



BUFETY

Bufet č.1 – 600Kč/os.

Studené

Mrkvový salát s pomerančem, pečenou cibulkou a koriandrovými semínky
Variace listových salátů s bylinkovým dressingem
Čerstvé pečivo s kachní paštikou a piklovanou cibulkou
Filírovaná vepřová krkovice s křenem a dipem z hrubozrnné hořčice

Polévka

Kuřecí vývar s masem a domácími nudlemi

Teplé

Vepřová pečeně se slaninou a fazolkami
Kuřecí piccata s citronovou omáčkou a kapary

Přílohy

Brambůrky Grenaille, jasmínová rýže, čerstvé pečivo

Dezerty

Strouhaný kakaový koláč s tvarohem
Ovocný muffin s drobenkou

V kalkulaci na 1 osobu je zahrnuto 150g studeným předkrmů 250g pokrmů teplého bufetu a 200 g přílohy.

Minimum 25 osob.

Bufet č.2 – 700 Kč/os.

Studené

Waldorf salát s jablky a pečenými ořechy
Salát z černé čočky beluga s kořenovou zeleninou a polníčkem
Variace listových salátů s bylinkovým dresinkem
Čerstvé pečivo s rostbeefem a křenovou pěnou
Sýrové koule s datlemi a ořechy

Polévka

Hovězí vývar s fritátovými nudlemi a julienne zeleninou

Teplé

Hovězí ragů s pečenou zeleninou a žampiony
Vykostěné pečené vepřové koleno s moravským zelím
Krůtí prsa špikovaná pancettou, grilovaná zelenina

Přílohy

Brambůrky grenaille, špekové knedlíky, jasmínová rýže, čerstvé pečivo

Dezerty

Čokoládový cupcake s vaníkovým krémem
Pomerančová pannacotta
Pařížský krém s ovocem

V kalkulaci na 1 osobu je zahrnuto 200g studeným předkrmů 300g pokrmů teplého bufetu a 250 g přílohy.

Minimum 25 osob.



Bufet č.3 – 800Kč/os

Studené

Salát capresse s bazalkovým pestem
Řecký salát s olivami
Variace listových salátů s bylinkovým dressingem
Salát z pečené zeleniny
Rolka z uzeného lososa plněná koprovou pěnou
Grilovaná bruschetta s humusem a italskou sušenou šunkou

Polévka

Jihočeská bramborová polévka s houbami

Teplé

Vepřové závitky plněné anglickou slaninou a kysaným zelím
Kuřecí roláda plněná mandlovou nádivkou
Zvěřinový guláš
Konfitované kachní stehýnko s červeným zelím

Přílohy

Pikantní cizrna s čerstvým koriandrem
Domácí bramborové placky
Šťouchané brambory s opečenou cibulkou a slaninou
Karlovarský knedlík

Dezerty

Limetková mini-panacotta
Čokoládový krém s malinami
Skořicové flameri

V kalkulaci na 1 osobu je zahrnuto 200g studeným předkrmů 300g pokrmů teplého bufetu a 250 g přílohy.
Minimum 35 osob.

Lze vyměnit za hlavní chod, nebo dokoupit (min. 10 porcí)

Špenátové knedlíčky(2 ks/porce) s bešamelovou omáčkou a gril.zeleninou	120,-
1 ks vegetariánský, nebo veganský miniburger	65,-
Zeleninové lasagne s bylinkami a sýrem	100,-
Tagliatelle aglio olio	100,-
Fazolový guláš s hrachem, cizrnou a čerstvým koriandrem	120,-

Lze dokoupit

800 g Tatarský biftek s topinkami a česnekem (4-6 os.)	420,-
1 kg kuřecí, nebo vepřové miniřízečky	680,-
1 kg uzeninové plato s nakládanou zeleninou	790,-
1 kg sýrové plato s hroznem, ořechy a jablečným chutney	750,-
1 kg kombinace sýrové a uzeninové plato	950,-
1 kg Variace italských sušených uzenin, olivy, sušená rajčata a parmazán	1.250,-