



# Rautová nabídka

## Studené pokrmy

Provensálská paštička z husích jater s mandlemi a brusinkovou omáčkou  
Restovaná sušená švestka ve slanině  
Závitěk z lososa se špenátem a mozzarellou

## Masa

Smažené miniřezčky (kuřecí, vepřové nebo mix)  
Tatarský biftek ze svíčkové obložený topinkami  
Svíčková Wellington v listovém těstě  
Roastbeef  
Hovězí guláš na černém pivu zahuštěný kváskovým chlebem  
Mixgril steaků (na výběr kuřecí, vepřové)  
Minišpízy (kuřecí maso, slanina, cibule)

## Grilování

Naložené sele na gril (cena se mění dle nabídky trhu)  
Naložená kýta na gril (cena se mění dle nabídky trhu)  
Naložená vyuzená kýta na gril (cena se mění dle nabídky trhu)  
Naložená krůta na gril (cena se mění dle nabídky trhu)  
Ke grilovaným masům se podávají feferonky, cibulky, okurky, dressingy, hořčice.  
Bochník měsíčního chleba (kulatý cca 3 kg)  
Grilovací práce (podle skutečných hodin)  
Příprava na grilování  
Úklid po grilování  
Dřevo na grilování 1 ks kůry, krůty  
Dřevo na grilování selete nebo 2 ks kůry, krůty

## Obložené mísy

Mix sýrů a salámů (eidam, uzený eidam, hermelín, šunka, uherák) 1 kg  
Mix sýrů (eidam, uzený eidam, niva, hermelín) 1 kg  
Mix italských sýrů s olivami 1 kg  
Mozzarella s rajčaty na ledovém salátu 1 kg  
Zeleninová mísa (dle sezonní nabídky) + bylinkový dressing 1,5 kg  
Šopský salát (rajčata, paprika, okurka, balkánský sýr) 2 kg  
Ovocná mísa (dle sezonní nabídky) 2,5 kg

## *Dezerty*

*Tiramisu*

*Pannacotta*

*Minizákusky (dle zvláštní nabídky)*

*Nabídku rautu Vám rádi na požádání upravíme, případně Vám připravíme Vámi navržené speciality.*

