
- Flank Steak US
Flank Steak US
- Hovězí svíčková Argentina
Beef tenderloin Argentina
- Marinovaná kuřecí prsa (z Farmy od Slouků)
Marinated chicken breasts
- Grilovaná zelenina
Grilled vegetable
- Pečené brambory se crème fraîche s pažitkou a česnekem
Baked potatoes with crème fraîche, chives and garlic

Omáčky / Sauces:

Celková gramáž omáček – 105g/osoba

- Salsa Chimichurri - bylinková studená salsa s rajčaty
Chimichurri Salsa - herbal cold salsa with tomatoes
- Guacamole salsa - avokádo s koriandrem, rajčaty, česnekem a jalapeños
Salsa Guacamole - avocado with cilantro, tomatoes, garlic and jalapenos
- Pepřová omáčka - demi glas, zelený pepř, cognac, smetana, máslo
Pepper sauce - demi glas, green pepper, cognac, cream, butter



Dezerty / Desserts:

Celková gramáž dezertů – 75g na osobu / 75g per person

- Variace mini dezertů
Selection of mini desserts

Pečivo / Pastry:

Celková gramáž pečiva – 130g na osobu / 130g per person

- Variace domácích chlebů - (cibulový, s uzeninou, škvarky, s bylinkami a sušenými rajčaty)
Selection of homemade bread (with onion, sausage, cracklings, herbs and sundried tomatoes)
- Domácí banketky
Homemade banquet pastry



NABÍDKA CATERINGOVÝCH SLUŽEB 2019 / CATERING SERVICES 2019

RAUT č. 11 / BUFFET n. 11

- ČESKÁ KUCHYNĚ A DODAVATELÉ (maso - Bio Farma Medito, zelenina - pan Šandera, drůbež - paní Hronská)
- CZECH CUISINE AND SUPPLIERS (meat – Bio Farm Medito, vegetable – Mr. Šandera, poultry – Mrs. Hronská)

Koktejlové předkrmy / Starters:

Celková gramáž předkrmů – 75g na osobu / 75g per person

- Pyré z červené řepy s Parfait s kozího sýru a ročníkovým balsamikem
Puree of beetroot with goat cheese parfait and balsamic
- Hráškové pyré, prach z přeštické šunky, hráškové klíčky
Pea puree, dust from Přeštice ham, pea sprouts
- Jemný tataráček z hovězího masa s kapary, bylinkami a extra panenským olivovým olejem, ciabatta kruton s česnekem
Beef tartar with capers, herbs and extra virgin olive oil, ciabatta crouton with garlic
- Zauzená kachní prsa na křupavém chlebu s rajčatovou marmeládou a salátkem
Smoked duck breast on crispy bread with tomato jam and salad

Studené zdobné mísy / Cold platter:

Celková gramáž předkrmů – 98g na osobu / 98g per person

- Selekce tuzemských uzenin od českých farmářů
Selection of domestic sausages from Czech farmers
- Výběr českých a moravských sýrů
Selection of Bohemian and Moravian cheese

Teplý bufet / Warm buffet:

Celková gramáž hlavních chodů – 410g na osobu / 410g per person

- Hovězí plec na červeném víně s marinovanou cibulkou a hlívu
Beef shoulder in red wine with marinated onions and oyster
- Celerové pyré
Celery puree
- Kuřecí řízečky v bylinkové strouhance
Chicken fillets in herb breadcrumbs
- Ragú z Přeštického selátka na černém pivě
Přeštice piglet ragout in dark beer
- Gratinované brambory se smetanou, tymiánem a česnekem
Potatoes au gratin with cream, thyme and garlic
- Šunka od kosti s křenem a jablky (Vejmrda)
Ham with horseradish and apples

Salátový bar / Salad Bar:

Celková gramáž salátů – 150g na osobu / 150g per person

- Salát s ořechy, marinovanými jablky a medovým dresinkem
Salad with nuts, marinated apples and honey dressing
- Domácí bramborový salát
Homemade potato salad
- Salátový bar - papriky, rajčata, okurky, variace dresinků, olivy, marinovaná feta, restovaná slanina, míchané salátové listy
Salad Bar - peppers, tomatoes, cucumbers, selection of dressings, olives, marinated feta, roasted bacon, mixed salad leaves

**Dezerty / Desserts:**

Celková gramáž dezertů – 60g na osobu / 60g per person

- Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem
Sweet mini dumplings with vanilla custard
- Variace mini dezertů (4druhy: čokoládový, kávový, ovocný, oříškový)
Selection of 4 mini desserts (choco, coffee, fruit, nut)

Pečivo / Pastry:

Celková gramáž pečiva – 100g na osobu / 100g per person

- Variace domácích chlebů (cibulový, s uzeninou, škvarky, s bylinkami a sušenými rajčaty)
Selection of homemade bread (with onion, sausage, cracklings, herbs and sundried tomatoes)



NABÍDKA CATERINGOVÝCH SLUŽEB 2019 / CATERING SERVICES 2019

RAUT č. 12 / BUFFET n. 12

- ČESKÁ KUCHYNĚ A DODAVATELÉ (maso - Bio Farma Medito, zelenina - pan Šandera, drůbež - paní Hronská)
- CZECH CUISINE AND SUPPLIERS (meat – Bio Farm Medito, vegetable – Mr. Šandera, poultry – Mrs. Hronská)

Koktejlové předkrmy / Starters:

Celková gramáž předkrmů – 75g na osobu / 75g per person

- Pyré z červené řepy s Parfait s kozího sýru a ročníkovým balsamikem
Puree of beetroot with goat cheese parfait and balsamic
- Hráškové pyré, prach z přeštické šunky, hráškové klíčky
Pea puree, dust from Přeštice ham, pea sprouts
- Jemný tatarák z hovězího masa s kapary, bylinkami a extra panenským olivovým olejem, ciabatta kruton s česnekem
Beef tartar with capers, herbs and extra virgin olive oil, ciabatta crouton with garlic
- Zauzená kachní prsa na křupavém chlebu s rajčatovou marmeládou a salátkem
Smoked duck breast on crispy bread with tomato jam and salad

Studené zdobné mísy / Cold platter:

Celková gramáž předkrmů – 98g na osobu / 98g per person

- Selekce tuzemských uzenin od českých farmářů
Selection of domestic sausages from Czech farmers
- Výběr českých a moravských sýrů
Selection of Bohemian and Moravian cheese

Teplý bufet / Warm buffet:

Celková gramáž hlavních chodů – 410g na osobu / 410g per person

- Hovězí svíčková
Beef tenderloin
- Celerové pyré
Celery puree
- Kuřecí řízečky v bylinkové strouhance
Chicken fillets in herb breadcrumbs
- Ragú z vepřových líček a plecka z přeštického selátka na černém pivě
Ragout of pork cheeks and hoes from Přeštice piglet in dark beer
- Gratinované brambory se smetanou, tymiánem a česnekem
Potatoes au gratin with cream, thyme and garlic
- Šunka od kosti s křenem a jablky (Vejmrda)
Ham with horseradish and apples

Salátový bar / Salad Bar:

Celková gramáž salátů – 150g na osobu / 150g per person

- Salát s ořechy, marinovanými jablky a medový dresinkem
Salad with nuts, marinated apples and honey dressing
- Domácí bramborový salát
Homemade potato salad
- Salátový bar - papriky, rajčata, okurky, variace dresinků, olivy, marinovaná feta, restovaná slanina, míchané salátové listy
Salad Bar - peppers, tomatoes, cucumbers, selection of dressings, olives, marinated feta, roasted bacon, mixed salad leaves



Dezerty / Desserts:

Celková gramáž dezertů – 60g na osobu / 60g per person

- **Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem**
Sweet mini dumplings with vanilla custard
- **Variace mini dezertů (4druhy: čokoládový, kávový, ovocný, oříškový)**
Selection of 4 mini desserts (choco, coffee, fruit, nut)

Pečivo / Pastry:

Celková gramáž pečiva – 100g na osobu / 100g per person

- **Variace domácích chlebů (cibulový, s uzeninou, škvarky, s bylinkami a sušenými rajčaty)**
Selection of homemade bread (with onion, sausage, cracklings, herbs and sundried tomatoes)

Poznámka / Note:

- 1) Veškeré ceny jsou včetně DPH. / VAT is included in all the prices.*
- 2) Vyhraujeme si právo změny cen i skladby nabídky v případě změny peněžních kurzů, výrazném nárůstu inflace nebo při výrazných změnách dodavatelských podmínek. / We reserve the right to change prices and the composition of our offer, in the case of exchange rate changes, significant increase of inflation or significant changes in supply conditions.*
- 3) V případě, že není klientem požadována exkluzivita prostor, vyhraujeme si právo na změnu prostor konání akce. / If the client is not requiring exclusivity, we reserve the right to change the space of the event.*