

Občerstvení formou rautu:

Krakonošův raut:

sortiment –

Okurkový řez se sýrovou pěnou s ořechy
Plněné rajské jablíčko pěnou z modrého sýra
Rostbífová rolka s pěnou ze žervé
Kanapky s různými pěnamí
Sušená švestka v anglické slanině
Horký páreček v listovém těstě
Salátový bar z čerstvé zeleniny
Staročeská nářezová mísa (světlá tlačěnka, jitřničky, jelítka)
Dekorovaný anglický rostbíf
Dekorovaný losos
Plněná vepřová pečínka obložená sterilovanými okurkami
Dekorovaný uzený jazyk
Krájené uzenářské speciality
Variace českých sýrů
Dekorovaná domácí paštika z drůbežích jater

Smažené vepřové řízečky
Pečená vepřová kolena
Krkonošský knedlík
Vepřové sádlo, škvarky, cibulka
Krkonošská bramboračka s hříbky
Pečený moravský vrabec, dušené zelí
Smetanové těstoviny s uzeným lososem

Světlé a tmavé pečivo

Švestkový koláč se sypáním
Tvarohový dezert s lesním ovocem
Mísa čerstvého sezónního ovoce

Cena –295,-Kč/os.

Standardní raut varianta 1 - studený

Paprikový řez se zeleninovým žervé a ořechy
Okurkový řez plněný šunkovou pěnou s olivou
Plněné vejce se žloutkovou pěnou
Kanapky s různými pěnamí a zdobením
Salátový bar z čerstvé zeleniny
Krutí roláda se špenátovými listy a sýrem
Dekorovaná domácí paštika
Dekorované lososové filety
Krabí salát
Krájené uzenářské speciality
Variace českých sýrů

Dekorovaný anglický rostbíf

Páreček v listovém těstě
Mini šátečky plněné plněný směsí lesních hub
Slaný závin

Světlé a tmavé pečivo

Tvarohový dezert s malinami
Jablkový závin s ořechy
Mini dezerty
Mísa čerstvého sezónního ovoce

Cena - 245,- Kč/os.

Standardní raut varianta 2:

Okurkový řez plněný paštikovou pěnou s olivou
Plněné rajské jablíčko žervé
Plněné vejce se žloutkovou pěnou
Kanápy s různými pěnamí a zdobením
Salátový bar z čerstvé zeleniny
Dekorovaná domácí paštiky – různé druhy
Krevetový salát
Krájené uzenářské speciality
Variace českých sýrů
Kuřecí roládky plněné parmskou šunkou a sýrem
Roláda z vepřové panenky
Tlačenkový nářez
Dekorovaný anglický rostbíf
Dekorované filety ze pstruha

Páreček v listovém těstě
Mini šátečky plněné plněný směsí lesních hub

Žampionový krém
Smažené krutí mini řízečky
Zvěřinový guláš s lesními houbami
Zapečené vepřové kotletky s brambory a smetanou
Pikantní pečené kuřecí paličky
Restované brambory s cibulkou a uzeným sýrem
Šunková rýže

Světlé a tmavé pečivo

Jogurtový mousse čerstvým ovocem
Jablkový závin s ořechy
Linecký košíček s vanilkovým krémem a ovocem
Mísa čerstvého sezónního ovoce

Cena - 355,- Kč/os.

Raut dle hraběte Harracha :

Okurkový řez plněný paštikovou pěnou s olivou
Plněné rajské jablíčko zeleninovým žervé
Kanapky s různými pěnamí a zdobeníím
Krájené uzenářské speciality
Variace českých sýrů
Dekorovaný aspik
Variace klobás prokládaná kyselými okurkami
Uzený losos s cukrovým melounem
Salátový bar z čerstvé zeleniny
Krůtí roláda se špenátovými listy a sýrem
Kuřecí roláda s klobásou a sýrem
Dekorovaná domácí paštiky – různé druhy
Kuřecí salát servírovaný v šampaňských miskách
Dekorovaný anglický rostbíf
Dekorovaná štika
Dekorovaný uzený jazyk

Páreček v listovém těstě
Mini šátečky plněné plněný směsí lesních hub
Mini šátečky plněné pikantní směsí

Domácí bramboračka
Smažené kuřecí a vepřové mini řízečky
Šunka od kosti porcovaná kuchařem před hosty
Nadívané křepelky z Krkonošských strání
Plněné bramborové knedlíky cibulkou, dušené zelí
Pečené bramborové plátky
Bramboráčky

Světlé a tmavé pečivo

Pohár s krémem tiramisu
Ovocný salát s ořechy
Jablkový závin s ořechy
Mini dezerty
Mísa čerstvého sezónního ovoce

Cena - 395,- Kč/os.

Raut Exklusivní varianta:

sortiment –
Okurkový řez se sýrovou pěnou s ořechy
Plněná hruška zvěřinovou pěnou s brusinkami
Plněné rajské jablíčko pěnou ze žervé s olivou
Paprikový řez se zvěřinovou pěnou a klobáskou
Kanapky s různými pěnamí a zdobeníím
Rostbífové rolky plněné chřestem

Salátový bar z čerstvé zeleniny
Dekorovaná kachní paštika
Dekorovaná zvěřinová paštika
Vaječná tlačěnka
Variace domácích tlačenek
Dekorovaná bažantí prsíčka se sušenou švestkou
Dekorovaný zvěřinový hřbet
Uzená krůtí prsa s stříbrnými cibulkami a okurkou
Dekorovaná plněná štika
Variace uzených ryb
Krevetový salát servírovaný v šampaňských miskách
Variace klobás
Italská šunka prosciutto s cukrovým melounem
Krájené uzenářské speciality
Variace českých sýrů a francouzských sýrů

Jemný houbový krém s liškami
Králičí ragú s lesními houbami a bylinkami
Medailonky z vepřové panenky se slaninou a kukuřicí
Pikantní kančí guláš
Opékané brambory s cibulku a majoránkou
Dušené fazolky a baby karotka
Divoká rýže

Světlé a tmavé pečivo

Jablkový závin s ořechy
Švestkový koláč s ořechovou drobenkou
Perník s čokoládovou polevou
Stracciatela mousse s mandlovými lupínky
Čerstvý ovocný salát s medem a ořechy
Výběr sezónního ovoce

Cena – 495,- Kč/os.

Nebo formou

večerního grilování:

- grilování na letní terase, je zajištěn odborný dozor, příprava a krájení školeným řezníkem. Mimo jsou připraveny nabídkové stoly s pečivem, dochucovacími prostředky, 3 druhy salátů a pochutiny – kyselé okurky, stříbrné cibulky, beranní rohy. Speciálně se připravují nápojové stoly.

Nabídka masa – sele

- býk, býčí kýta
- krůta
- jehně
- uzená vepřová kýta
- kuřata

- klobásy
- steaky

cena dle vybraného druhu masa a požadovaného množství od 350,- Kč/osoba
(v případě nepříznivého počasí lze přesunout)

Varianty možno kombinovat!!!