

Firma: MOÚ – BOD večer

Datum: 4. 9. 2025

Čas: V 18:30 hod. - příchod hostů 19:00, otevření rautu (případně bude upraveno)

Místo: v OREA Congress Hotel Brno

Počet osob: 500

Na místě: u všech jídel definovány alergeny / složení/ jak v CZ tak AJ

STUDENÉ PŘEDKRMY	MNOŽSTVÍ	CENA	CENA CELKEM s DPH
• 80x30g Uzená kachní prsa s brusinkovou redukcí a karamelizovanou čekankou Treviso	80	130	10400
• 60x50g Hovězí roastbeef s křenovou majonézou a dijonskou hrubozrnnou hořčicí	60	130	7800
• 50x100g Mozzarella di Buffala s rajčaty, aceto balsamico	50	100	5000
• 80x30g Skandinávský uzený losos s rajčaty, kapary a citrónovou majonézou	80	90	7200
• 80x30g Bresaola, cizrnový salát, sušená rajčata	80	70	5600
• 80x100g Mozzarella s rajčaty, rukolou a aceto balsamico	80	65	5200
• 80x50g Terina z kachních jater s meruňkovým chutney	80	90	7200
• 60x120g Kuřecí koktejl s celerem, sušenými brusinkami, smetanový dip	60	90	5400
SALÁTY			
• 120x150g Výběr čerstvé zeleniny, salátů a dresinků	120	70	8400
• 60x150g Salát z marinovaného lilku s kozím sýrem a rukolou	60	70	4200
• 80x150g Výběr čerstvé zeleniny, salátů a dresinků	80	60	4800
• 40x150g Caesar salát s křupavou slaninou, krutóny a sýrem Grana Padano sýrem	40	90	3600
POLÉVKY			
• 120x0,2l Bramborová polévka s lesními houbami	120	70	8400
HLAVNÍ JÍDLA			
• 80x150g Telecí Casserole s tymiánem, kořenová zelenina, strozzapreti	80	380	30400
• 80x150g Medailonky z vepřové panenky a omáčkou z lesních hub, gratinované brambory	80	335	26800
• 80x150g Pečený norský losos, sotýrovaný pórek, citrónová omáčka	80	395	31600
• 80x150g Pečená jehněčí kýta na medu a rozmarýnu, Tabouleh s grilovanými rajčaty	80	380	30400
• 100x150g Smažený kuřecí řízek, lehký bramborový salát	100	290	29000
• 90x150g Svíčková na smetaně s brusinkami, houskové knedlíky	90	380	34200
• 90x150g Steak z vepřového hřbetu sous vide, bramborová kaše s cibulkou	90	320	28800
• 90x150g Grilované kuřecí medailonky, Basmati rýže s hráškem	90	290	26100

LIVE COOKING STATION			
• 5kg Pečený hovězí flank steak s omáčkou z barevného pepře s dijonskou hořčicí, brambory s rozmarýnem	5	455	2275
BEZMASÉ JÍDLO			
• 40x330g Penne Arrabbiata s rajčatovou omáčkou, česnekem, chilli a bazalkou	40	250	10000
• 30x330g Restované bramborové gnocchi, špenát, piniové ořechy	30	250	7500
DEZERTY			
• 150x65g Selekce mini dezertů	150	85	12750
• 150x20g Makronky	150	85	12750
• 150x30g Fontána s belgickou čokoládou a čerstvým ovocem	150	85	12750
• 150x30g Mousse z bílé čokolády	150	85	12750
• 150x100g Nabídka čerstvého ovoce	150	70	10500
• 120x80g Zakysaná smetana s jahodami	120	85	10200
• 180x40g Mango řez	180	85	15300
• 80x100g Čerstvé sezónní ovoce	80	60	4800
SÝRY			
• 100x100g Výběr regionálních a italských sýrů s hroznovým vínem, vlašskými ořechy a meruňkové chutney	100	155	15500
PEČIVO			
• 600x Nabídka čerstvého pečiva	600	6	3600
CENA CELKEM			451175
	MNOŽSTVÍ	CENA	CENA CELKEM S DPH
• 500x 0,1l WD Bohemia sekt . podávání při vstupu/uvítací drink	500	95	47500
• 200x Minerální voda perlivá	200	40	8000
• 200x Minerální voda neperlivá	200	40	8000
• 100x Juice rozlev (pomeranč, jablko, multivitamin)	100	60	6000
• 50x Pepsi – rozlev PET	50	50	2500
• 50x Mirinda – rozlev PET	50	50	2500
• 50x 7Up– rozlev PET	50	50	2500
• 1000x Pivo Radegast 10° světlé	1000	70	70000
• 500x 0,33l lahvé Birell - nealkoholické pivo	500	65	32500
• 200x Káva s mlékem/čaj	200	50	10000
BÍLÁ VÍNA			
• 100x Tramín červený	100	395	39500
Vinařství Čech, Česká republika polosuché, /0,75l			
• 50x Veltlínské zelené	50	440	22000
Vinařství Mádl, Česká republika suché /0,75l			
ČERVENÁ VÍNA			
• 50x Frankovka	50	395	19750

Šlechtitelská stanice, Česká republika polosuché, zemské /0,75l			
* 100x Cabernet	100	440	44000
Vinařství Sedlák, Česká republika suché /0,75l			
RŮŽOVÁ VÍNA			
* 50x Cuvée rosé	50	440	22000
Vinařství Mádl, Česká republika polosuché /0,75l			
CENA CELKEM			336750

