



**Nabídku pro Vás připravil tým kuchařů restaurantu La Cave
pod vedením
Šéfkuchaře Ondřeje Dvořáka
držitele mnoha ocenění
z domácích i mezinárodních gastronomických soutěží**

www.dvoraktabor.cz



KÁVOVÉ PŘESTÁVKY

I.

Káva s cukrem a mlékem nebo čaj – 1ks/os., minerální voda – 1ks/os.
65,- Kč

II.

Káva s cukrem a mlékem nebo čaj – 1ks/os., minerální voda – 1ks/os., ovocný koláč nebo domácí perník – 1ks/os.
95,- Kč

III.

Káva s cukrem a mlékem nebo čaj – 1ks/os., minerální voda – 1ks/os., obložený chlebiček dle výběru – 1ks/os.
100,- Kč

IV.

Káva s cukrem a mlékem nebo čaj – 1ks/os., minerální voda – 1ks/os., ovocný džus – 1ks/os., ovocný koláč nebo domácí perník -1ks/os.
135,- Kč

V.

Káva s cukrem a mlékem nebo čaj – 1ks/os., minerální voda – 1ks/os., obložený chlebiček 2 druhy – 2 ks/os.
135,- Kč

VI.

Káva s cukrem a mlékem nebo čaj – 1ks/os., minerální voda – 1ks/os., ovocný koláč nebo domácí perník – 1ks/os., obložený chlebiček – 1ks/os.
130,- Kč

VII.

Káva s cukrem a mlékem nebo čaj – 1ks/os., minerální voda – 1ks/os., ovocný džus – 1ks/os., ovocný koláč a domácí perník – 2ks/os., obložený chlebiček – 1ks/os.
200,- Kč

VIII.

Káva s cukrem a mlékem nebo čaj – 1ks/os., minerální voda – 1ks/os., ovocný džus – 1ks/os., ovoce 100 g – 1ks/os., ovocný koláč a domácí perník 2ks/os., obložený chlebiček – 1ks/os.
240,- Kč

DOPLŇKOVÝ SORTIMENT - CENY VÁM NA VYŽÁDÁNÍ SDĚLÍME

slaný

bagetka s kuřecími kousky a ledovým salátem, bagetka se šunkou a sýrovou pěnou, bagetka se sýrem a sýrovou pěnou, bagetka s mozzarelou a rajčetem, bagetka s hermelínem, bagetka se salámem, chlebiček: (šunka, šunkový salám, poličan, sýrový, hermelínový, s vejcem a majonézou, s turistickým salátem, s krabím salátem, s anglickou slaninou)

slaný závin: se salámem a cibulí, se zeleninou a modrým sýrem, se sýrem a šunkou
slaný koláč z listového těsta a la pizza

sladký

domácí bábovka, domácí buchty, pudinkový dort jahoda, jablkový závin, kiwi řezy, borůvkový koláč, chodský koláč, kynutý koláč s drobenkou, koláč s lesním ovocem, švestkový koláč, domácí perník, makovec, domácí bublanina s višněmi, bavorské vdolečky s povidly a tvarohem, koláčky vesnické, nugátový řez, tiramissu, dort sacher, tvarohový koláč, tvarohový řez s broskvemi, tvarohový závin s meruňkou, větrník.

www.dvoraktabor.cz



Nabídka dvouchodových obědových menu á 170,- Kč/ os.

I.

Couvert

*

Venkovská bramboračka s houbami

*

150g Kuřecí steak na hrubém pepři, pečené americké brambory, zelný salát s karotkou

II.

Couvert

*

Kvěťáková polévka s opečenou žemlí

*

100g Kuřecí nudličky na kari s plátky mandlí a jablíček, dušená rýže „Basmati“

III.

Couvert

*

Tomatová polévka s těstovinami

*

150 g Smažený říční sumec v domácí strouhance se šťouchanými bramborami a zeleninovou oblohou

IV.

Couvert

*

Tradiční zelňačka s opečenou klobásou

*

300 g Pečená čtvrtka vodňanského kuřátka a la bažant, vařené petrželové brambory

V.

Couvert

*

Česnečka s bramborem a opečeným chlebem

*

100g Vepřová krkovička pečená na kmíně, dušené kysané zelí a domácí bramborové knedlíky

VI.

Couvert

*

Hovězí vývar s domácími játrovými knedlíčky a nudlemi

*

120 g Svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem a brusinkami



Nabídka večerních dvouchodových menu á 190,-Kč/osoba

I.

Couvert

*

Gratinovaný hermelín s česnekovou tapenádou a toasty

*

150 g Hovězí ragú na červeném víně s těstovinami

II.

Couvert

*

Zvěřinová paštika s višňovou omáčkou a ořechy

*

150 g Smažený kuřecí řízek s domácím bramborovým salátem

III.

Couvert

*

Kuřecí galantina plněná olivami na bylinkovém salátku

*

150 g Vepřový steak s rokfórovou omáčkou a opečenými brambory

IV.

Couvert

*

Šunkovo sýrový hřbet s hrozny a redukcí z červeného vína

*

150 g Grilovaná vepřová krkovička, šťouchané brambory s cibulkou zelným salátem

V.

Couvert

*

Pórková polévka s žemlovými krutony

*

250 g Spaghety Bolognese se sýrem Grand Moravia

VI.

Couvert

*

Cibulová polévka s uzeným masem a sýrovým toastem

*

150 g Krůtí prsa na žampionech, dušená rýže „Basmati“



Nabídka obědových tříchodových menu á 230,-Kč/osoba

I.

Couvert

*

Masový vývar s játrovými knedlíčky a nudlemi

*

150 g Vepřový steak zapečený s dvěma druhy sýrů, šťouchané brambory

*

Kivi řez

II.

Couvert

*

Jihočeská kulajda

*

250 g Pečené kuřecí stehno na slanině s dušenou rýží

*

Ovocný koláč s višněmi

III.

Couvert

*

Frankfurtská polévka

*

150 g Kuřecí Gordon Blue s pečeným americkým bramborem a zelným salátkem

*

Mléčná rýže s jahodami



Nabídka obědových tříchodových menu á 230,-Kč/osoba

IV.

Couvert

*

Brokolicový krém

*

200 g Pečené filátka z mladého sumečka s gratinovaným bramborem a bylinkovou omáčkou

*

Jablečný závin se šlehačkou

V.

Couvert

*

Tradiční gulášová polévka

*

150 g Hovězí maso dušené na česneku s domácím bramborovým knedlíkem a listovým špenátem

*

Domácí perník s čokoládovou polevou

VI.

Couvert

*

Česneková polévka s opečeným chlebem

*

150 g Táborská bašta s dvěma druhy masa, opečenou klobásou, dušeným zelím a dvěma druhy knedlíků

*

Kynutý švestkový koláč s drobenkou



Nabídka večerních tříchodových menu á 245,-Kč/osoba

I.

Couvert

*

Gratinovaný hermelín s česnekovou tapenádou a toasty

*

150 g Uzená vepřová krkovička s dušeným zelím a bramboráčky

*

Domácí bábovka se šlehačkou

II.

Couvert

*

Zvěřinová paštika s višňovou omáčkou a ořechy

*

150 g Krůtí závitok plněný zeleninou a ořechy, pečené brambory s rozmarýnem

*

Ovocný koláč s drobenkou

III.

Couvert

*

Kuřecí galantina plněná olivami

*

150 g Hovězí krk dušený na víně s mačkanými brambory se smetanou a restovanou zeleninou

*

Tradiční punčový řez



Nabídka večerních tříchodových menu á 245,-Kč/osoba

IV.

Couvert

*

Šunkovo sýrový řez s listovým salátkem

*

150 g Kuřecí prsíčka s brusinkovou omáčkou, pečeným americkým bramborem
čerstvou zeleninou

*

Čokoládový dortík s pařížskou šlehačkou

V.

Couvert

*

Špenátová polévka s opečenou žemlí

*

150 g Pečený pstruh na másle s citrónkem a vařeným bramborem

*

Banánový řez s kakaem

VI.

Couvert

*

Tradiční jihočeská bramboračka

*

150 g Smažená vepřová krkovička s bramborovým salátem

*

Jablečný závin s vanilkovou omáčkou



**Nabídka dvouchodových a tříchodových vegetariánských menu
Zároveň je možno tyto menu kombinovat i pro bezlepkovou dietu**

I.

170,-Kč/ osoba

Couvert

*

Jemný houbový krém

*

100 g Grilovaný hermelín na restované čekance s opečenými toasty

II.

170,-Kč/ osoba

Couvert

*

Dýňová polévka s krutóny

*

250 g Italské těstoviny s rajčatovou omáčkou s bazalkou a strouhaným sýrem

III.

240,-Kč/ osoba

Couvert

*

Teplý žampionový salát s medem, bazalkou a opečenými toasty

*

200 g Pečená plněná paprika špenátem a modrým sýrem s kuskusem

*

Mléčná rýže s jahodami

IV.

240,-Kč/ osoba

Couvert

*

Sýrová roláda s bylinkovým salátkem, hrozny a omáčkou z lesního ovoce

*

250g Zeleninové soté s dušenou rýží „Basmati“

*

Salát z čerstvého ovoce



SLAVNOSTNÍ M E N U

MENU I.

Cena menu: 320,- Kč

Couvert

*

Houbová polévka z lišek a žampionů se smetanovou pěnou

*

Roláda z králíčího hřbetu ve slanině podávaná na lůžku z listem špenátu s chlupatým knedlíkem

*

Vařené knedlíčky z jihočeské lučiny s borůvkovým žahourem a zakysanou smetanou

MENU II.

Cena menu: 350,- Kč

Couvert

*

Raviola z červené řepy plněná pěnou ze sýru „Lučina“

*

Dýňový krém s opečenou slaninou a krutony

*

Steak z lososa s bylinkovou krustou na restovaném špenátu se smetanovým krémem a opečenými bramborami

*

Dukátové buchtičky s horkými malinami a vanilkovým krémem

MENU III.

Cena menu: 380,- Kč

Couvert

*

Paštika z vepřových líček a jater s hruškovými povidly a domácí nakládanou zeleninou

*

Hovězí vývar z hovězího žebra s domácími játrovými knedlíčky a nudlemi

*

Vepřová panenka pečená dorůžova v uzené šunce a hovězí krk na víně, , dýňový krém, gratinované plátky brambor se smetanou a restovaná zelenina na másle

*

Tradiční sýrový dort s karamelovými blumami



„Degustační menu I.“

495,-Kč na osobu

menu je vhodné pro skupinu do 30 osob

Restované králíčí ledvinky v povidlové omáčce
na pastýňákovém purrée s pečenými domácími flíčky a česnekovým konfetem

*

Zauzený pstruh v uzeném consomé
s pirožkami plněnými zelenino-houbovým ragú a fenyklovým chipsem

*

Dušené vepřové líčko
na černém pivě se sušenými brusinkami, bramborová kaše a špekové knedlíčky
s uzeným jazykem, restovaná karotka

*

Šáteček plněný višněmi
s vanilkovou omáčkou a jogurtovou zmrzlinou

„Degustační menu II.“

550,-Kč na osobu

menu je vhodné pro skupinu do 30 osob

Paštika z vepřových líček
a jater s hruškovými povidly a domácí nakládanou zeleninou

*

Houbová polévka
z lišek a žampionů se smetanovou pěnou

Taštička z nudlového těsta
plněná dušenou hovězí oháňkou, sypaná kousky z pražených rajčat s rajskou omáčkou ovoněná
rumem, karotkový krém s rýžovými kuličkami

*

Steak z lososa
s bylinkovou krustou na restovaném špenátu se smetanovým krémem
a opečenými bramborami

*

Vepřová panenka
pečená dorůžova v uzené šunce a hovězí krk na víně, , dýňový krém, gratinované plátky brambor se
smetanou a restovaná zelenina na másle

*

Dort hotelu DVOŘÁK
(lehký čokoládo-tvarohový dortík s meruňkami)



Konferenční obědové rauty economy á 410,- Kč/os.

Raut je koncipován pro 100 os.

Varianta I.

Předkrmy

Šunkovo-sýrový tunel
Variace plněných kuřecích galantin
Zvěřinová paštika s bylinkami, ovocem a ořechy

1,5 por / osobu

40 por

40 por

40 por

Polévky

Drůbeží polévka s masovými knedlíčky, nudlemi a zeleninou
Tradiční bramboračka

45 por

40 por

Teplá kuchyně

Hovězí svíčková na smetaně s brusinkami 150g
Pikantní špíz ze tří druhů mas s uzenou slaninou 100 g
Kuřecí soté na asijský způsob 100 g
Italské těstoviny s brokolici a smetanou 200 g

230 g / osobu

50 por

50 por

50 por

40 por

Přílohy

Dušená rýže „Basmati „
Americké brambory
Houskový knedlík
Pečivo / bílé a celozrnné pečivo v druzích/

2,5 por/osobu

50 por

50 por

50 por

100 por

Saláty

Pikantní zelný salát s křenem 150 g
Tomatový salát s cibulkou 150 g

150 g / osobu

45 por

40 por

Deserty

Vesnické domácí buchty s třemi druhy náplní
Kiwi řezy

1 ks / osoba

50 ks

50 ks

Varianta II.

Předkrmy

Král českých sýrů „Hermelín „ plněný ořechy a tymiánem
Aspik se šunkovým kolenem a zeleninou
Tomat plněný pěnou z uzeného masa a bylinkami

1,5 por / osobu

40 por

40 por

40 por

Polévky

Hovězí polévka se šunkovým svítkem
Frankfurtská polévka s párkem

45 por

40 por

Teplá kuchyně

Přírodní vepřové medailonky na barevném pepři 100 g
Kuřecí nudličky na kari s mandlemi a paprikou 100 g
Smažené krutí řízečky v jemné strouhance 100 g
Zeleninové lasagne se sýrem 200 g

220 g / osobu

50 por

50 por

50 por

40 por

Přílohy

Dušená rýže
Pečené brambory s rozmarýnem
Gratinované brambory
Pečivo / bílé a celozrnné pečivo v druzích/

2,5 por/osobu

50 por

50 por

50 por

100 por

Saláty

Míchaný salát z krájené čerstvé zeleniny a olivovým olejem 150 g
Salát z marinované červené řepy s modrým sýrem 150 g

150 g / osobu

45 por

40 por

Deserty

Jahodová kostka s mátou a smetanou
Jablkový závin

1 ks / osoba

50 ks

50 ks



**Obědový raut standard á 500,- Kč/os.
Raut je koncipován pro 200 osob v celkové hodnotě 100.000,-Kč**

Předkrmy

1,75 por / osobu

Uzená kuřecí prsíčka na ledovém salátu s višněmi a ořechy	70 por
Marinované žampiony s olivami	70 por
Toasty z listového těsta plněné játrovou pěnou a salátem rukola	70 por
Křenová pěna s okurkovým želé	70 por
Sýrová roláda zdobená hroznovým vínem a ořechy	70 por

Polévky:

1 por / osobu

Francouzská cibulová polévka s uzeným masem a krutóny	50 por
Brokolicový krém se smetanou	50 por

Teplá kuchyně

310 g / osobu

Vepřový vrabec pečený na česneku a kmíně 120 g	100 por
Vepřové mini řízečky v domácí strouhance 100 g	100 por
Pečená filátka s říčního sumce na bylinkách 100 g	100 por
Kuřecí špičky prokládané anglickou slaninou a cibulí 100 g	100 por
Grilovaná zelenina s rozmarýnovým olejem 100 g	100 por

Přílohy

2 por/osobu

Bramborové knedlíky 160 g	100 por
Vařené brambory s listovým špenátem 150 g	100 por
Jihočeské domácí bramboráčky 160 g	100 por
Dušené kysané zelí 150 g	60 por
Pečivo / bílé a celozrnné pečivo v druzích/	

Saláty

175 g / osobu

Waldorfský salát 200 g	100 por
Zelný salát s karotkou 150 g	100 por

Deserty

2 ks / osoba

Variace mini desertů – 8 druhů	150 por
Domácí jablkový závin se skořicí a ořechy	100 por
Tradiční cheese cake	100 por
Bavorské vdolečky sypané tvarohem	50 por

Domácí a exotické ovoce 100 g	<u>100 g/ osoba</u> 200 por
-------------------------------	---------------------------------------



**Konferenční večerní raut Economy á 420,- Kč/os.
Raut je koncipován pro 100 osob v celkové hodnotě 42.000,-Kč**

Předkrmy

2 por / osobu

Karotková terinka plněná nivou s ovocem	45 por
Broskev plněná drůbeží pěnou zdobená limetkou	45 por
Salát z anglického rostbífů s pikantní omáčkou	35 por
Uzená kuřecí prsíčka s medovou pohankou	35 por
Rostbífová rolka plněná žampiony	35 por

Teplá kuchyně

200 g / osobu

Králičí hřbet pečený na cibuli a slanině 100 g	45 por
Masové krokety v burgundské omáčce 120 g	45 por
Pařížské vepřové řízečky 100 g	50 por
Pikantní rybí hranolky 100 g	45 por
Asijské zeleninové soté 100 g	50 por

Přilohy

1,5 por / osobu

Mačkané brambory s jarní cibulkou 150 g	35 por
Dušená rýže „ Basmati „ 150 g	35 por
Špekové knedlíky vařené v páře 160 g	25 por
Listový špenát s česnekem 150 g	30 por
Pečivo / bílé a celozrnné pečivo v druzích/	

Omáčky a salsy

0,5 por / osobu

Tatarská omáčka 50 g	20 por
Pikantní česnekové aioli 50 g	20 por

Nářezy uzenin a sýrů

40 g / osobu

Variace nářezů uzenin a sýrů 365g (pražská šunka, trvanlivé salámy, moravské uzené, anglická slanina, sýr eidam, sýr eidam uzený, sýr hermelín, sýr s modrou plísní, máslo, sterilované okurky, zelenina)	10 por
---	--------

Saláty

100 g / osobu

Míchaný salát z čerstvé zeleniny 200 g	25 por
Cesar salát s krutóny a Parmesanem 150 g	25 por
Ovocný salát z exotického ovoce 100 g	20 por

Deserty

1,6 ks / osoba

Vesnické koláčky	40 ks
Čokoládový dortík	25 por
Kiwi řezy se smetanou	35 ks
Mini deserty v osmi druzích	50 ks



Večerní raut standard á 550,- Kč/os.
Raut je koncipován pro 100 osob v celkové hodnotě 55.000,-Kč

Předkrmy

Šunkovo- sýrový tunel
Pečený košíček s marinovaným lososem, čerstvým koprem a limetou
Kuřecí galantína plněná pravými hřiby a uzeným jazykem
Zvěřinová paštika se sušeným ovocem
Sýrové koule zdobené lístky čerstvé máty
Uzená kuřecí prsíčka na třešňovém dříví s višněmi

1,5 por / osobu

25 por
25 por
25 por
25 por
20 por
30 por

Speciality

Klasický pečený anglický rostbíf podávaný na prkénku 100 g
Vepřová krkovička se slaninou pečená na barevném pepři 100 g
Pečený divoký losos v alobalu s máslem a bylinkami 200 g
Marinované žampiony v omáčce „ Kikoman „ 100 g
Carpaccio z lososa s medovo hořčicovým dresinkem 50 g

255 g / osobu

30 por
30 por
20 por
30 por
20 por

Vepřová šunka na kosti s hřebíčkem a medem 100 g
Jemná hořčice 20 g
Jablečný křen 20 g
Nakládané okurky, cibulky a beraní rohy

100 por
40 por
40 por
40 por

Teplá kuchyně

Dančí ramínko se šípkovou omáčkou 100 g
Králičí hřbety na pečené zelenině 100 g
Vepřové mini řízečky v domácí strouhance 100 g
Kuřecí soté na asijský způsob 100 g

135 g / osobu

30 por
30 por
50 por
25 por

Přílohy

Karlovarské knedlíky 150 g
Domácí bramborový salát s majonézou 200 g
Dušená rýže „ Basmati „100 g
Zapečené brambory se smetanou a špenátem 200 g
Vařené zámecké brambory s máslem a petrželkou
Pečivo / bílé a celozrnné pečivo v družích/

1,5 por / osobu

20 por
30 por
30 por
30 por
30 por

Nářezy uzenin a sýrů

Variace nářezů uzenin a sýrů 365g (pražská šunka, trvanlivé salámy, moravské uzené, anglická slanina, sýr eidam, sýr eidam uzený, sýr hermelín, sýr s modrou plísní, máslo, sterilované okurky, zelenina)

75 g / osobu

30 por

Saláty

Salát z červené řepy s modrým sýrem a ořechy 200 g
Tradiční šopský salát s balkánským sýrem 200 g
Mix listových salátů s jemným citrónovým dresinkem 150 g
Salát z puků čekanky s balsamickým octem a medem 150 g

140 g / osobu

20 por
20 por
20 por
20 por

Deserty

Jablečný závin z listového těsta s vanilkovým krémem
Domácí čokoládový dort
Mini deserty v osmi družích
Tradiční vesnické koláčky
Domácí a exotické ovoce v družích 100 g

1,7 ks / osoba

30 por
30 por
30 por
30 por
50 por



STŘEDOVĚKÁ HOSTINA
Servírovaná, pro 120 osob
cena za hostinu 500 Kč/os.

Místo: Hotel Dvořák Tábora, hotelová restaurace „La Cave“
Uspořádání: tabule do tvaru „U“ prostřena ve středověkém stylu.
Uprostřed prostor pro doprovodný program

1.			
<u>na stolech založeno:</u>			
zelný salát s křenem a jablky		12 kg	
domácí pletené housky		120 porcí	
preclíky		120 ks	
kmínový chléb		12 kg	
hořčice, křen			
Ovoce / jablka, blumy, švesky, meloun vodní, hrozno, hrušky /			18 kg/150g / os.
2.			
cibulová polévka s uzeným masem v chlebové misce			120 porcí
3.			
<u>Servírováno na dřevěných prknech:</u>			
pečené vepřové koleno na kmíně		42 kg	350g / os
grilovaná kuřata na rozmarýnu		24 kg	200g / os
grilovaná krkovička na pepři		24 kg	200g / os
pečený vepřový bok s kostí na česneku		24 kg	200g / os
grilování potoční pstruzi na šalvěji		12 kg	100g / os
Přílohy:			
pšeničné placky s česnekem		120 porcí	
zelné placky s uzeným masem		100 porcí	
škvarkové placky		60 porcí	
krájená zelenina - rajčata		6 kg	
- okurky		6 kg	
- bílá ředkev		6 kg	
4.			
<u>servírováno nabídkou z táčů:</u>			
povidlové koláče		120 ks	
tvároňové buchty		120 ks	
Jako welcome drink doporučujeme staročeskou medovinu		0,05 l	35,- Kč

Na vyžádání také zajistíme květinovou výzdobu a doprovodný program.



JIHOČESKÝ STAROČESKÝ RAUT 580,- Kč/os.

Raut je vzorově koncipovaný pro 250 os.

Studené předkrmy

* Marinované hrušky v červeném víně	200 ks
* Uzená kuřecí prsíčka na třešňovém dříví a salátu z řapíkatého celeru a jablek	200 ks
* Jemná paštika se sušeným ovocem a mandlemi	200 ks
* Variace staročeských pečíněk na prkénku	180 ks
* Žemlové jitrnice a kroupová jelíta	100 ks

Polévky

* Zelná s klobásou	90 por
* Slepíčí vývar s nudlemi a zeleninou	90 por

Teplá kuchyně

* Pečené selské kuřátko se žemlovou nádivkou 250 g	90 por
* Vepřoví vrabci pečení na česneku a kmíně 100 g	150 por
* Dančí ramínko na se šípkovou omáčkou 100 g	100 por
* Uzený jazyk s křenovou omáčkou 100 g	90 por
* Kapr pečený po mlynářsku 200 g	120 por

Specialita

* Pečené vepřové koleno krájené před hosty 250 g	100 por
Jemná hořčice 20 g	50 por
Jablečný křen 20 g	50 por
Nakládané okurky, cibulky a beraní rohy	50 por

Přílohy

* Dušený bílé zelí	90 por
* Žemlový knedlík vařený v páře 160 g	120 por
* Vařené brambory s máslem 200 g	90 por
* Jihočeské bosáky 150 g	90 por
* Kynutá bramborová cmunda 200 g	120 por
* Domácí selský chléb, žitný chléb a preclíky	
* Pečená zelenina na bylinkové soli (dýně, cuketa, čer. Řepa, šalotka)	80 por

Saláty

* Zelný salát s křenem 200 g	100 por
* Hlávkový salát se špekem a zakysanou smetanou 200 g	100 por
* Krájená zelenina v druzích 100 g	150 por
* Okurkový salát	100 por

Cukrárna a ovoce

* Lívance s malinovým a borůvkovým žahourem a zakysanou smetanou 3ks	150 ks
* Bramborové šišky se smaženou strouhankou	150 ks
* Vesnické koláčky 2ks/ os.	90 ks
* Tvarohové buchty 2ks	60 ks
* Ovocné mísy 100 g	360 por



**„Italský raut“ á 470,- Kč/os.
Raut je koncipován pro 50 osob**

Předkrmy

Karotková terinka plněná Gorgonzolou a ořechy	15 por
Uzená kuřecí prsíčka na ríkoře a salátem rukolou	15 por
Sýrová roláda zdobená hroznovým vínem	15 por
Rostbífová rolka plněná chřestem	15 por
Bruschetta s pečenými paprikami a mátou	15 por
Artyčokový salát	15 por

Polévka

Studená polévka z lehce opečených rajčat s Mozzarelou di Bufala	50 por
---	--------

Teplá kuchyně

Piemontský králičí hřbet na rozmarýnu a pančete s šalotkami 100g	15 por
Masové kuličky v Milánské omáče 100g	15 por
Gnocchi s hřibky a mušlemi 100 g	10 por
Chřestové rizoto s pamesánem a balsamickým octem 100g	10 por
Spaghetti Aglio olio peperoncino 100g	15 por
Lasagne s Boloňským ragú 100g	15 por
Lilkový dortík po Florentánsku 100g	10 por

Přiložky

Pečené brambory na rozmarýnu 150 g	15 por
Focaccia s olivami 100 g	15 por
Ciabatta 100 g	10 por
Čerstvě rozpečená bageta 100 g	10 por
Panzanella 100g	15 por

Nářezy uzenin a sýrů

Variace italských a českých sýrů 100g	20 por
---------------------------------------	--------

Saláty

Salátová srdíčka s bylinkovým dresinkem 100g	20 por
Mozarella s rajčaty a čerstvou bazalkou 100g	15 por
Ledový salát s tuňákem a citrónovým dresinkem 100 g	10 por

Deserty

Sýrový dort z ricoty	15 por
Pečený limetkový koláč v křupavém těstě (1 por = 2 ks)	15 por
Panna cotta s dýňovým kompotem	15 por
Tiramisu se sušenkami cantucci	15 por



Speciální nabídka druhých večeří servírovaných po hlavní večeři

Vepřová šunka na kosti 100 g	80,-Kč/ por
Jemná hořčice 20 g	5,-Kč/ por
Jablečný křen 20 g	5,-Kč/ por
Minimální váha šunky k objednání je 6kg	
Tatarský biftek z hovězí roštěné s topinkou a česnekem 100g	140,- Kč/ por
Tataráček z lososa s jemnou cibulkou a pečeným toastem 100g	150,-Kč/ por

Základní Nabídka Finger Food

Maximální odběr 10 druhů
Minimální odběr 10 ks z druhu

1. Smažený vepřový řízek na lehkém bramborovém salátu
2. Uzená kachní prsíčka s malinovým želé
3. Plněná brioška s domácí paštičkou a jarní cibulkou
4. Vepřová panenka v uzené kýtě s cibulkovou marmeládou
5. Raviola z červené řepy se sýrem Lučina
6. Smetanový mousse s okurkovým želé
7. Smažená kroketa z jihočeských sýrů s brusinkami
8. Pečený koláček se zeleninou
9. Tataráček z hovězího býčka na česnekovém toastu
10. Marinovaný losos s medovo-horčicovým dresinkem
11. Kachní galantinka se sušeným ovocem
12. Plněný králíčí hřbet s liškami
13. Sýrová roládíčka s višněmi v portském víně
14. Kuřecí galantýnka plněná uzeným jazykem
15. Uzené kuřecí prsíčko s olivami a višňovou omáčkou
16. Smetanovo sýrový tunel s ochovou omáčkou a s lístky salátu rukoly



GRILL PARTY pro menší skupiny
470,- Kč/osoba

Nabídka je vzorově zpracovaná pro 20 os.
Grilování je situováno na zastřešenou hotelovou terasu

Na šalvěji grilovaný tábořský kapr 100g	15 ks
Grilované kuřecí paličky marinované v medu 100 g	15 ks
Grilované krůtí steaky na barevném pepři 100 g	15 ks
Vepřové steaky na rozmarýnu 100 g	15 ks
Marinovaná vepřová krkovice 100 g	15 ks
Grilované špíz z kuřecího masa a zeleniny 100 g	15 ks
Míchaný zeleninový salát 100g	15 pc
Pečená brambora na grilu 200 g	20 pc
Čerstvá zelenina na ozdobu 100 g	10 pc
Čerstvé ovoce 100 g	10 pc
Dressinky 2 druhy, hořčice, jablečný křen	15 pc
Pečivo (tmavé, světlé, banketky)	25 pc



GRILL PARTY se selátkem
600,- Kč/ osoba

Vzorově koncipováno pro 100 osob

Grilování je situováno na zastřešenou hotelovou terasu a přilehlý lobby bar

Podle přání připravujeme i jiné druhy mas pečených na rožni (jehně, krůta, kuře, vepřová šunka na kosti)

V těchto případech upravujeme cenu podle druhu objednávky

Soupis surovin:

Pečené sele 100 g (1 sele cca 25-30 kg)	1 ks
Grilované kuřecí stehenní řízky 150 g	70 por
Vepřové steaky na barevném pepři 100 g,	100 por
Pikantní grilované klobásy 150 g	100 por

Přílohy:

Pečivo (tmavé,světlé) 3 ks	100 por
Pečená brambora v alobalu 1 ks	100 por
Grilované kukuřičné klasy 150 g	100 por

Saláty, dressinky:

Zelný salát s křenem 150 g	100 por
Míchaný zeleninový salát 100 g	100 por
Dressinky 2 druhy,hořčice,křen	100 por
Sterilované okurky 50 g	100 por

Ovoce a cukrárna

Domácí koláčky (tvaroh,povidla,mák)	200 ks
Ovoce dle sezony 100 g	150 por



Speciální tématický raut „Pojďme na bar“ 1.100,- Kč/osoba

Finger food bar

Marinované hrušky v červeném víně s rokforovým krémem

Uzená kachní prsíčka s pohankou a jablky s višňovou omáčkou

Parmská šunka s melounem „Cantalupe“ a salátem rucolla

Jemná paštika se sušeným ovocem a mandlemi
s chipsy z listového těsta a brusinkovou omáčkou

Rolka z anglického roastbeefu s vařeným zeleným chřestem

Křehký košíček plněný sýrovým krémem a praženou mandlí

Variace francouzských a českých sýrů se sušeným ovocem, olivami a ořechy

Sushi bar

Marinované hlavičky mladých žampionů v sojové omáčce „KIKOMAN „
s olivami a česnekem

Variace z norského lososa

- uzený na ovocném dříví s hořčičnou omáčkou
- pečený na citrónovém pepři
- marinované plátky s medovou hořčicí

Krém z uzeného tuňáka s bylinkovým toastem

Japonské sushi

- losos
- bílá ředkev
- tygří kreveta
- mušle
- vegetariánské

Pikantní kuřecí kousky s křupavou zeleninou na asijský způsob
připravené na pánvi „WOK“, dušená rýže „Basmati“



Grill bar

Pečený filet z mladého sumce
Čerstvý potoční pstruh grilovaný na bylinkách
Grilovaná zelenina s bazalkou na špízu
Grilovaná krkovička s mladého prasátka
Venkovské kuřecí prsíčko na rozmarýnu
Kukuřičné klasy s máslem
Pečená brambora v alobalu se zakysanou smetanou
Omáčky: Pikantní medová, bylinková, hořčicová

„Špek“ bar

Domácí tlačěnka s octem a cibulí
Zabijačková polévka s kroupami
Domácí jitrničky a jelítka
Uzená kýta s hřebíčkem a medem,
hořčice, jablečný křen, znojemské okurky, nakládané feferony
Pečené vepřové koleno s cibulí
Babiččiny škvarky se sádlem
Domácí jihočeský chléb
Pečené brambory se šalotkou a zelenými fazolkami

Vegi bar

Ledové zeleninové polévky

- okurkový Tarator
- tomatová s bazalkou
- špenátová s česnekem

Listové saláty s pomerančovým dresinkem
a jablečnými krutony
Čerstvě krájená zelenina s česnekovým olejem
Čočkový salát s hruškami
Pečené brambory se šalotkou a zelenými fazolkami
Marinovaná červená řepa v balsamickém octě
Salát z řapíkatého celeru, jablek a vlašských ořechů



Sugar bar

Fontánka z belgické bílé čokolády s čerstvým ovocem

Ovocné koktejly

- malinový
- banánový
- borůvkový
- jahodový

Smažené jihočeské koblížky se smetanou a ovocem

Variace minidezertů z hotelové cukrárny

Plněný koš z melounu vybraným domácím a exotickým ovocem

Ledové zmrzlinové osvěžení do kornoutu

- meruňková se smetanou
- pistáciová s jogurtem
- višňová s medem
- čokoládová s kousky čokolády

Coffee bar

Výběr kávových specialit

- s karamelovou příchutí
- s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou
- alžírská s vaječným koňakem



Šéfkuchařův raut 1250,- Kč/ osoba

Studené předkrmy

Salát z grilovaných chobotnic
Marinovaný losos s hořčicnou omáčkou s medem
Uzený říční sumec na ovocném kouři
Ústřice z Bretaně
Variace sýrů svět a česko
Terinka z uzeného jazyka s ořechovou omáčkou
Carpaccio z červené řepy se zrajícím sýrem s modrou plísní

Speciality

Hovězí top blade na růžovo pečená loupaná plec z volně pasoucích se býků z Jižní Ameriky
Telecí líčka z lumérské oblasti okolo říčky RHIN
Pečený králík s ledvinkami v silné šťávě
Francouzská bouillabaisse s omáčkou Rui

Hlavní jídlo

Rupinérská jehněčí kolínka na kořenové zelenině a majoránce
Pečená kotleta v zakysané smetaně
Zaječí stehna na divokém koření a domácím špeku
Řízečky z černého prasátka v domácí strouhance
Kohout na víně
Knedlíky s vejci

Přílohy

Bramborové placky se škvarkami
Gratinované smetanové brambory s česnekem
Čerstvé pečivo
Černý kořen ve smetaně
Dušená zelenina na másle
Kapusta restovaná na špeku

Saláty

Melidsano – grilované lilky s cuketou v česnekovém oleji
Krájená rajčata s olivami a řeckým sýrem Feta
Čerstvá zelenina s bylinkami v druzích se zakysanou smetanou
Waldorfský salát

Dezerty

Čerstvé sezónní ovoce
Domácí jihočeské koblížky plněné malinami
Variace Mini dezertů

Čokoládová fontána z Belgické čokolády
Zmrzlinový bar