



[www.uforta.cz](http://www.uforta.cz)

[info@uforta.cz](mailto:info@uforta.cz)

+420 778 474 810

**U FOŘTA**

Mezná 37, 407 17 HŘENSKO

## Nabídka ubytování

Nabízíme Vám ubytování v hotelových pokojích a senících.

### Cena ubytování:

Pokoj/seník

1 087 Kč bez DPH

## Nabídka pronájmu školící místnosti

Školící místnost bude pronajata na dva dny, tedy po dobu trvání celé Vaší akce.

### Cena pronájmu:

Školící místnost na dva dny

8 333,30 Kč bez DPH

## Nabídka coffee breaku

Vybraná varianta: Sladký + slaný - 2ks sladkého + 2 ks slaného + nápojový coffee break

Coffee break bude sestaven dle sezónní nabídky nebo aktuální dostupnosti surovin z této nabídky:

### Sladká varianta:

Čokoládové koule v kokosu

Jablečný štrúdl s ořechy

Domácí koláč se sezónním ovocem

Makový koláč s drobenkou

Kynutý závin s tvarohem a rozinkami

Italský profiterols s banánovým

krémem a čokoládou



### Slaná varianta:

Pizza šnek z listového těsta se sýrem a šunkou

Naše domácí brioška plněná čerstvou zeleninou a sýrem gouda

Domácí bagetka plněná grilovaným prsem, dresinkem a čerstvou zeleninou

Slaný štrúdl s červeným jablečným zelím a uzenou krkovičkou

Sýrová roláda servírovaná s brusinkami ve vinném želé, domácí pečivo

### Cena coffee breaku:

sladký a slaný + nápojový

190 Kč bez DPH



# Nabídka rautového menu 750,- Kč / osoba

## KANAPKY

3 ks

Pralinka z červené řepy plněná kozím sýrem  
Kanapky z červené čočky  
Sýrová roláda ve variaci lokálních sýrů

## STUDENÁ ČÁST

200 g

Jemně krájený losos gravlax v kombinaci s citrusy  
Zvěřinová houbová terinka balená v prachu z červené řepy  
Plněné kuřecí rolované stehýnko s jemnou houbovou nádivkou  
Zvěřinové mleté pečenáče nakládané v pivu se zeleninou a cibulí  
Zeleninové polpletky se sýrem smažené ve strouhance se zeleninovým prachem

## TEPLÁ ČÁST

200 g

Roastbeef z kančího hřbetu krájený na tenké plátky, servírovaný naším kuchařem před hosty  
Mix steaků (krkovička, roštěná, zvěřinový hřbet)  
Kuřecí křídla v tomatovo-medové marinádě se sezamem  
Losos v papilotě (pečený v papilotové kapse z pečícího papíru s citrónem, tymiánem a bílým vínem)  
Jemné zvěřinové ragú z kance se zeleninou ve vinné omáčce s perníkem  
Wellington z krutích prsou, špikovaný sušenými rajčaty, pečený v listovém těstě

## SALÁTY

50 g

Pečená marinovaná řepa s balzamikovým dresingem  
Mix trhaných salátů  
Salát ze zelené čočky s cizmou  
Sezónní čerstvá zelenina  
Tradiční ertepl salát

## PŘÍLOHY

200 g

Selské brambory s varnsdorfským špekem a cibulí  
Grilovaná kořeninová zelenina s bylinkami  
Krkonošské sejkory (bramborové placky)

## OMÁČKY A DIPY

20 g

Jogurtová omáčka s bylinkami  
Dijonská omáčka  
Cibulky marinované v medu z jehličí  
Domácí majonézová remuláda

## DEZERTY

130 g

Italské profiteroles plněné banánovým krémem  
Domácí tvarohový koláč  
Čokoládové koule z bílé čokolády balené v mandlích  
Náš domácí čokodort  
Minibavorské vdolečky s našimi švestkovými povidly a tvarohem



## Nabídka obědového menu

### Polévky:

- 1) Silný kuřecí vývar s játrovými knedlíčky a těstovinovými flíčky
- 2) Smetanová jemná zelňačka s uzenou krkovičkou a bramborem

### Hlavní chody:

- 1) Kuřecí stehenní steak marinovaný v bylinkách, servírovaný na našich řepných nokách, dip ze zakysané smetany
- 2) Steak z vepřové krkovice marinovaný v rozmarýnové hořčici, pečený na grilu, servírovaný s našimi selskými bramborami
- 3) Sekaný kančí řízek pečený na másle, netradiční bramborový salát
- 4) Smažený filet ze pstruha potočného v petrželkové strouhance, servírovaný na mixu salátů, s medovo-dijonským dresinkem a ředkvičkami

### Dezerty:

- 1) Náš domácí čokolort se šlehanou smetanou
- 2) Jablečný řez s čokoládovou omáčkou a malinami

### Cena obědového menu:

tříchodové menu

320 Kč bez DPH



Nápoje a případné doplnění nabídky dle aktuálního požadavku budou fakturovány dle skutečné spotřeby.



[www.uforta.cz](http://www.uforta.cz) / [info@uforta.cz](mailto:info@uforta.cz) / +420 778 474 810