

Raut - varianta 3:

Studená kuchyně

- Tataráček z lososa
- Galantýna z kachny s hříbkovou nádivkou s čerstvými bylinkami
- Tatarský biftek s červenou cibulkou a česnekovými toasty
- Microcroissanty 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
- Salát z čerstvé zeleniny se sušenými rajčaty, černými olivami a balkánským sýrem

- Světlé a celozrnné bagetky, farmářský, kmínový a žitný chléb

- Ovocná mísa s medovou zálivkou a vlašskými ořechy

Teplá kuchyně

- Pečená uzená kýta od uzenáře Dacera s čerstvým křenem s jablky a pikantní hořčicí
- Kuřecí miniřízečky
- Pečená vepřová panenka v parmské šunce plněná sušenými rajčaty
- Ragú z jelení kýty na kořenové zelenině a červeném víně
- Pečené brambory s česnekem a slaninou
- Grilovaná zelenina
- Perníkové knedlíky
- Cizrnové smažené kuličky (falafel) s česnekovým dresingem

Cena 850Kč/osobu



Catering Vysočina