



# SVATEBNÍ MENU

*rádi připravíme svatební hostinu pro Váš velký den.*

*Kromě klasického svatebního menu nabízíme i občerstvení v podobě grilování na terase nebo oblíbené svatební rauty.*



*Hostina může být uskutečněna ve společenském sálu (70 míst), na venkovní terase (120 míst) nebo v našem vinném sklípku (40 míst). Cena jednotlivých menu je závislá na složení a výběru jídel. Jsme připraveni vyhovět také vegetariánům, veganům či dietářům.*

*Pokud jste příznivci grilování, můžeme pro Vás grilovat na terasách, a to různé druhy mas, ryb, zeleniny apod. Ceny svatebních nebo slavnostních menu se pohybují od 450 Kč/osoba, cena odpoledního/večerního rautu od 650,-Kč/osoba (zde rozhoduje počet hostů), a běžná sestava nápojů, bez destilátů, od 600,-Kč/osoba (jedná se o odhad na celou dobu oslavy, nápoje jsou ve výsledku účtovány dle skutečné konzumace)*





## **MENU I.**

*Pražská šunka od kosti, bylinkové žervé, okurkové  
gelée*



*Silný hovězí vývar s masem, játrovými knedlíčky a  
domácími nudlemi*



*Naše hovězí „svíčková na smetaně“, karlovarský  
knedlík, brusinky*

## **MENU II.**

*Jemná paštika z kachních jater s grenadinovou  
cibulkou*



*Silný hovězí vývar s masem, játrovými knedlíčky a  
domácími nudlemi*

*Kuřecí prso Suprême plněné sušenými tomaty,  
kurkumová omáčka, hřebíčková jasmínová rýže*

## **MENU III.**

*Parmská šunka s melounem Galia a celozrnnou hořčicí  
v medu*



*Chřestový krém s krutonky a praženou pancettou*

*Vepřová panenka na houbovém ragů, gratinované  
brambory, Chorizo prach*





## SVATEBNÍ RAUT I.

*Něco na začátek (zvolte si)*

*Canapés výběrem – šunka, modrý sýr, čabajka,  
kaviár a uzený losos*

*Výběrem \*pražené mandle \*brambůrky  
\*parmesanové tyčinky \*snack pečivo*



*Studený bufet*

*Naše jemná paštika z kachních jater  
s grenadinovou cibulkou*

*Tomaty plněné bylinkovou lučinou s uzeným sýrem*



*Kuřecí roláda se slaninou*

*a máslovo-bylinkovou nádivkou*

*Výběrová šunka – vepřová, krůtí*

*Výběr z českých trvanlivých salámů*

*- doplňujeme listovými saláty, nakládanými  
znojemskými okurkami, cibulkami, Cornichons  
okurkami či beraními rohy*



*Výběr z českých a slovenských sýrů, doplněný  
ořechy a hroznovým vínem*





## SVATEBNÍ RAUT I.

### *Salátový bufet*

*Salát Caprese s domácím bazalkovým pestem  
Čerstvá krájená zelenina – rajčata, okurky a papriky  
s výběrem:*

*\* Feta sýr \* Balkánský sýr \* dip bazalkový \* dip  
česnekový \* dip hořčičný \* aceto balsamico a oliv.olej*



### *Teplý bufet*

*Tradiční hovězí gulášek*

*(na přání připravíme schilli papričkou)*

*Smažené mini řízečky z kuřecího či vepřového masa  
(na přání též připravíme v sezamové, mandlové strouhance či v  
cornflakes)*

*Sumeček africký načesnekovém másle s pečeným  
citrónem*

*Krémové houbové rizoto s tymiánem*

*Šťouchané brambory s jarní cibulkou*

*Naše americké brambory*

*Houskový nebo karlovarský knedlík*



### *Sladký bufet*

*Variace čerstvého sezónního ovoce (možnost  
i exotického ovoce)*

*Minidezerty - 5 druhů (objednávka min. 50ks)*





## SVATEBNÍ RAUT II.

*Něco na začátek (zvolte si)*

*Canapés výběrem – šunka, modrý sýr, čabajka,  
kaviár a uzený losos*

*Výběrem \*pražené mandle \*brambůrky  
\*parmesanové tyčinky \*snack pečivo*



*Studený bufet*

*Naše jemná paštika z kachních jater  
s grenadinovou cibulkou*

*U nás uzená kachní prsa s hruškovým chutney  
Tatarák z hovězí svíčkové s klasickými topinkami  
a česnekem*



*Filírované vepřové karé pomalu pečené s bylinkami  
na bílém víně*

*Kuřecí roláda se slaninou a máslovo-bylinkovou  
nádivkou*

*Galantina z mladé kachničky se škvarkovou fáší a  
kachními játry*

*Parmská šunka s medovým melounem  
- doplňujeme listovými saláty a čerstvou  
zeleninou*





## SVATEBNÍ RAUT II.

### *Studený bufet*

*Výběr z českých a slovenských sýrů, doplněný ořechy  
a hroznovým vínem*

*Sýry marinované s bylinkami v chilli oleji*



### *Salátový bufet*

*Caesar salát s ančovičkovým dresingem*

*(kuřecí steaky, slanina, krutony, hoblíny Gran Moravia)*

*Salát Caprese s domácím bazalkovým pestem*

*Waldorf salát*

*(celer, řapíkatý celer, jablko, vlašské ořechy)*

*Čerstvá krájená zelenina*

*– rajčata, okurky a papriky s výběrem:*

*\* Feta sýr \* Balkánský sýr \* dip bazalkový \* dip česnekový*

*\* dip hořčičný \* aceto balsamico a olivový olej*



### *Teplý bufet*

*Tradiční hovězí gulášek*

*(na přání připravíme s chilli papričkou)*

*Kuřecí stehenní steaky pečené s lesním medem a  
chilli*

*Smažené mini řízečky z kuřecího či vepřového masa*

*(na přání též připravíme v sezamové nebo mandlové strouhance či  
v cornflakes)*





## SVATEBNÍ RAUT II.

### *Teplý bufet*

*Kapří hranolky v sezamové strouhance, citrón  
Strozzapreti (semolinové těstoviny) s cuketou a  
drcenými tomaty*

*Šťouchané brambory s jarní cibulkou*

*Steakové bramborové hranolky*

*Curry jasmínová rýže*

*Středomořská zelenina s bylinkami*

*Houskový nebo karlovarský knedlík*



*Venkovní rožnění na dubovém dřevě (výběrem)*

*Šunka na kosti\*\* (objednávka min. 10 kg)*

*Krůta\*\* (objednávka min. 12 kg)*

*Selátko\*\* (objednávka min. 30 kg)*



*Venkovní gril – front cooking*

*Steaky z vepřové krkovice v drceném pepři*

*Medailonky z krůtího prsa v rozmarýnovém  
oleji*





## SVATEBNÍ RAUT II.

### *Venkovní gril – front cooking*

*Domácí cheeseburgera Mini grilovací klobásky*

*- k rožnění a grilování nabízíme \* hořčici \* kečup \* smetanový křen \* jablečný křen \* BBQ omáčku \* mix nakládané zeleniny – znoj.okurky, cibulky a beraní rohy*



### *Sladký bufet*

*Čokoládové fondue se sezónním ovocem*

*Naše cukrová vata\*\**

*Variace čerstvého sezónního ovoce (možnost  
i exotického ovoce)*

*Svatební koláčky  
(objednávka min.100ks)*

*\*vyberte si / \*\* front cooking*







## *SVATEBNÍ RAUT III.*

### *Něco na začátek (zvolte si)*

*Cherry tomaty a baby mozzarella s domácím pestem  
na špízku*

*Zelené a černé olivy marinované s pomerančovou  
kůrou*

*Sušená švestka pečená ve slaninovém kabátku*

*Výběrem \*pražené mandle \*brambůrky*

*\*parmesanové tyčinky \*snack pečivo*



### *Studený bufet*

*U nás uzená kachní prsa s hruškovým chutney*

*Roastbeefová rolka s krémem z pečených paprik*

*Pšeničné mini bulky s trhaným masem a rukolou*

*Tartar z norského lososa s limetou, crème fraiche a  
čerstvým koprem*

*Tatarák z hovězí svíčkové s klasickými topinkami  
a česnekem*



*Anglický roastbeef podávaný s chilli-limetovou  
majonézou*

*Galantina z mladé kachničky se škvarkovou fáší a  
kachními játry*





## SVATEBNÍ RAUT III.

### *Studený bufet*

*Anglický roastbeef podávaný s chilli-limetovou  
majonézou*

*Galantina z mladé kachničky se škvarkovou fáší a  
kachními játry*

*Parmská šunka s medovým melounem*

*Výběr z italských a španělských salámů (min. 2 kg)  
- doplňujeme listovými saláty a čerstvou zeleninou*



*Výběr z francouzských sýrů, doplněný sušeným  
ovocem, medem a ořechy*

*Nakládaný hermelín*



### *Salátový bufet*

*Caesar salát s ančovičkovým dresingem  
(kuřecí steaky, slanina, krutony, hobliny Gran Moravia)*

*Trhané listy salátů s pečenou červenou řepou,  
lískovými ořechy a rukolou*

*Salát Nicoise (brambory, zelené fazolky, tuňák)*

*Zeleninové crudité podávané s dipy \* modrý sýr \*  
bazalkový*





## SVATEBNÍ RAUT III.

### *Teplý bufet*

*Pomalu pečená kachní stehna s červeným zelím  
Medailonky z vepřové panenky v hřibové omáčce  
Smažené mini řízečky z kuřecího či vepřového masa  
(na přání též připravíme v sezamové, mandlové strouhance  
či v cornflakes)*

*Norský losos s limetovo-kurkumovou omáčkou*

*Krémové houbové rizoto s tymiánem*

*Lilek pečený s tomaty a sýrem Feta*

*Šťouchané brambory s jarní cibulkou*

*Naše americké brambory*

*Curry jasmínová rýže*

*Domácí bramboráčky*

*Středomořská zelenina s bylinkami*

*Karlovarský knedlík*



*Venkovní rožnění na dubovém dřevě (výběrem)*

*Šunka na kosti\*\* (objednávka min. 10 kg)*

*Krůta\*\* (objednávka min. 12 kg)*

*Selátko\*\* (objednávka min. 30 kg)*





## *SVATEBNÍ RAUT III.*

*Venkovní gril – front cooking*

*Argentinská hovězí masa – dle poptávky*

*Tygrí krevety v limetkové šťávě s česnekem*

*Špíz z kuřecího prsa se slaninou, cibulí a paprikou*

*Špíz z vepřového karé s klobásou a carmen cibulí*

*Kukuřičný klas s přepuštěným máslem*

*- k rožnění a grilování nabízíme*

*\* hořčici \* kečup \* smetanový křen \* jablečný křen \* BBQ omáčku \* mix  
nakládané zeleniny – znoj.okurky, cibulky a beraní rohy*



### *Sladký bufet*

*Čokoládové fondue se sezónním ovocem*

*Variace čerstvého sezónního ovoce*

*(možnost i exotického ovoce)*

*Minidezerty - 5 druhů (objednávka min. 50ks)*

*Svatební Vlčnovské koláčky (objednávka min.100ks)*

*- dvojitě plněné tvarohem a povidly s drobenkou*



*\*vyberte si / \*\* front cooking*





## DOBŘÉ VĚDĚT



*Variace rautového pečiva je automaticky počítána ke každému menu. Váš požadavek na bezlepkové pečivo nám prosím předem sdělte.*



*Po ukončení oslavy Vám, případně, nespotřebované produkty rádi zabalíme s sebou do našich obalů.*

*Dodržujeme však daná hygienická nařízení!*

*V případě, že si budete pokrmy balit sami, nebereme za toto odpovědnost.*



*Za menu box účtujeme 20,-Kč,  
za dortovou krabicí 30,-Kč.*



*Věříme, že svatba zajištěná od nás, pro Vás bude zážitek na celý život.*

