

Villa Dreucici

Srutebrá meru





Svatební menu k výběru

* značí možnost výběru

Uvítací pohár

- * Medovina z Podhradí
- * Výběr nápojů z nápojového lístku



Chuťovky k uvítacímu poháru

- * Plněné taštičky z listového těsta
- * Koktejlové párčičky v županu z listového těsta
- * Bramborové placičky s čerstvým sýrem a brusínkami
- * Variace jednohubek
- * Jahody smažené v těstíčku

Dřipitek po obřadu

- * Šekt
- * Šampaňské
- * Výběr nápojů z nápojového lístku

Apéritiv

- * Martini Extra Dry se zelenou olivou
- * Martini Extra Dry s plněnou olivou
- * Výběr nápojů z nápojového lístku

Ředkrm

- * Aruška s rokfórovým krémem, modrým hroznovým vínem a mandlovými lupínky
- * Pečený chřest s krémovou omáčkou
- * Mozzarella balíčky ve slanině s marinovanou zeleninou
- * Paštičky z listového těsta s krutím ragú
- * Paštičky z listového těsta plněné lososem a špenátem
- * Krutí rolka s ovocem
- * Krutí rolka s šunkou, houbami a bylinkami
- * Kuřecí kousky s omáčkou z bílého vína s grilovanými rajčaty a rukolou
- * Plátky kachních prsíček na listových salátech s brusinkovou omáčkou
- * Rostbífová rolka s chřestem



Polévka

Vývar

- * Cibulačka se sýrovými krutony a bylinkami
- * Králíčí vývar s petrželovým svítkem
- * Hustá slepičí s nahrubo nakrájenou zeleninou
- * Hovězí vývar se zeleninovými nudličkami a játrovými knedličky

Krémová

- * Krémová zeleninová
- * Krémová hříbková
- * Bylinkový krém s křupavou večkou
- * Špenátový krém s uzeným lososem





Hlavní chod



*Variace masových špízů

Hovězí a telecí maso

- * Hovězí pečeně
- * Hovězí pečeně na červeném víně
- * Kostbif
- * Hovězí pečeně se sušeným ovocem
- * Telecí pečeně na šalvěji s červenými jablky
- * Telecí pečeně s meruňkovo-mandlovou omáčkou
- * Telecí rolky s jemnou nádivkou z šunky, zeleniny, bylinek se smetanovou omáčkou

Vepřové maso

- * Vepřová pečeně protýkaná zeleninou
- * Vepřová pečeně s omáčkou s hrozny
- * Rolovaná pečeně z vepřového masa se slanínovou náplní

Jehněčí maso

- * Jehněčí pečeně s rozmarýnem
- * Jehněčí kotlet na bylinkách
- * Jehněčí kýta s červenou vinnou omáčkou
- * Jehněčí kýta na zázvoru a mátě
- * Jehněčí pečínka ovoněná skořicí a citronem

Drůbeží maso

- * Kuřecí prsa plněná sýrem a bylinkami s vinnou omáčkou se žampionovými plátky
- * Pečená krůtí prsa protýkaná anglickou slaninou se švestkovou omáčkou
- * Krůtí roláda plněná sýrem, šunkou, bylinkami a píniovými oříšky
- * Pečená kachní stehýnka s jablky a červeným a bílým zelím

Králičí maso

- * Králík pečený s hruškami a brusinkami

Zvěřina

- * Zaječí hřbet s pepřovou omáčkou a brusinkami
- * Zaječí hřbet s višněmi
- * Srnčí pečínka s omáčkou z červeného vína
- * Srnčí pečínka s omáčkou z lesního ovoce
- * Kančí kýta s pečenými jablky a brusinkami
- * Kančí kýta s červenou omáčkou

Ryby

- * Filety z mořského lososa na ratatouille / tradiční zeleninová směs/
- * Losos s chřestem a mandlovým máslem
- * Losos s bylinkovým máslem
- * Losos na jehle s třešňovými rajčaty a šalotkou
- * Rybí špíz s krevetkami

Vegetariánské pokrmy

- * Zeleninový špíz (pařížská karotka, květák, brokolice, romanesco, růžičková kapusta)
- * Grilovaná cuketa se zeleným pestem
- * Grilovaná paprika
- * Grilovaná rajská jablíčka se sýrem a bylinkami
- * Vegetariánská nádivka s kaštaný, zeleninou a bylinkami
- * Pečené žampiony plněné smetanovým sýrem a bylinkami

Příloha

- * Bramborové dukátky
- * Pečené bramborové čtvrtky
- * Bramboráčky
- * Teplá zelenina (Pařížská karotka, zelené fazolky, kapustičky, romanesco, kukuřice atd.)
- * Pečivo (* chléb, * banketní pečivo, sýrové rohlíčky, preclíky)
- * Tyčinky z listového těsta
- * Knedlíky
- * Šťouchané brambory s cibulkou
- * Šťouchané brambory s bylinkami a sýrem



*D*ezert

- * Svatební dort
- * Zákusky
- * dle vlastního dodání
- * zajištěné námi

- * Plísňový sýr s barevným pepřem
a plátky pomerančů s karamelovou zálivkou
- * Výběr sýrů s ovocem a ořechy

Káva

*D*igestiv

- * Výběr nápojů z nápojového lístku



