



www.restaurace-monaco.cz
restaurace.zeman@seznam.cz
tel.: +420 776 200 250

Předběžný návrh svatební hostiny, cateringu, oběda a rautu

Jméno:

Datum:

Místo Hostiny:

Místo obřadu:

Čas a počet os. – oběd:

Čas a počet os. – raut:

Telefony:

e-mailová adresa:

Společné jméno:

Občerstvení před obřadem:

Džbány s vodou, mátou a citronem á 35,-

Míchané nápoje do sektovek á 49,-

Proseco / Bohemia Sec na ledu á 250,-

Příprava a úklid:

Jídlo - dle rautu: kanapky, roládky, ovoce, řízečky,....

Přivítání a rozbití talíře: 300kč

Přípitek: dle nabídky

Uvázání před polévkou: Ano/ne

Svatební / slavnostní oběd:

Přípitek:

- Bohemia Demi Sec - 1 láhev 250kč
- Cinzano Blanco - 1 ks 49,-
- Martiny Extra Dry - 1 ks 49,-
- Dětský míchaný koktejl -1 ks 49,-

Polévka:

- Hovězí consomme se zeleninou a domácími játrovými (masovými) knedlíčky

- Kuřecí vývar -//-
- Kulajda se zastřeným vejcem
- Boršč
- Gulášová

PŘEDKRMY:

- 1) Carpacio z červené řepy s kozím sýrem
- 2) Marinovaný losos
- 3) Zvěřinová paštika v panchete z anglické slaniny, domácí chléb
- 4) Vepřová pomazánka z pečeného vepřového bůčku, domácí bagetka
- 5) Terinka z kozího sýra v lůžku z marinovaných kachních prsou s domácí bagetkou
- 6) Anglický roastbeef s křenovým dipem a rukolou
- 7) Variace domácích roládek s mrkvovým pyré

Hlavní jídlo:

- 1)Hovězí svíčková na smetaně, zahuštěná zeleninou, variace domácích knedlíků (či sólo = houskový, karlovarský, perníkový, žemlový, ..) brusinkový tartar zdobený domácí šlehačkou

2) Pečená vepřová líčka s bramborovým pyré, restovanou kořenovou zeleninou a omáčkou demi-glace

3) Grilované kuřecí prso s houbovým ragů, podávaný s gratinovaným bramborem

4) Čerstvé tagliatelle s kuřecími restovanými nugetkami, omáčkou z drcených rajčat a sypané parmazánem

5) Hovězí kulatá plec pečená na červeném víně, dýňové pyré a domácí slaninová kroketa se sýrem

6) Hovězí kliška špikovaná uzeným špekem, zeleninový ragů, opečená brambora ve slupce a omáčka z hrubozrnné hořčice

7) Kuřecí supreme pečená v pancette, bramborový závin s mazzarelou a houbovým demi glace

Speciální 3chodové menu

1)

- Domácí vepřová šunka(70g) s křenovým gervais, okurkovým želé a pečenou červenou řepou
- Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a nudlemi
- Domácí svíčková na smetaně zahuštěná zeleninou s domácími knedlíky
(kynutý, perníkový, špekový, žemlový-variace), brusinky

2)

- Kachní terinka s foie gras, kachní carpaccio, fíkové čatní a rakytníková hořčice
- Bramborový krém s čerstvou majoránkou a žampiony

- Vepřová líčka na černém pivu, restovaná kořenová zelenina s žampiony, bramborové pyré s parmezánem

4 CHODOVÉ MENU

Menu 1)

- Paštika z divoké kachny v panchete ze sušeného uzeného boku, brusinkový čatní, domácí chléb
- Kulajda
- Špikovaná kančí kýta se šípkovou omáčkou, ořechová kroketa, bramborové placky, sezonní zelenina na másle, dýňová kaše
- Jablečný závin

Menu 2)

- Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem
- Kuřecí vývar
- 300g Krůtí kolínko pečené na červeném víně a rozmarýnu, dýňové pyré a dušený listový špenát
- Panna cotta

ČAS DORTU A SWEET BARU:

- DORT SVŮJ –MY ZAPŮJČÍME NŮŽ A KLEŠTĚ, NAKROJÍ SI SAMI, MY DOKRÁJÍME
- DORT od nás?
- Cukroví: svoje, my uskladníme, nandáme na talíře a po obědě servis na stoly/sweet
- SWEET BAR?

SAMOOSLUŽNÁ LEDNICE a výčep:

Samoobslužná lednice

- **Limonády v pet (cola, kofola, fanta, sprite)**
- **Pito mix, Juice mix, RB, Frisco, Kingswood**
- **Džbány s vodou + soda**
- **Venkovní Pípa:**
- **Pivo**
- **Lihoviny dle výběru**

V ceně baru.

Slané doplňky na stoly:

Přípitek pro večerní hosty? Sabráž? Otevření rautu:

RAUT:

Studený raut:

- **Domácí variace pařtik v italské šunce 50g**
- **Carpaccio z červené řepy a kozího sýra**
- **Zabijačková mísa**
- **Míchaný tatarský biftek, podávaný na ledu, topinky pečené na sádle, česnek**
- **Uzeninová mísa – variace uzeniny**
- **Sýrová mísa – variace sýrů na prkénku**
- **Mísa mini řízečků kuřecích a vepřových, zdobená okurkou a beraními rohy**
- **Variace domácích roládek 50g**
- **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,**)
- **Tortillky malé**
- **Čokoládová fontána s extra granulovou čokoládou**
- **Prkno s uzeným bůčkem a krkovicí v celku**
- **Pečivo**
 - **4 druhy (domácí chleba, bagety, černý chleba, rohlíky) neomezené**

SALÁTY

- **Ledový salát z kořenové zeleniny a uzené ryby**
- **Míchaný těstovinový salát s kuřecím masem**
- **Míchaný těstovinový salát s tuňákem**
- **Panzanella**
- **Caprese**
- **Řecký salát**
- **Salátový bar (krájená zelenina – okurky, papriky, rajčata, dresinky, trhané salátové listy, marinovaný sýr, olivy, parmazán, cézar)**

TEPLÝ RAUT – masa porcovaná rautově na 50g

- **Vepřová líčka pečená na černém pivku 150g**
- **Vepřová žebra pečená v domácí BBQ omáčce**
- **Hovězí guláš z vyzrálé klišky s cibulí a křenem**
- **Filírované grilované steaky kuřecí a krkovice á 200g, (grilované dle aktuální potřeby a filírované do vany)**
- **Grilovaný hermelín v alobalu**
- **Grilovaná kýta na rožni (cca 12kg), vč komplet servisu**
- **Grilovaná krůta na rožni (cca 17kg), vč komplet servisu**
- **Kuřecí paličky pečené na kmínu**

- Zapečený sumec se smetanou na čerstvých bylinkách 150g
- Halušky s brynzou a uzeným bokem
- Losos marinovaný v pestu ze sušených rajčat pečený v panchette 150g
- Čerstvá treska v bylinkové páře se středomořskou zeleninou 150g
- Hovězí loupaná plec po burgundsku 150g (červené víno, kořenová zelenina, slanina, žampiony)
- Panenská svíčková s houbovým ragú 200g
- Kuřecí prsa s mozzarellou a parmskou šunkou se zeleninou ratatouille 200g
- Zvěřinové ragú v šípkové omáčce s kořenovou zeleninou 150g
- Pečená vepřová kolena na černém pivu, medu a zázvoru (Vykoštěná, upečená vcelku, nakrájená na plátky) 150g

PŘÍLOHY

- Grilovaná zelenina s česnekem a bazalkovým 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 pyré
- Zeleninové lasagne
- Domácí bramborové krokety

SLADKÝ

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

OSTATNÍ

- Dochucovací prostředky a dresinky (bylinkové pesto, balzamico, vinaigrette, 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
 - Grilovaný divočák vcelku
 - Grilovaný krocan vcelku
 - o Ceny po dohodě, dle aktuální váhy
-

OSTATNÍ SLUŽBY:

DJ's:

Skákací hrady:

Nafukovací hospoda:

Rozvoz:

PŘÍPRAVA A TABULE:

1) Obřad – ALTÁN vz. SLAVOBRÁNA

- Pronájem koberce (modrý, červený, béžový)
- Židle s potahy
- Stůl včetně scartingu a dekorace pro oddávajícího
- Přípitek
- Květiny a dekorace před kobercem
- Nazdobení místa (záclony, voály, lucerny ...)
- Koordinace obřadu
- V případě nepříznivého počasí – party stany pro hosty

Cena:

(v ceně není – květiny visací a na stůl)

2) Venkovní odpolední program na předzahrádce

- Bílé ubrusy na kamenné stoly + dekorace
- Nazdobení a nasvětlení parketu
- Venkovní BAR
- Venkovní grily
- Venkovní raut
- Technické zázemí, příprava a úklid
- Hudba do 22hod, poté přesun hudby do restaurace, pokud nebude domluveno jinak

Cena:

3) Nová terasa

- Stan na terase
- Bílé ubrusy + dekorace
- Osvětlení a nazdobení prostoru

Cena:

4) SALONEK

- a) RAUT – vždy ZDARMA
- b) TABULE – stoly pro hosty
- c) Bílé ubrusy, dekorace, mašle na židle

Cena:

5) TABULE – Restaurace

- Bíle svatební ubrusy
- Dekorace: Varianty: Jůta, Organza, Satén / Barva:
- Doplnkové dekorace – dřevo, svíčky, vázičky, lucerny, zelená živá dekorace nebo kamínky
- Ubrousky skládané
- Potahy na židle ANO x NE
- Mašle na židle ANO x NE
- Květiny nejsou součástí nabídky

Cena individuální:

6) SWEET BAR

- Zapůjčení 500,-
- Nazdobení 1.000,-
- Naplnění: individuální

7) Příchodová cesta 500,-

8) Stojan + harmonogram – 800,-

Nájem za poskytnutí a uzavření prostor – ZDARMA

Snad Vás moje nabídka a výběr zaujala, kdyby náhodou jste si nevybrali, neváhejte mě kontaktovat, pošlu další varianty.
Těším se na Vaši odpověď.

S přátelským pozdravem

Lukáš Zeman

TEL: 776 200 250

e-mail: restaurace.zeman@seznam.c

Cateringové služby a půjčovna:

- Zapůjčení bílé svatební ubrusy
- Zapůjčení rautových ubrusů
- Rautové stoly
- Rautové sukně
- Rautový inventář a zařízení
- Štafle na sweet bar
- Skákací hrady
- Dětské hry
- kávovar
- várnice na teplou vodu
- Párty stany
- Kulatý stůl s ubrusem
- Bufetový stůl s potahem
- Ohřevná lampa
- PB láhev
- Gril na kýtu
- Gril na prase
- Porcelán, sklo, příbory, sklo
- Výčepní zařízení 1kohout
- Výčepní zařízení 2kohouty
- Rozvoz hostů/svoz řidičů – 10Kč/km
- doprava - komplet
- příprava pracoviště
- Úklid pracoviště po cateringu
- a jiné.....

Personál: servis dle domluvy:.....

Kuchař (na místě cateringu)	250kč/hod
ČÍŠNÍK/BARMAN	210Kč/hod
Mytí nádobí	180Kč/hod