

MENU - varianta 2

návrh rautu pro 65 osob



množství v kg/ks

studená kuchyně

anglický roastbeef s jablečným křenem	4
dranžírovaný srnčí hřbet špikovaný, s brusinkovou omáčkou	4
kachní paštika prokládaná jablky a cukrovým melounem	4
kuřecí nugetky marinované s třemi dressinky	4
variace sýrů s mandlemi a hroznovým vínem (madeland, koliba, blaťácké zlato, brie, gambozola)	4
rajčata plněná tvarohovou pěnou se šunkou a čerstvými bylinkami	50 (ks)

teplá kuchyně

grilované vepřové koleno (vykoštěné) s jablečným křenem a horčicí	10 (ks)
smažené vepřové česnekové řízečky (1ks = 50g)	4
grilovaná vepřová kotleta v Barbecue marinádě	4
medailonky z vepřové panenky na zeleném pepři ve smetanové omáčce	4
krůtí guláš dekorovaný zakysanou smetanou	5
kuřecí roláda plněná vánoční nádivkou	4
grilovaná kuřecí křídylka marinovaná s medem a červenými papričkami	5
kuřecí řízečky v bramboráku	5

saláty

drůbeží salát s těstovinami, curry a ananasem	4
salát Černá kočka s olivami a česnekovými krutony	4
francouzský čočkový salát s jemnými nudličkami opečené šunky a slaniny	3
krájené čerstvé ovoce (hroznové víno, kiwi, pomeranče, ananas, hrušky, mandarinky, jablka, banány, cukrový meloun)	6

přílohy

bramboráčky (1ks = 40g)	6
opékané brambory se zakysanou smetanou a česnekem	4
krájená čerstvá zelenina	5
skotské brambory se slaninou, česnekem, cibulkou a zelenou petrželkou	5
tmavý chléb, francouzské bagety, dressinky (pikantní, americký, česnekový, sýrový), nachos	65 (ks)

deserty

domácí jablečkový štrůdl s rozinkami	6
banány v čokoládě sypané mandlemi	50 (ks)
ovocný salát z čerstvého ovoce a s mandlemi se stříkem brandy	4