



UKÁZKAY MENU GALAVEČEŘE NEBO JINÉ SERVÍROVANÉ HOSTINY



Ctíme vysoký standard služeb, proto naše nabídky na galavečeře vždy zahrnují adekvátní obsluhu, přípravné, skladovací i výdejní technologie, složité prostření a nápojové balíčky.



Varianta 2



GALAVEČEŘE MENU I.

Aperitiv

- ❖ Číše sektu Cava Freixenet Brut Španělsko – podávaný s čerstvou jahodou

Cannapes

- ❖ miniquiche s francouzskými kachními prsíčky na pomerančích marinovanými v cognac
- ❖ lodička z černého pečiva s carpacciem z argentinské svíčkové, čerstvými bylinkami a hoblinkami z Grana Padano
- ❖ sýrové kuličky plněné mandlí obalené v Provolone picante
- ❖ coctailová lžička s kuřecími prsíčky v avokádu

Předkrm

- ❖ marinované tygří krevety v čerstvém koriandru s chilli omáčkou a citronovou trávou, doplněné nokem lososového tartaru s čerstvými bylinkami



GALAVEČEŘE MENU I.

Hlavní chod

- ❖ steak ze svíčkové ze Piemiontského chovu plněný sušenými tomaty s kaparovou omáčkou, francouzské fazolové lusky s anglickou slaninou svázané pórkem, dvoubarevné chřestové rizzotto

Dezert

- ❖ Palačinky s californskými broskvemi, vanilkovou omáčkou, šlehanou smetanou a praženými mandlemi





Varianta 2



GALAVEČEŘE MENU II.

Aperitiv

- ❖ Číše sektu Cava Freixenet Brut Španělsko—podávaný s čerstvou jahodou

Cannapes

- ❖ toustík z máslového pečiva s paštikou z domácích hus
- ❖ skotský uzený losos s medvědí kaparou na coct. lžičce
- ❖ vepřová panenka plněná meruňkami v Armagnacu na sýrové placičce
- ❖ sýrová srdíčka s jemným bazalkovým krémem

Předkrm

- ❖ pečený marinovaný telecí rostbíf s hlavičkami čerstvého zeleného chřestu glazovaného máslem
- ❖ doplněný marinovanými kachními prsíčky na pomerančích a armagnacu



GALAVEČEŘE MENU II.

Hlavní chod

- ❖ skotský divoký losos na grilu s citronovou omáčkou, mladý baby špenát s ústřicovou omáčkou zámecké pečené brambůrky

Dezert

- ❖ hruška pošírovaná v Bordeaux s karamelovou omáčkou a vanilková zmrzlina





Varianta 3



GALAVEČEŘE MENU II.

Aperitiv

- ❖ Číše sektu Cava Freixenet Brut Španělsko – podávaný s čerstvou jahodou

Cannapes

- ❖ kuřecí prsíčka v avocádovém pyré s čerstvým koriandrem
- ❖ carpaccio z brazilské svíčkové s toustíkem z černého pečiva
- ❖ prosciutto di San Daniele se žlutým melounem
- ❖ sýrové kuličky obalené v Provolone picante
- ❖ mozzarellový špízek s cherry rajčátky a bazalkou

Předkrm

- ❖ tartare ze skotského lososa podávaný v rukolovém hnízdě v estragonové omáče, doplněný jihočeským uzeným duhovým pstruhem



GALAVEČEŘE MENU III.

Hlavní chod

- ❖ vepřová Saltimbocca plněné švestkami marinovanými v portském víně s plátky tyrolského speck karé, omáčka ze 7mi druhy pepře, mladá grilovaná italská zelenina, brambory se smetanou a pažitkou vařené v páře

Dezert

- ❖ ricottové nočky s čerstvými borůvkami a čokoládovým mousse s karamelovou omáčkou

