**Střední škola hotelová a služeb Kroměříž**

**Akce: Zajištění oběda, coffebreaku a rautu na akci II. Setkání českých a maďarských měst v Budapešti dne 5. září 2019**

**Menu:**

**Obědové menu**

**Předkrm**

Zvěřinová paštika s mandlemi a brusinkami, cibulová marmeláda, vínová redukce, opražené mandle

**Předkrm pro vegetariány**

Marinovaná červená řepa s vlašskými ořechy a sýrem

**Polévka**

Kulajda s křepelčím vejcem

**Hlavní jídlo**

Marinované kachní prso, dýňové zelí, žemlový nákyp, omáčka demi glas

**Hlavní jídlo pro vegetariány**

Čočková sekaná, dýňové zelí, bramborový nákyp, bylinková omáčka

**Sýry**

Nabídka regionálních sýrů

**Moučník**

Jablkový závin s malinovou omáčkou a karamelovou espumou

**Raut**

Pečený roštěnec, bagetka, hořčicová pěna

Flambované švestky v anglické slanině

Domácí tlačenka s nakládanou cibulkou

Jitrnice

Plněný candát, smetanovo koprový dip

Kuřecí roládky se zeleninovým salátem

Plněné pečivo mletým masem

Slaný závin plněný dušeným zelím

Slaný závin plněný špenátem

Vaječná tlačenka

Slaný špenátový plněný sýrovou pěnou

Slaný ořechový piškot plněný sýrovou pěnou

Škvarková pomazánka s pečivem

Masová pomazánky s pečeného masa

Šunková klobása

Uzený bůček

Nabídka regionálních sýrů

Zákusky

Valašské frgály – hruškové, tvarohové, borůvkové

Ovocná mísa – krájené ovoce

Zeleninová mísa

**Teplý raut**

Hovězí líčka na víně

Pečené vepřové koleno na pivě

Konfitovaná kachní stehna

Šťouchané brambory

Kysané zelí zahuštěné bramborem

Bramborový knedlík

Kalkulace:

Oběd  pro 30 osob                    12.000 Kč

Raut pro 150 osob                    60.000 Kč

Ostatní provozní náklady         50.800 Kč

Květinová výzdoby                      4.000 Kč

**Celkem                                      126.000 Kč**

**Ubytování bude zajištěno velvyslanectvím ČR**

V Kroměříži dne 20. 8. 2019

Mgr. Ivana Hašová, ředitelka školy, v.r.