

Teplý raut do shafingu, suroviny na výběr:

100g Pečená vepřová žebra

100g Hovězí minutkový guláš s cibulí

100g Grilovaný losos s citronovou omáčkou

70g Medailonky z vepřové panenky obalené slaninou a
tymiánem

70g Mini kuřecí špízy

70g Kuřecí soté ve smetanové omáčce

1 kg Masová roláda

(možnost více druhů mas i nádivek)

50g Vepřové mini řízečky

50g Kuřecí mini řízečky v sezamu

150g Pečené grenaille s cibulí a slaninkou

1ks Bramboráčky

100g Jasmínová rýže

100g Zeleninový bulgur

150g Grilovaná zelenina

1ks Mini burgery s chedarem

Studený raut, na výběr:

- 100g Hovězí tatarák + topinky + topinky na sucho
- 100g Tvarůžkový tatarák + topinky + topinky na sucho
- 1kg Mix ušlechtilých a vyzrálých sýrů na prkně,
krekry, ovoce
- 100g Caprese špízy (rajčata, mozzarella, pesto)
- 1kg Sýrová mísa
- 1 kg Uzeninová (nářezová mísa)
- 1kg Sýrová roláda
- 1kg Těstovinový salát s tuňákem, zeleninou
a dresinkem
- 1kg Šopský zeleninový salát
- 1kg Salát coleslaw
- 1kg Ovocná mísa
- 1kg Ovocný salát plněný v ovoci
- Dochucovadla – křen, hořčice, sterilované okurky,
cibulky atd...

Dostatek pečiva ve více druzích

Možnost připravit pokrmy dle vlastního individuálního přání.