



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
- Mozzarella s rajčaty a domácím bazalkovým pestem
- Marinovaná pečená červená paprika s krémem z Feta sýra
- Parmská šunka se žlutým melounem a hořčičným dresinkem
- Canapés variace – šunka, modrý sýr, čabajka, paštika, uzený losos/5ks
- Mix zelený salátek s pečenou řepou, farmářským kozím sýrem a vlaškými ořechy
- Roastbeef rolovaný s bylinkovým žervé a zeleným chřestem
- Kachní prsa ze zdejší udírny s hruškovým chutney
- Masová paštika pečená ve slanině s brusinkami a pomerančem

TEPLÉ PŘEDKRMY

- Kozí sýr pečený s medem, vlašské ořechy, hroznové víno
- Kachní jatýrka restovaná na špeku s višněmi a portským vínem

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, krůtí
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)

Pomalu pečená kachní stehna s červeným zelím

Medailonky z vepřové panenky v hřibové omáčce

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 krutího 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 krabici 30,-Kč.

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

