

NABÍDKA CATERINGU

PRO
UNIVERZITNÍ
CENTRUM

Platné od 1. 1. 2024

www.panskydvurtelc.cz



Panský dvůr Telč

O NÁS

Panská restaurace a její cateringové služby fungují již od roku 2019. Za tu dobu jsme hostili desítky firemních eventů i svateb, ale i tisíce jednotlivců. Naše recepty kombinují tradiční a světovou kuchyni za použití kvalitních regionálních surovin.

K našim pokrmům nabízíme řemeslná piva z našeho pivovaru.

Rádi se postaráme o skvělý gastronomický zážitek na vaší akci!



OBSAH

- Snídaně
- Coffebreaky
- Jídelní lístek
- Rautové občerstvení



SNÍDANĚ



BUFETOVÁ SNÍDANĚ I.

Teplá kuchyně

- Párky
- Míchaná / sázená vajíčka

Studená kuchyně

- Vepřová šunka
- Eidam + uzený eidam
- Máslo
- Pomazánka dle denní nabídky /masová, sýrová, zeleninová/

Sladká a fitness kuchyně

- Cornflakes
- Musli / s ovocem, s ořechy/
- Marmeláda
- Choco Balls
- Pečená buchta dle nabídky /bábovka, piškot s ovocem,.../
- Jogurt

Nápoje

- Voda
- Jujce 100% /pomeranč, jablko/
- Překapávaná káva Pavin + mléko, cukr
- Čaj - Sonnentor bio + med, citron, cukr

Dezerty

- Chléb fitness
- Kvásková chléb



Cena: 295 Kč/osoba

BUFETOVÁ SNÍDANĚ II.

Teplá kuchyně

- Párky
- Míchaná vejíčka

Studená kuchyně

- Vepřová šunka
- Eidam + uzený eidam
- Máslo
- Zelenina - rajče, okurka, paprika

Sladká a fitness kuchyně

- Cornflakes
- Marmeláda
- Choco Balls
- Jogurt
- Ovoce - jablko, hruška, pomeranč

Pečivo

- Chléb fitness
- Kváskový chléb

Nápoje

- Voda
- Jujce 100% /pomeranč, jablko/
- Překapávaná káva Pavin + mléko, cukr
- Čaj - Sonnentor bio + med, citron, cukr



Cena: 195 Kč/osoba

COFFEEBREAKY

ČAS
NA PAUZU,



PAUZA
NA KÁVU...

Nápoje

Káva překapávaná

Čaj Sonnentor

Džus (jablko/pomeranč)

Voda s mátou a citronem
(perlivá/neperlivá)

Občerstvení

Kobliha s ovocnou náplní

Obložená bageta

/rajčata + mozzarella, šunka + sýr nebo salám/

Čerstvé ovoce

Cena: 265 Kč/osoba



COFFEEBREAK A

COFFEEBREAK B

Nápoje

Káva překapávaná

Čaj Sonnentor

Džus (jablko/pomeranč)

Voda s mátou a citronem (perlivá/neperlivá)

Občerstvení

Domácí bábovka

Plněné sendviče /šunka, sýr, zelenina/

Čerstvé ovoce

Cena: 265 Kč/osoba



COFFEEBREAK C

Nápoje

Káva překapávaná

Čaj Sonnentor

Džus (jablko/pomeranč)

Voda s mátou a citronem (perlivá/neperlivá)

Cena: 165 Kč/osoba



VÝBĚR JÍDEL - OBĚD, VEČEŘE



OBĚDY A VEČEŘE

Masová varianta:

- 350 g Masové rizoto se zeleninou, strouhaný sýr, nakládaný okurek
- 350 g Boloňské těstoviny, strouhaný sýr
- 120 g Kuřecí směs s pórkem, dušená rýže Basmati, nabo vařený brambor
- 120 g Kuřecí prsa na žampionech, dušená rýže Basmati, nabo vařený brambor
- 150 g Grilovaný kuřecí steak, tymiánová omáčka s česnekem, šťouchaný brambor
- 120 g Pikantní masová směs, bramboráčky
- 150 g Smažený masový karbanátek, bramborová kaše, nakládaný okurek
- 120 g Vepřový guláš, houskový knedlík
- 150 g Grilovaný steak z vepřové kotlety, cibulovo-papriková omáčka, pečený brambor
- 120 g Dušené hovězí maso, koprová omáčka, houskový knedlík
- 120 g Hovězí svíčková na smetaně, houskový knedlík
- 150 g Smažený kuřecí řízek, vařený brambor
- 150 g Smažený vepřový řízek, vařený brambor

Vegetariánská varianta:

- 350 g Zeleninové rizoto, strouhaný sýr, nakládaný okurek
- 350 g Těstoviny se zeleninovým ragú na červeném víně, strouhaný sýr
- 150 g Smažený zeleninový karbanátek, vařený brambor nebo bramborová kaše, nakládaný okurek



Cena: 190 Kč/osoba

RAUTOVÉ OBČERSTVENÍ





MENU A

Studená kuchyně

- Tatarský biftek z hovězího zadního od Misařů
- Obložená mísa regionálních sýrů /ovčí, kozí, kravské/
- Obložená mísa regionálních uzenin a masných výrobků

Teplá kuchyně

- Smažené vepřové řízečky
- Smažené kuřecí řízečky
- Panský hovězí guláš z hovězího krku od Misařů
- Pikantní masová směs se zeleninou
- Pečená zauzená šunková kýta

Vegetariánské jídlo

- Těstoviny se špenátovo-parmazánovou omáčkou

Přílohy

- Kváskový řemeslný chléb
- Banketní pečivo
- Lehký bramborový salát
- Bramboráčky

Dezerty

- Brownies
- Vanilkový krém s bílou čokoládou a jahodami

Cena: 690 Kč/osoba

MENU B

Studená kuchyně

- Tatarský biftek z hovězího zadního od Misařů
- Obložená mísa regionálních sýrů /ovčí, kozí, kravské/
- Obložená mísa regionálních uzenin a masných výrobků

Teplá kuchyně

- Smažené vepřové řízečky
- Smažené kuřecí řízečky
- Pečené pikantní kuřecí paličky v pivní BBQ marinádě
- Konfitovaná vepřová krkovice Duroc na zelenině, pivu a jablkách

Vegetariánské jídlo

- Salát z pečené dýně, mrkve a červené řepy s balzamikovou redukcí, ovčím sýrem a dýňovými semínky

Kanapky

- Kanapka s koprovo-citronovou pěnou a uzeným lososem
- Kanapka s cherry rajčetem, mozzarellou a bazalkou



Saláty

- Coleslaw
- Zeleninový salát se sýrem Feta a bazalkovým pestem
- Čočkový salát s čerstvou zeleninou, avokádem a koriandrem

Přílohy

- Kváskový řemeslný chléb
- Banketní pečivo
- Lehký bramborový salát
- Šťouchané brambory s cibulkou a slaninou
- Bramboráčky

Omáčky a dipy

- Česnekový dip
- Hořčičný dip s koňakem

Dezerty

- Brownies
- Limetový cheesecake
- Vanilkový krém s bílou čokoládou a jahodami

Cena: 790 Kč/osoba

MENU C

Studená kuchyně

- Tartar z uzeného lososa
- Anglický roastbeef s kapary a hořčičnou majonézou s koňakem
- Obložená mísa regionálních sýrů /ovčí, kozí, kravské/
- Obložená mísa regionálních uzenin a masných výrobků

Teplá kuchyně

- Pečené pikantní kuřecí paličky v pivní BBQ marinádě
- Grilovaná vepřová pluma/šťavnatá špička krkovice/
- Hovězí ragú na červeném víně a kořenové zelenině
- Kuřecí medailonky s tandori a máslovou omáčkou
- Grilovaný losos na zeleninovém ragú s červenou čočkou a kari

Vegetariánská kuchyně

- Salát s pečených paprik, grenailí, česneku a kukuřice s gril. kousky sýru Halloumi
- Salát z celozrnných těstovin s avokádovou chipotle majonézou, zeleninou a koriandrem

Salát

- Coleslaw



Kanapky

- Kanapka s pomazánkou ze sušených rajčat a oliv
- Kanapka s fíkovou marmeládou, ovčím sýrem a vlašským ořechem

Přílohy

- Banketní pečivo
- Panské karlovarské knedlíky
- Grilovaný kukuřičný klas
- Restovaná sezónní zelenina

Omáčky a dipy

- Pepřová omáčka z kampotského pepře s whisky
- Hořčičný dip s koňakem

Dezerty

- Limetový cheesecake
- Čokoládová pěna s tvarohem a višněmi

Cena: 990 Kč/osoba

MENU D - ZDRAVÁ VARIANTA

Studená kuchyně

- Dýňový tatarák
- Obložená mísa regionálních sýrů /ovčí, kozí, kravské/

Teplá kuchyně

- Pečené pikantní kuřecí paličky v pivní BBQ marinádě
- Grilovaný špíz v vepř.panenky, slaniny a zeleniny

Ryby

- Grilovaný candát na zeleninovém ragú s červenou čočkou a kari
- Grilovaný losos, dušená zelenina s česnekem a máslem, pečené rozmarýnové brambory

Vegetariánská jídla

- Salát z pečené dýně, mrkve a červené řepy s balzamikovou redukcí, ovčím sýrem

Veganská jídla

- Quesadilla s rajčatovou omáčkou a avokádem
- Salát z pečených paprik, grenaile, česneku a kukuřice s grilovaným uzeným tofu

Saláty

- Těstovinový salát s pečenou zeleninou a olovovým olejem
- Celerový salát s jablky a vlašskými ořechy

Přílohy

- Pečené grenaile s bylinkami
- Grilovaný kukuřičný klas
- Restovaná sezóní zelenina

Omáčky a dipy

- Bylinkový dip

Dezerty

- Čokoládová pěna s tvarohem a višněmi
- Vanilkový krém s bílou čokoládou a jahodami



Cena: 990 Kč/osoba



Panský dvůr Telč

KONTAKT

XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX

Slavatovská 86, Telč 588 56

www.panskydvurtelc.cz

