

Předběžný návrh menu:

Teplá jídla:

- **Hovězí na víně** – šťavnaté hovězí maso dušené na kvalitním červeném víně, doplněné kořenovou zeleninou a jemnými bylinkami.
- **Zeleninové curry** – barevná směs sezónní zeleniny vařená ve voňavé curry omáčce s kokosovým mlékem, dochucená aromatickým kořením.
- **Čočkové ragú** – výrazné ragú z červené čočky s rajčaty a čerstvými bylinkami.

Přílohy:

- Míchaný salát
- Rýže
- Bramborové pyré
- Domácí chléb

Studené kanapky:

- **Mini kuřecí řízečky**
Křehké kousky kuřecího masa obalené ve zlatavé strouhance, podávané s domácí bylinkovou majonézou či jemným dipem pro zvýraznění chuti.
- **Trhané maso na domácím chlebu**
Šťavnaté a pomalu pečené trhané maso servírované na křupavém plátku domácího chleba. Dochucené jemnou omáčkou a čerstvými bylinkami.
- **Ratatouille na bruschettě**
Francouzská zeleninová směs z cukety, lilku, papriky a rajčat servírovaná na křupavé bruschettě. Osvěžující vegetariánská volba s bohatou chutí čerstvé zeleniny.
- **Carpaccio z červené řepy**
Jemně nakrájené plátky pečené červené řepy s lehkou zálivkou z olivového oleje a balzamikového octa, doplněné o rukolu a parmazán.
- **Šlehaný kozí sýr**
Jemně šlehaný kozí sýr s bylinkami a kapkou olivového oleje, podávaný na malých krekrech nebo opečeném chlebu.
- **Mini bagetky s domácí sekanou**
Malé, křupavé bagetky plněné domácí sekanou, doplněné hořčicí a čerstvou zeleninou.
- **Tortilla s kuřecím masem, gorgonzolou a zeleninou**
Měkké tortilly plněné grilovaným kuřecím masem, krémovou gorgonzolou a čerstvou zeleninou.



Dezerty + slané tapas:

- **Mini větrník s mascarpone a slaným karamellem**
- **Výběr ze sýrů s hroznem, ořechy a pečivem** – pečlivě vybraný mix prémiových sýrů, od jemných a krémových po výrazné a zralé druhy.
- **Výběr z uzenin s cornichones, picos a olivami** – výběr kvalitních uzenin, včetně sušených šunek, salámů a dalších lahůdek, podávaných s malými kyselými okurkami a křupavými tyčinkami.