



## RAUTOVÉ MENU pro 50 osob, cena 590,- Kč /osoba

### Připitek

0,10 l Sklenka sektu Bohemia sekt PRESTIGE brut 50 por

### Welcome pohoštění

30g Kornoutek z parmské šunky s medovým melounem 20 ks  
 15g Nivová pralinka s bylinkami a ořechy (1,7,8) 20 ks  
 30g Sýrová roláda s olivami (7,8) 20 ks  
 20g Sýrová roláda se šunkou (7) 20 ks

### Finger-food

20g Terina z kachních jater Foie-gras s jablečným chutney a perníkem (7) 15 ks  
 25g Carpaccio z uzeného lososa s koprovým crème fraiche (4,7) 15 ks  
 30g Filírovaná kachní prsa s cuketou a kozím sýrem (7) 15 ks  
 30g Plátky vepřové panenky v sezamu na salátku z červené čočky (11) 15 ks  
 15g Pečené sušené švestky s mandlí a tyrolským špekem (8,12) 15 ks  
 30g Tomatový tartar s bazalkou a bruschettou (1) 15 ks

### Studené předkrmy

40g Carpaccio z červené řepy s hoblinami parmazánu (7,8) 20 ks  
 40g Plátky pomalu pečeného roastbeefu s bylinkovým gervais (7) 20 ks

### Teplý předkrm

100g Filet z chlazeného lososa pečený na másle 20 por  
 podávaný na krémovém risottu s pečenými cherry-rajčátky (4,7)

Doporučujeme víno: Ryzlink Vlašský, kabinet 2015, suché, vinařství Ilias, Pavlov

### Hlavní jídla

100g Špalíček vepřové panenky na grilu připravovaný metodou „sous-vide“ 20 por  
 podávaný s grilovanou zeleninou (ratatouille)  
 60g Lilkový závitok s rajčatovou salsou, mozzarellou a bazalkou (1,7) 20 por

Doporučujeme víno: Pinot gris, pozdní sběr 2015, vinařství Ilias, Pavlov

### Specialita šéfkuchaře

100g *Telecí líčko na víně podávané s bramborovým pyrém a batátovým chipsem (7,9)* 20 por

Doporučujeme víno: *Rulandské modré, pozdní sběr 2014, vinařství Ilias, Pavlov*

### Saláty

50g *Caprese (plátky Mozzarella di bufalla a Datterini rajčátek s lístky bazalky) (7)* 20 por

50g *Trhané listové saláty (ledový salát, rukola, polníček, ...)* 15 por

100g *Řecký salát s olivami a sýrem Akawe (7)* 15 por

*Salátové doplňky: sůl a pepř, olivový olej extra-virgin, balsamico ocet, bylinkový dresink*

### Dezerty

35g *Čokoládové suflé s malinami připravované před zraky hostů (5,6,7,8)* 20 por  
*(klasický francouzský dezert z výběrové čokolády s tekutým vnitřkem)*

40g *Mascarpone krém se sezonním ovocem (7)* 20 por  
*(lehký šlehaný krém s čerstvým ovocem)*

60g *Crepés Suzette – flambované palačinky (1,3)* 20 por  
*(tenké palačinky podávané s pomerančovým karamellem a flambované likérem Gran-Marnier)*

20g *ŽUR bon-bony (2ks) (5,6,7,8)* 20 por  
*(originální pralinky s jemnými náplněmi z pravé čokolády)*

20g *TRUFFLE koktejl (4ks) (5,6,7,8)* 20 por  
*(luxusní a jemné čokoládové lanýže vlastní výroby)*

Doporučujeme víno: *Ryzlink vlašský, ledové víno 2011, vinařství Ilias, Pavlov*

### Teplé nápoje

#### Káva

*K přípravě této „zdravé“ kávy používáme exkluzivní zrnkovou kávu od firmy Sonnentor.*

*Single-origin BIO organická 100% Arabica nakoupená filozofií přímého a fair-trade obchodu.*

*Tato káva je šetrně pražená a vyznačuje se silnou chutí s jemnou aciditou a oříškovým aroma.*

*Země původu: Nikaragua.*

9g *Espresso, cappuccino* 50 por

#### Čaj

*Nabízíme výběrové čaje od firmy Sonnentor:*

- *bylinný čaj v BIO kvalitě (ostružina, pampeliška, smrkové jehličí a prvosenka jarní)*
- *ovocný čaj BIO (jahody, šípek a ibišek)*
- *černý čaj ASSAM (silný černý čaj BIO, oblast Assam hathikuli, Indie)*
- *zelený čaj BI LUO CHUN BIO (osvěžující zelený čaj, země původu: Čína)*

### Nealkoholické nápoje

1,0 l *Voda s citrusy a bylinkami – džbány* průběžné doplňování

0,10 l *FRESH - čerstvě vymačkané 100% ovocné šťávy* 80 por

### Vína

*Odrůdová jakostní vína s přívlastkem z vinařství ILIAS, Pálava*

*Špičková vína vyráběná z hroznů pěstovaných v BIO kvalitě a za použití redukované sklizně*

0,10 l *Bílá a červená jakostní vína s přívlastkem* 120 por

0,02 l *Speciální ledové víno/slámové víno k desertům* 50 por

V ceně je zahrnuto:

zajištění jídel a nápojů dle nabídky včetně kompletního zajištění servisu a pedagogického dozoru v **prostoru školy** po dobu 3 hodin. V případě, že není raut realizován v prostoru budovy školy (**forma CATERING**), budou k ceně rautu doúčtovány ostatní náklady spojené s realizací akce podle konkrétních požadavků zákazníka.

Nabízíme Vám vzorové rautové menu pro 50 osob. V případě jiného počtu osob či dětských porcí Vám rádi nabídku zpracujeme individuálně.

Rautové menu je možné upravit dle čerstvosti surovin podle sezónní nabídky.

U akcí konaných déle než za 3 měsíce od data objednávky si vyhrazujeme změnu ceny.

**Nabídka platí od 1.5.2017.**

