

Návrh menu rautu

Termín	10. listopadu 2021
Místo	Fakulta DULS ZČU v Plzni, Univerzitní 28, Plzeň
Čas	18.00 – 24.00, raut od cca 19.30
Počet hostů	500
Budget	332.500,-Kč + DPH

Menu rautu

Předkrmy, masové a nářezové mísy 200g/osoba

Sušená tyrolská šunka s rukolou a nakládanými cibulkami
Krájená pražská šunka se znojemskými okurkami a feferonkou
Uzená hovězí kýta v pepři s brusinkami
Kuřecí plněné rolády s čerstvou zeleninou
Krájená paštika s mandlemi, olivami a nakládanou zeleninou
Kuřecí popcorn s citrónovou majonézou
Směs rautových mini řízečků v kukuřičné strouhance a v sezamu
Pikantní kuřecí křídélka s bbq omáčkou
Mini mozzarella s marinovanými tomaty a pestem
Staročeská bramborová buchta
Bramboráčky se salátem z křimického zelí
Prkna s výběrem českých a moravských sýrů

Salátový bar 200g/osoba

Řecký salát se slaným sýrem a olivami
Pikantní salát z křimického zelí
Ledový salát s modrým sýrem ořechy a hruškou
Letní těstovinový salát s tomaty a bazalkou
Staročeský bramborový salát speciál

Teplý bufet a krájené maso 150g/osoba

Krájená prácheňská kýta s hořčicí a křenem
Kuřecí medailonky s jarní zeleninou a máslovou omáčkou
Grilované vepřové medailonky s pečenou zeleninou
Pikantní maďarský vepřový guláš s papričkami a sekanou cibulkou
Restované bramborové šišky s kyselým zelím a trhanou kachnou

Přílohy 100g/osoba

Pečené brambůrky grenaile na rozmarýnu
Šťouchané brambory s pórkem a jarní cibulkou
Dušená jasmínová rýže
Zeleninový kuskus s bylinkami

Kmínový a kváskový chléb
Celozrnný chléb
Semínkový chléb
Domácí banketové pečivo
Krájené bagety

Studené omáčky
Hořčice
Křen
Nakládaná zelenina
Znojenské okurky

Dezerty 3ks/osoba a ovoce 50g/osoba

Jablečný mini závin
Domácí svatební koláčky
Výběr mini muffinů
Výběr českých minidezertů
Mísy s krájeným a kusovým ovocem

Nápoje – 4 nápoje/osoba

Moravská červená a bílá vína
Perlivá a neperlivá minerální voda
3 druhy limonáda
Espresso Douwe Egberts cofitese – mléko, cukr

Welcome drink

500 x 0,1l sekt

V Plzni, dne 15. října 2021

