

Буфеты

Буфет №. 1 - 500 ЧК за чел.

Холодный буфет

Огурец, фаршированный пеной из укропа
Рулет из слоеного теста, фаршированный ветчиной и сыром
Буфет салатов из декорированных свежих овощей и вариацией соусов с крутонами с травами, оливками, фета сыром и яйцом

Горячий буфет

Чесночный суп с запечённым хлебом
Свиное колено без кости, запечённое на черном пиве
Говяжий гуляш с венским луком
Небольшие куриные шницели, обваленные в кунжутной смеси

Гарнир

Вариация светлого и темного хлеба
Картофельные гnocchi с луком-резанцем
Овощной рататуй

Десерты

Декорированные фрукты
Вариация домашних пирогов

Буфет № 2 - 650 ЧК за чел.

Холодный буфет

Рулеты из тортильи с тунцом и кукурузой
Помидоры с моцареллой и песто из базилика
Буфет салатов из декорированных свежих овощей и вариацией соусов с крутонами с травами, оливками, фета сыром и яйцом

Горячий буфет

Крепкий говяжий бульон с овощным жульеном и обжаренной лапшой

Крепкий говяжий бульон с овощным жульеном и обжаренной лапшой
Рыбные дольки с соусом из шампиньонов
Куриные дольки, маринованные в меде и перчиках чили
Запечённая свиная шейка с чесноком
Паста по-домашнему с томатным соусом, оливками и пармезаном

Гарнир

Вариация светлого и темного хлеба
Толченый картофель с луком
Овощной рататуй
Кнедлик с петрушкой по-домашнему
Квашенная капуста

Десерт

Декорированные фрукты
Вариация домашних пирогов
Дрожжевые булочки с начинкой

Из расчета на 1 человека включено 200г холодных закусок и 250 г горячих блюд, а также 200 г гарнира

Рауты

Раут № 1 - 800 ЧК за чел.

Холодный буфет

Канapé с утиным паштетом с лесной брусникой
Вариация сырных рулетов
Салат Нисуаз
Помидоры с моцареллой и песто из базилика
Копченый шотландский лосось с медово-горчичным соусом, украшенный веточками укропа
Пармская ветчина с медовым арбузом
Буфет из салатов из декорированных свежих овощей с вариацией соусов с крутонами из трав, оливками, фета сыром и яйцом

Горячий буфет

Запеченная свиная грудинка с соусом Хойсин
Маринованный лосось с соусом из эстрагона
Рагу из дичи с грибами
Дольки карпа с соусом из шампиньонов
Куриная грудка, маринованная в красном карри

Гарнир

Оливковая фокачча по-домашнему
Гnocчи с луком-шалотом
Замковый картофель
Овощной рататуй

Десерты

Вариация небольших десертов
Декорированные свежие фрукты
Шоколадный фонтан со свежими фруктами

Из расчета на 1 человека включено 200г холодных закусок и 200 г горячих блюд, а также 200 г гарнира

Раут № 2 - 1.000 ЧК за чел.

Холодный буфет

Канapé с утиным паштетом с лесной брусникой
Канapé с помидорами черри и моцареллой
Карпаччо из красной свеклы с рукколой и орешками пинии
Гравадлак на листьях салата
Английский ростбиф с маринованной спаржей
Вариация чешских и французских сыров с чатни из фиников
Копченая свиная вырезка с соусом из хрена
Буфет из салатов из декорированных свежих овощей и вариацией соусов с крутонами из трав, оливками, фета сыром и яйцом

Горячий буфет

Сате из креветок
Куриная грудка, маринованная в специях тандури
Темная треска, запеченная с лимоном
Свинные дольки с грибным соусом
Конфитованный утиный окорочок с запеченными яблоками
Свиная шейка, маринованная на чесноке и свежих травах

Гарнир

Оливковая фокачча по-домашнему
Жасминовый рис
Гnocчи с луком-резанцем и поджаренным луком
Нежный кнедлик с петрушкой
Замковый картофель

Десерт

Тирамису
Пана-котта к кофе
Декорированные свежие фрукты
Шоколадный фонтан со свежими фруктами

Из расчета на 1 человека включено 200г холодных закусок и 250 г горячих блюд, а также 200 г гарнира

Раут № 3 - 1.300 К€ /os.

Холодный буфет

Канapé из лосося с луком и медово-горчичным соусом
Канapé со свиным каре в остром маринаде с йогуртом
Мини-коктейль с креветками
Блюдо копченых рыб из юго-чешских прудов
Вариация чешских и французских сыров с чатни из фиников

Блюдо копченых рыб из юго-чешских прудов
Вариация чешских и французских сыров с чатни из фиников
Галантин из курицы с грибным рагу
Английский «розовый» ростбиф с соусом айоли
Буфет из салатов из декорированных свежих овощей с вариацией соусов с крутонами
из трав, оливками, фета сыром и яйцом

Горячий буфет

Ирландская тушеная ягнятина с овощами
Филе говяжьей вырезки, маринованного в дижонской горчице
Запеченная свиная грудинка в соусе «хой син»
Морской волк, приготовленный на гриле, со свежим травами
Филе утиной грудки с сушеными сливами на портвейне
Куриный стейк в маринаде из красного карри
Свиная вырезка с бургундском соусе
Лосось на пару с соусом из эстрагона

Гарнир

Оливковая фокачча по-домашнему
Жасминовый рис
Гnocчи с луком резанцем и поджаренным луком
Замковый картофель
Глазированная морковь
Овощной рататуй

Десерт

Тирамису
Панна-котта к кофе
Вариация мини-десертов
Декорированные свежие фрукты
Шоколадный фонтан со свежими фруктами

Из расчета на 1 человека включено 250г холодных закусок и 300 г горячих блюд, а также 200 г гарнира

Гриль - 900 ЧК за человека

Рамп стейк из бразильского говяжьего антрекота, – почти прожаренный /медиум/
Свиная шейка в маринаде 4 видов перца
Куриная грудка, приготовленная на гриле и маринованная на травах
Острые куриные дольки
Кусочки из свиной вырезки, натертые дижонской горчицей
Форель, запеченная в фольге, с травами и лимоном
Сате из креветок
Чеваб по-боснийски
Шампиньоны портобелло с оливковым маслом и чесноком
Крупный болгарский перец, приготовленный на гриле

Гарнир

Итальянская оливковая фокачча
Картофель, запеченный в фольге
Батон чешского хлеба с тмином
Буфет из салатов из декорированных свежих овощей с вариацией соусов с крутонами
из трав, оливками, фета сыром и яйцом
Маринованные овощи

Из расчета на 1 человека включено 400г горячих блюд, а также 300 г гарнира

Из расчета на 1 человека включено 400г горячих блюд, а также 300 г гарнира