

Datum:

## Coffee breaky

- **Základní** 105 Kč / osoba

**Neomezené nápoje po dobu konání coffee breaku**

Zrnková káva, výběr třtinového a rafinovaného cukru, mléko Nabídka  
černých, ovocných a bylinkových čajů  
Karafy perlivé a neperlivé vody s citronem a mátou

- **Slaný** 140 Kč / osoba

**Neomezené nápoje po dobu konání coffee breaku**

Zrnková káva, výběr třtinového a rafinovaného cukru, mléko Nabídka  
černých, ovocných a bylinkových čajů  
Karafy perlivé a neperlivé vody s citronem a mátou

**Plněná bageta 1 ks**

- **Sladký** 140 Kč / osoba

**Neomezené nápoje po dobu konání coffee breaku**

Zrnková káva, výběr třtinového a rafinovaného cukru, mléko Nabídka  
černých, ovocných a bylinkových čajů  
Karafy perlivé a neperlivé vody s citronem a mátou

**Sladké pečivo / koláč 2 ks**

- **Mix** 155 Kč / osoba

Neomezené nápoje po dobu konání coffee breaku

Zrnková káva, výběr třtinového a rafinovaného cukru, mléko Nabídka  
černých, ovocných a bylinkových čajů

Karafy perlivé a neperlivé vody s citronem a mátou

**Sladké pečivo / koláč 1 ks, plněná bagetka 1 ks**

**U slaného nebo mix coffee breaku lze bagetky vyměnit za chlebičky.**

### Možno rozšířit o:

- Neomezený nápoj - výběr džusů Nectar Natura 45 Kč / osoba
- 200 g krájené ovoce 55 Kč / osoba

# Servírované menu

pro skupiny od 10 do 50 osob

<b>2 chody</b> - předkrm nebo polévka a hlavní jídlo	<b>250 Kč / osoba</b>
<b>3 chody</b> - předkrm nebo polévka, hlavní jídlo a dezert	<b>295 Kč / osoba</b>
<b>4 chody</b> - předkrm, polévka, hlavní jídlo a dezert	<b>350 Kč / osoba</b>

**VÝBĚR Z:**

## PŘEDKRMY A POLÉVKY

50g	Domácí zvěřinová paštika s brusinkami
50g	Carpaccio z červené řepy s balkánským sýrem
60g	Variace listových salátů s kousky grilovaného lososa
100g	Rajčata s mozzarellou a lilkovým pyré
0,25l	Hovězí vývar s masem, nudlemi a zeleninou
0,25l	Jemná drůbeží polévka s masem a zeleninou
0,25l	Celerový krém
0,25l	Italská tomatová polévka s nokem zakysané smetany

## HLAVNÍ JÍDLA

150g	Hovězí svíčková na smetaně, brusinky, mix. houskový a karlovarský knedlík
150g	Hovězí guláš, domácí bramboráčky
150g	Vepřová kapsa plněná kysaným zelím a slaninou, šťouchané brambory
150g	Marinovaná krkovice, zelené fazolové lusky se slaninou, bramborové hranolky
150g	Steak z vepřové kotlety, špenát, šťouchané brambory
150g	Smažený vepřový řízek s lehkým bramborovým (vídeňským) salátem
150g	Kuřecí prso plněné olivami a sušenými rajčaty, krémové risotto
150g	Kuřecí roláda se špenátem, bramborová kaše
150g	Pečené kachní stehno, červené zelí, bramborový knedlík
300g	Tagliatelle s brokolicí, smetanová omáčka

## DEZERTY

1ks	Cheesecake s rozvarem z lesního ovoce
1ks	Jablečný závin sypaný drcenými vlašskými jádry a zdobený šlehačkou
1ks	Čokoládový mousse
1ks	Panna Cotta s malinovou omáčkou
1ks	Piškotový řez s ovocnou pěnou

Do 15 osob jednotné menu, od 16 osob společná polévka nebo předkrm, společný dezert a výběr z maximálně 3 jídel při upřesnění počtů jednotlivých porcí minimálně 2 dny předem.

# Bufet Standard

395 Kč / osoba

# Bufet Premium

460 Kč / osoba

min. počet osob: 30

stejně polévky, saláty, přílohy a dezerty jako v bufetu Standard

Hlavní jídla jsou kalkulována na 150 g masa/porce a na 1,5 porce na osobu, to znamená že na 30 osob je 45 porcí hlavního jídla v poměru 15 porcí od každého. Porce jsou připravovány v mini provedení, tj. že např. 150 g masa je krájeno na 2 – 3 kusy. Možno kombinovat oba bufety, kde je cena podle porcí od každého, tzn. 30 osob, 20 x standard = 20 x 395 a 10 x Premium = 10 x 450 = 7 900 + 4 500 = 12 400,- (výsledná cena pak 413 Kč/os.)

## POLÉVKY

### Vyberte 2 polévky

celkem 0,2 l / osoba

Hovězí vývar s masem, nudlemi a zeleninou

Drůbeží kaldoun

Hráškový krém

Krémová česneková polévka

Italská tomatová polévka

## SALÁT BAR

### Vyberte 2 saláty

celkem zeleniny 150 g / osoba

Krájená jedno druhová zelenina (5 druhů)

Směs trhaných listových salátů

Míchaný zeleninový salát, balkánský sýr

Caesar salát s krutony a parmezánem

3 domácí dresinky, olivový olej, vinný a balsamický ocet (automaticky k jakémukoliv výběru)

## HLAVNÍ CHODY

### Vyberte 3 hlavní chody

celkem masa 225 g / osoba

Hovězí guláš s křenem a feferonky

Svíčková omáčka s hovězím masem, brusinkami

Koprová omáčka s hovězím masem

Masové koule v pikantní tomatové omáčce

Smažený vepřový řízek, citrón, kyselá okurka

Pečená vepřová krkovička na česneku

Vepřový steak na barevném pepři

Vepřové nudličky na kari s cibulí a žampiony

Aljašská treska smažená v bylinkovém těstíčku

Kuřecí prsa pečená grilu, provensálská omáčka

Kuřecí roláda plněná špenátem

Kuřecí stripsy, limetková majonéza

Kuřecí soté s čerstvou zeleninou

Pečené kachní stehno

Penne s tomatovou omáčkou, bazalkou a parmezánem

Domácí halušky s bryndzou a slaninou

Pohankové risotto se zeleninou a hlívou ústřičnou

# Bufet Premium

Hlavní chody – bufet Premium + 65,-Kč / osoba

## HLAVNÍ CHOD

Vyberte 3 hlavní chody

celkem masa 225 g / osoba

- Dančí guláš
- Hovězí líčka na červeném víně
- Hovězí mini burgery s karamelizovanou cibulkou, okurkou a sýrem čedar
- Vepřová panenka plněná sušenými švestkami
- Losos pečený na řecký způsob
- Krůtí galantina
- Hříbkové risotto

## PŘÍLOHY

Vyberte 4 přílohy

celkem 200 g / osoba

- Vařené brambory
- Americké (opečené) brambory
- Bramborová kaše
- Gratinované brambory
- Šťouchané brambory s cibulkou
- Máslové noky
- Jasmínová rýže
- Těstoviny Penne
- Žemlové kynuté knedlíky
- Červené zelí
- Zelené fazolové lusky
- Smetanový špenát
- Pečená kořenová zelenina s tymiánem
- Ratatouille (středomořská zelenina)
- Míchaná jarní zelenina ochucená bylinkovým máslem připravená na páře

*Pečivo je ke každému výběru*

## DEZERTY

Vyberte 3 dezerty

celkem 2 ks / osoba

- Cheesecake
- Panna Cotta s kokosem
- Jablečný koláč se skořicí
- Čokoládový mousse
- Krájené ovoce

# Raut Silver

## Raut Gold

610 Kč / osoba

760 Kč / osoba

min. počet osob: 40

### STUDENÁ KUCHYNĚ

Raut Silver	<b>Vyberte 5 druhů studené kuchyně</b>	celkem 3 ks / osoba*
Raut Gold	<b>Vyberte 6 druhů studené kuchyně</b>	celkem 4 ks / osoba*

Pečený roastbeef servírovaný na rukolovém lůžku v tortilové lodičce

Plátky vepřové panenky pečené v drceném pepři se švestkovou omáčkou

Losos Gravlax (pouze u Rautu Gold)

Uzená kachní prsa s meruňkovým chutney (pouze u Rautu Gold)

Domácí zvěřinová paštika s brusinkami

Carpaccio z červené řepy s balkánským sýrem a pestem

Špízky Capresse s bazalkovým pestem

Selekce sýrů a uzenin na prkně

\* tzn. u Silver při 40-ti osobách celkem 120 ks v pěti druzích, tedy od každého druhu cca 24 ks

\* tzn. u Gold při 40-ti osobách celkem 160 ks v šesti druzích, tedy od každého druhu cca 27 ks

### SALÁT BAR

Raut Silver	<b>Vyberte 3 saláty</b>	celkem zeleniny 150 g/os.
Raut Gold	<b>Vyberte 4 saláty</b>	

Krájená jedno druhová zelenina - 5 druhů

Variace zeleninových tyčinek (řapíkatý celer, karotka, salátová okurka)

Směs trhaných listových salátů

Míchaný zeleninový salát, balkánský sýr

Caesar salát s krutony a parmezánem

Ananasový salát s řapíkatým celerem

3 domácí dresinky, olivový olej, vinný a balsamický ocet (automaticky k jakémukoliv výběru)

## HLAVNÍ CHODY

Raut Silver

**Vyberte 4 druhy hlavních jídel**

celkem 250 g / osoba

Raut Gold

**Vyberte 5 druhů hlavních jídel**

celkem 300 g / osoba

Hovězí líčka na červeném víně

Vepřová panenka plněná sušenými švestkami

Pikantní vepřová krkovička na barevném pepři

Mix vepřových a kuřecích mini řízečků

Hovězí mini burgery s karamelizovanou cibulkou, okurkou a sýrem čedar

Krůtí galantina

Galantina z kachny

Rolované kuřecí prso se šunkou a sýrem

Kuřecí prsíčka „Supreme“ s pomerančovým pepřem

Pikantní masové soté ze tří druhů mas

Losos pečený na řecký způsob

V čerstvých bylinkách marinovaná vepřová pečeně s pažitkovou omáčkou

Těstoviny Penne se špenátem a smetanovou omáčkou

## PŘÍLOHY

Raut Silver

**Vyberte 4 druhy příloh**



celkem 200 g / osoba

Raut Gold

**Vyberte 5 druhů příloh**

Vařené pažitkové brambory s máslem

Americké (opečené) brambory

Bramborová kaše

Máslové noky

Těstoviny Penne

Pečená kořenová zelenina s tymiánem

Bulgur s grilovanou zeleninou

Míchaná jarní zelenina ochucená

bylinkovým máslem připravená na páře

*Pečivo je ke každému výběru*

Ve slupce pečené brambory

Gratinované brambory

Šťouchané brambory s cibulkou

Jasmínová rýže

Zelené fazolové lusky

Ratatouille (středomořská zelenina)

Kus kus

## DEZERTY

**Vyberte 4 druhy dezertů**

celkem 2 ks / osoba

Cheesecake

Panna Cotta s kokosem

Domácí Tiramisu

Jablečný koláč se skořicí

Čokoládový mousse v tartaletce

Výběr mini dezertů

Čerstvé ovoce máčené v čokoládě

Čokoládový fondant

## Pozdní občerstvení – bufet

275 Kč / osoba

50g	Mini řízek z krkovice smažený na sádle
50g	Tatarský biftek z hovězího masa s česnekovou topinkou
60g	Masový nářez (staročeské uzeniny), tlačěnka, klobásy, uzené maso, slanina
60g	Selekce sýrů
30g	Nakládaná zelenina (kyselé okurky, perlové cibulky, feferony) Čerstvý křen, selekce hořčic, pečivo

### Další možnosti rozšíření nabídky:

<b>Půlnoční hovězí guláš</b>	<b>150 Kč / osoba</b>
120g	Pivovarský guláš z hovězího krku s nakládanými feferony, křenem a pečivem
<b>Mísa řízků</b>	<b>120 Kč / osoba</b>
100g	Mini řízečky z vepřové panenky, nakládaná zelenina, pečivo
<b>Kyselica</b>	<b>65 Kč / osoba</b>
0,3l	Zelná polévka (červená) s uzeným masem, pečivo

### Masa porcovaná před hosty

<b>10kg</b>	<b>Pražská šunka od kosti</b> (vhodné pro 40-60 osob)	<b>4 990 Kč</b>
	Dušená pražská šunka, čerstvý křen, selekce hořčic, pečivo	
<b>3kg</b>	<b>Anglický roastbeef</b> (vhodné pro 25-40 osob)	<b>3 600 Kč</b>
	Vysoký roštěnec pečený do růžova, dijonská omáčka s kapary, jablečný křen, pečivo	
<b>3,5kg</b>	<b>Pečený celý losos</b> (vhodné pro 15-20 osob)	<b>3 000 Kč</b>
	Pečený losos s bylinkami, omáčka z dijonské hořčice a kopru, bílé pečivo	

### Studené mísy

1kg	<b>Selekce sýrů a uzenin</b> , nakládaná a čerstvá zelenina, pečivo	<b>780 Kč</b>
1kg	<b>Tatarský biftek</b> z hovězího masa, topinky, česnek	<b>1 540 Kč</b>
1kg	<b>Krájené ovoce</b> - mix exotického a krájeného ovoce	<b>350 Kč</b>

- ✓ Ceny jsou včetně DPH.
- ✓ V případě cateringu mimo prostory hotelu účtujeme příplatek + 20%.
- ✓ Další požadavky - výzdoba, program apod. jsou účtovány dle objednávky klienta.