

Varianta 3:

Studená kuchyně

Galantýna z kachny s hříbkovou nádivkou s čerstvými bylinkami

Tatarský biftek s červenou cibulkou a česnekovými toasty

Minicroissanty plněné sušenou šunkou, kořeněným sýrem a rukolou.

Variace domácích sýrů z Kadovské biofarmy s medem a vlašskými ořechy

Prkénko domácích uzenin – uzené maso, šunka od kosti, klobásy, suš. salámy

Mozzarella s rajčaty, bazalkovým pestem a balsamicem

Trhané listové saláty s limetkovou zálivkou

Rozpečené bagety s bylinkovým olejem, chléb – světlý, farmářský, zrníčkový

Ovocná mísa s medovou zálivkou a vlašskými ořechy

Teplá kuchyně

Pečená uzená kýta od uzenáře Dacera s čerstvým křenem s jablky a pikantní hořčicí (krájená před hosty)

Kuřecí miniřízečky

Mini steaky z vepřové panenky v parmské šunce

Ragú z jelení kýty na kořenové zelenině a červeném víně

Pečené brambory s česnekem a slaninou

Grilovaná zelenina

Perníkové knedlíky

Cena 700Kč/osobu



Catering Vysočina