

Obědy-večeře formou rautu:

Formou klasického bufetu

- 1 druh polévka
- 4 druhy teplých jídel
- 2 druhy příloh
- 1 druh dušené zelenina
- 1 druh bezmasé jídlo
- 4 druhy studených předkrmů
- 2 druhy zeleninových salátů
- Čerstvá zelenina
- Dezert
- Pochutiny
- Pečivo

Cena – 265,-Kč/os.

Krakonošův raut:

Studený sortiment

- Variace finger food
- Rostbífová rolka s pěnou ze žervé
- Kanapky s různými pěnamí
- Sušená švestka v anglické slanině
- Mini páreček v listovém těstě
- Salátový bar z čerstvé zeleniny
- Staročeská nářezová mísa (světlá tlačinka, jitničky, jelítka)
- Roláda z vepřové panenky
- Variace uzenin
- Variace českých sýrů
- Vepřové sádlo, škvarky, cibulka

Teplý sortiment

- Krkonošská bramboračka s hříbků
- Smažené vepřové řízečky
- Pečená vepřová kolena
- Kuřecí roláda
- Grilované medailonky z vepřové panenky s hříbkovou omáčkou
- Dušené zelí
- Dušená zelenina na másle
- Žemlový knedlík
- Bramborové mini rösties

Ostatní sortiment

Světlé a tmavé pečivo
Meruňkový koláč s drobenkou
Tvarohový dezert s lesním ovocem
Mísa čerstvého sezónního ovoce

Cena – 435,-Kč/os.

Standardní raut varianta 1 - studený

Variace finger food
Sušená švestka v anglické slanině
Plněné vejce se žloutkovou pěnou
Kanapky s různými pěnamí a zdobeníím
Salátový bar z čerstvé zeleniny
Kuřecí roláda se špenátovými listy a sýrem
Dekorovaná domácí paštika
Dekorované filety z lososa
Krevetový salát
Krájené uzenářské speciality
Variace českých sýrů
Dekorovaný anglický rostbíf

Mini šátečky plněné 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

Variace finger food
Plněné vejce se žloutkovou pěnou
Kanapky s různými pěnamí a zdobeníím
Špízy s mozzarellou, cherry rajčátky a bazalkou
Salátový bar z čerstvé zeleniny
Dekorovaná domácí paštika
Krevetový salát
Krájené uzenářské speciality
Variace českých sýrů
Roláda z vepřové panenky
Tlačenkový nářez
Dekorovaný anglický rostbíf

Páreček v listovém těstě
Mini šátečky plněné směsí lesních hub

Žampionový krém
Smažené krutí mini řízečky
Zvěřinový guláš s lesními houbami
Restované vepřové nudličky na kari s čínskou zeleninou
Marinované pikantní kuřecí steaky
Bramborové mini rösties
Šunková rýže

Světlé a tmavé pečivo

Tiramisu
Jablkový závin s ořechy
Šlehaný tvaroh s jahodami
Mísa čerstvého sezónního ovoce

Cena - 375,- Kč/os.

Raut Exklusivní varianta:

Studený sortiment

Variace finger food
Špízy s mozzarellou, cherry rajčátky a bazalkou
Rostbífové rolky plněné chřestem
Salátový bar z čerstvé zeleniny
Dekorovaná kachní paštika
Kachní roláda
Vaječná tlačěnka a variace aspiků
Plněná dekorovaná ryba
Drůbeží salát
Variace klobás
Italská sušená šunka s cukrovým melounem
Krájené uzenářské speciality
Variace českých sýrů a francouzských sýrů

Teplý sortiment

Gulášová
Králičí ragú
Medailonky z vepřové panenky s kukuřicí
Pikantní kančí guláš
Bramborové špalíčky
Opékané brambory s cibulkou, slaninou a majoránkou
Dušené fazolky a baby karotka
Gratinované brambory s mozzarellou

Pražská šunka od kosti krájená kuchařem před hosty

Světlé a tmavé pečivo

Jablkový závin s ořechy
Jahodový řez
Perník s čokoládovou polevou
Vanilkový krém s borůvkami
Čerstvý ovocný salát s medem a ořechy
Výběr sezónního ovoce

Cena – 535,- Kč/os.

nebo formou

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 365,- Kč/osoba
(v případě nepříznivého počasí lze přesunout)

Varianty možno kombinovat

V Harrachově dne 1.1.2021

Schválil: Vorlíček Jan
Ředitel hotelu