



## SVATEBNÍ MENU

rádi připravíme svatební hostinu pro Váš velký den. Kromě klasického svatebního menu nabízíme i občerstvení v podobě grilování na terase nebo oblíbené svatební rauty.

Hostina může být uskutečněna ve společenském sálu (70 míst), na venkovní terase (120 míst) nebo v našem vinném sklípku (40 míst).

Cena jednotlivých menu je závislá na složení a výběru jídel. Jsme připraveni vyhovět také vegetariánům, veganům či dietářům.

Pokud jste příznivci grilování, můžeme pro Vás grilovat na terasách, a to různé druhy mas, ryb, zeleniny apod. Ceny svatebních nebo slavnostních menu se pohybují od 500 Kč/osoba, cena odpoledního/večerního rautu od 650,-Kč/osoba (zde rozhoduje počet hostů), a běžná sestava nápojů, bez destilátů, od 650,-Kč/osoba (jedná se o odhad na celou dobu oslavy, nápoje jsou ve výsledku účtovány dle skutečné konzumace)

## PŘÍKLAD MENU

Jemná paštika z kachních jater s grenadinovou cibulkou

Silný hovězí vývar s masem, játrovými knedlíčky a domácími nudlemi

Naše hovězí svíčková na smetaně, karlovarský knedlík, brusinky



# PŘEDKRMY PRO SKUPINY NAD 15 OSOB

## STUDENÉ PŘEDKRMY

Tataráček z uzeného pstruha na černém chlebu, kurkumová omáčka

174,-

Mozzarella s rajčaty a domácím bazalkovým pestem

110,-

Marinovaná pečená červená paprika s krémem z Feta sýra

120,-

Parmská šunka se žlutým melounem a hořčičným dresinkem

140,-

Canapés variace-šunka, modrý sýr, čabajka, paštika, uzený losos/5ks

100,-

Mix zelený salátek s pečenou řepou, farmářským kozím sýrem a  
vlašskými ořechy

130,-

Roastbeef rolovaný s bylinkovým žervé a zeleným chřestem

140,-

Kachní prsa ze zdejší udírny s hruškovým chutney

150,-

Masová paštika pečená ve slanině s brusinkami a pomerančem

110,-

## TEPLÉ PŘEDKRMY

Kozí sýr pečený s medem, vlašské ořechy, hroznové víno

160,-

Kachní jatýrka restovaná na špeku s višněmi a portským vínem

150,-

MINIMÁLNÍ ODBĚR JE 15 PC OD KAŽDÉHO PŘEDKRMU



# RAUTOVÉ POLOŽKY

Označte Vámi vybrané položky a zašlete nám je s předpokládaným počtem osob.  
Vypracujeme Vám gramážový a cenový návrh Vašeho rautu.

## Něco na začátek

Canapés výběrem - šunka, modrý sýr, čabajka, kaviár a uzený losos  
Cherry tomaty a baby mozzarella s domácím pestem na špízku  
Zelené a černé olivy marinované s pomerančovou kůrou  
Výběrem \*pražené mandle \*brambůrky \*parmesanové tyčinky \*snack  
pečivo

## Studený bufet

Naše jemná paštika z kachních jater s grenadinovou cibulkou  
Uzený losos s citrónem a koprem  
Tartar z norského lososa s limetou, kapary a čerstvým koprem  
Tatarák z hovězí svíčkové s klasickými topinkami a česnekem

\*

Filírované vepřové karé pomalu pečené s bylinkami na bílém víně  
(min.odběr 1kg)  
Anglický roastbeef podávaný s chilli-limetovou majonézou  
(min.odběr 1kg)  
Kuřecí roláda se slaninou a máslovo-bylinkovou nádivkou  
(min.odběr 1kg)  
Norský losos Gravad lax v červené řepě s medovou omáčkou



## Variace uzenin

Výběrová šunka - vepřová, krutí

Parmská šunka s medovým melounem

Výběr z českých trvanlivých salámů

Výběr z italských a španělských salámů

- doplňujeme listovými saláty, nakládanými znojemskými okurkami, cibulkami, Cornichons okurkami či beraními rohy

## Salátový bufet

Caesar salát s ančovičkovým dresingem

(*kuřecí steaky, slanina, krutony, hobliny Gran Moravia*)

Trhané listy salátů s pečenou červenou řepou, lískovými ořechy a rukolou

Salát Caprese s domácím bazalkovým pestem

Čerstvá krájená zelenina - rajčata, okurky a papriky s výběrem:

\* Feta sýr \* Balkán, dip \* bazalkový \* česnekový \* hořčičný \* balsamico a olivový olej

## Sýrová prkénka a sýry

Výběr z českých a slovenských sýrů, doplněný ořechy a hroznovým vínem

Výběr z francouzských sýrů, doplněný sušeným ovocem, medem a ořechy (min. 3kg)

Nakládaný hermelín

## Pro ty, co nejí maso

Krémové houbové rizoto arborio s tymiánem  
Čerstvé těstoviny s cuketou a drcenými tomaty

Lilek pečený s tomaty a sýrem Feta



## Teplý bufet

Tradiční hovězí gulášek *(na přání připravíme s chilli papričkou)*

Pomalou pečená kachní stehna s červeným zelím

Medailonky z vepřové panenky v hříbové omáče

Kuřecí stehenní steaky pečené s lesním medem a chilli

Smažené mini řízečky z kuřecího nebo vepřového masa

*(na přání též připravíme v sezamové nebo mandlové strouhance či v cornflakes)*

Norský losos s limetovo-kurkumovou omáčkou

## Přílohy

Šťouchané brambory s jarní cibulkou

Naše americké brambory

Steakové bramborové hranolky

Jasmínová rýže s praženým sezamem

Domácí bramboráčky

Středomořská, grilovaná zelenina s bylinkami

Zelené fazolky restované se špekem a cibulí

Houskový nebo karlovarský knedlík *(guláš, kachní stehno)*

## Venkovní rožnění na dubovém dřevě

Šunka na kosti\*\* *(objednávka min. 10 kg)*

Selátko\*\* *(objednávka min. 30 kg)*

## Venkovní gril - front cooking

*(v období duben-říjen, dle počasí)*

Argentinská hovězí masa - dle poptávky

Steaky z vepřové krkovice v drceném pepři

Medailonky z krůtího prsa v rozmarýnovém oleji

Špíz z kuřecího prsa se slaninou, cibulí a paprikou

Špíz z vepřového karé s klobásou a carmen cibulí

Mini grilovací klobásky

Kukuřičný klas s přepuštěným máslem

- k rožnění a grilování nabízíme \* hořčici \* kečup \* smetanový křen \* jablečný křen

\* BBQ omáčku \* mix nakládané zeleniny - znoj, okurky, cibulky a beraní rohy



# Sladký bufet

Čokoládová fontána se sezónním ovocem

Variace čerstvého sezónního ovoce (možnost i exotického ovoce)

Minidezerty - 5 druhů (objednávka min. 50ks)

Svatební koláčky (objednávka min.100ks)

Svatební Vličnovské koláčky (objednávka min.100ks) - plněné tvarohem a povidly s drobenkou

Svatební výslužky (objednávka min. 15ks)

## Závěrem

Variace rautového pečiva je automaticky počítána ke každému menu.

Některé položky, např. rolády, roastbeef apod. připravujeme v minimálním množství 1kg.

Po ukončení oslavy Vám, případné nespotřebované produkty rádi zabalíme s sebou do našich obalů.

Dodržujeme však daná hygienická nařízení!

V případě, že si budete pokrmy balit do vlastních obalů, nemůžeme přebírat odpovědnost. Děkujeme za pochopení.

Za menu box účtujeme 20,-Kč,  
za dortovou krabicí 30,-Kč.

Věříme, že svatba zajištěná od nás, pro Vás bude zážitek na celý život.

