

Předběžný návrh rautu

Jméno:

Datum:

Místo:

Počet os. a čas:

Studený raut:

- Domácí variace paštik v italské šunce
- Carpacio z červené řepy a kozího sýra
- Míchaný tatarský biftek, podávaný na ledu, topinky pečené na sádle, česnek
- Uzeninová mísa – variace uzeniny
- Sýrová mísa – variace sýrů na prkénku
- Terinky z kozího sýra a italské šunky
- Mísa mini řízečků kuřecích a vepřových, zdobená okurkou a beraními rohy
- Variace domácích roládek
- Pečený anglický roastbeef medium
- Kanapky 3 druhy:
 - kanapky se salátem z uzené makrely nebo kapra, s rajčatovým tatarem, mozzarella a bazalkovým želé
 - sous vide kuřecí prsíčka s pancettou, marinovaná zelenina na domácí cibulové bagetě
 - grilovaný losos na čerstvém salátku a domácí bruschette
- Mini Burgery 3 druhy:
 - Hovězí s cibulovou marmeládou a chipsem z anglické slaniny
 - Vepřový s chorizem, křenový dip a zázvorovou okurkou
 - Kuřecí s mozzarelou a rajčaty
- Ovocná mísa (ananas, jablka, banány, hrušky, hroznové víno, pomeranče, jahody,)
- Čokoládová fontána/fondue s extra granulovou čokoládou
- Prkno s uzeným bůčkem a krkovicí v celku
- Pečivo - 4 druhy (chleba, bagety, černý chleba, rohlíky)

SALÁTY

- Ledový salát z kořenové zeleniny a uzené ryby
- Míchaný těstovinový salát s kuřecím masem
- Míchaný těstovinový salát s tuňákem
- Panzanella
- Salátový bar(krájená zelenina, dresinky, trhané salátové listy, marinovaný sýr)
- Řecký salát
- Caprese

TEPLÝ RAUT

- Vepřová líčka pečená na černém pivku
- Vepřová žebra pečená v domácí BBQ omáčce
- Hovězí guláš z vyzrálé klišky s cibulí a křenem
- Filírované grilované steaky kuřecí a krkovice
- Grilovaná kýta na rožni (9-12kg)
- Kuřecí paličky pečené na kmínu
- Zapečený sumec se smetanou na čerstvých bylinkách
- Halušky s brynzou a uzeným bokem
- Losos marinovaný v pestu ze sušených rajčat pečený v pancette
- Čerstvá treska v bylinkové páře se středomořskou zeleninou
- Hovězí loupaná plec po burgundsku(červené víno, kořenová zelenina, slanina, žempiony)
- Panenská svíčková s houbovým ragú 50g
- Kuřecí prsa s mozzarellou a parmskou šunkou se zeleninou rattatouille
- Zvěřinové ragú v šípkové omáčce s kořenovou zeleninou
- Pečená vepřová kolena na černém pivu, medu a zázvoru

PŘÍLOHY

- Grilovaná zelenina s česnekem a bazlkovým pestem
- Zeleninová tempura s omáčkou teriyaki
- Zelenina vařená v páře(brokolice, mrkev, květák, růžičková kapusta)
- Pečené brambory s anglickou slaninou a cibulkou
- Brambora ve slupce s bylinkovým tvarohem
- Šťouchané brambory s cibulkou a uzeným
- Bramborové pyrė
- Zeleninové lasagne
- Domácí bramborové krokety



SLADKÝ

- Jablečný závin sypaný cukrem a přelitý čokoládou
- Domácí mini dezerty v kalíškách – panna cotta, čokoládová pěna, tiramisu, cheese cake

OSTATNÍ

- Dochucovací prostředky a dresinky (bylinkové pesto, balzamico, vinagrette, šalotkový dres., česnekový dres., bylinkový dres., chilli dres., domácí remuáda, relish, hořčice, kečup, beraní rohy, nakládané okurky a cibulky,

EXTRA NABÍDKA – servírovaný pod lampou kuchařem na rautovém stole

- | | |
|----------------------------|---------|
| ➤ Pečený sumec v celku | 5.000,- |
| ➤ Grilovaný divočák vcelku | 8.000,- |
| ➤ Grilovaná krůta vcelku | 5.000,- |
| ➤ Grilovaný krocan vcelku | 7.000,- |