



HOTEL**HORIZONT**

OBJEVTE SVŮJ HORIZONT...

RAUTY

ORIENTAČNÍ SLOŽENÍ

Rauty jsou připravované pro skupiny od 40 osob.

Raut je podáván cca 2,5 - 3 hodiny.

Pro každou akci je připravován zvláštní návrh.

Níže uvedená složení jsou orientační.

NABÍDKA PLATNÁ OD 1.12. 2021



VZOROVÝ RAUT

složení: 2 předkrmy, 5 hlavních jídel doplněných přílohami, 1 vegetariánský pokrm, sýrovo-uzeninové prkno minimálně v 8 druzích, 3 saláty, čerstvá a sterilovaná zelenina minimálně ve 4 druzích doplněná dresinky, sladká kuchyně a ovoce

např. marinované plátky lososa zakápnuté limetovou šťávou,
tatarák z hovězí svíčkové doplněný topinkami,
naše paštika doplněná brusinkami

filé ze pstruha pečené na másle,
pečená kuřecí stehna na šalvěji a bílém víně,
krůtí prso připravované metodou sous vide doplněné pestem ze sušených rajčat,
uzená vepřová kýta doplněná jablečným křenem,
medailonky z vepřové panenky s hříbkovou omáčkou,
hovězí striploin připravovaný metodou sous vide doplněný cibulovým chutney,
uzený hovězí jazyk s křenovou omáčkou,
pohankové rizoto s lesními hříbků, maccheroni s cuketou a rajčaty

výběr tuzemských sýrů se sušeným ovocem a ořechy,
dušená šunka, herkules,
vše doplněné čerstvým pečivem v několika druzích

míchaný salát s ředkvičkami, zelný salát s jablky, šopský salát s balkánským sýrem,
Caesar salát s originálním dresinkem,
čerstvé ovoce v několika druzích

fingerfoody, minidezerty, koláče z hotelové cukrárny



GRILOVÁNÍ na terase

od 20 do 80 osob

hovězí žebírko, připravované metodou sous vide formou pomalého vaření ve vakuu,
nilský okoun,

kuřecí stehenní steak,

marinovaná vepřová krkovička,

grilovací klobása,

hermelín grilovaný v alobalu,

grilovaná zelenina (cuketa, paprika, žampiony, cibule),

vše doplněné okurkovou raitou (tzatziki), jablečným křenem a cibulovou omáčkou,

sterilovanými okurkami, cibulkami a kozími rohy

vše doplněné čerstvým pečivem v několika druzích

zelný salát s jablky

Caesar salát s originálním dresinkem,

čerstvá zelenina doplněná dresinky a balkánským sýrem

variace koláčů z hotelové cukrárny