

NABÍDKA SERVÍROVANÉHO MENU

Jednotná cena menu 500 Kč / osoba vč. přípitku

Menu je samozřejmě možné prokombinovat či jinak upravit.

Káva a nápoje na přání.

MENU

1

Bohemia Sekt Chardonnay a nealko verze

.....
Variace listových salátů s lístky čerstvého špenátu se zauzenými kachními prsy a sýrovým chipsem a balsamico-ibiškovým glacé

.....
Domácí starovysočinská bramboračka s kroupami a houbami

.....
Pečené filátko z telčského candáta na bylinkách s grilovanou rustikální zeleninou a pečenými brambůrky ve slupce

.....
Tvarohový lívanec na vlažném žahouru z rudého ovoce

MENU

2

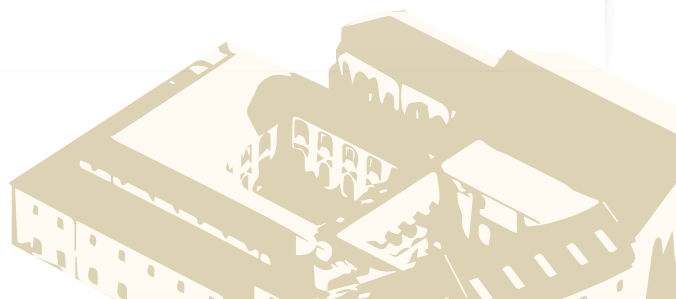
Welcome Bohemia Sekt Blanc de Noirs a kanapky

.....
Marinované filátko z uzeného pstruha v kopru, limetách a olivovém oleji na lůžku z listového špenátu a rukoly

.....
Podzimní dýňová polévka s praženými dýňovými semínky a smetanovým zákysem

.....
Pečená kachní prsa na cibulovo-švestkovém chutney s blanšírovanými mandlemi, jasmínová rýže

.....
Panna cotta s malinami



NABÍDKA SERVÍROVANÉHO MENU

MENU
3

Welcome Bohemia Sekt rosé demi sec a kanapky

Gratinovaný bochánek kozího sýra ve slanině a špenátová roládka

Kachní vývar s raviolou plněnou kachními jatýrky

Dančí ragú na červeném víně s brusinkami, růžičkovou kapustou a domácími špekovými knedlíky

Desert á la Tiramisu

MENU
4

Pestrý salát z polníčku, rukoly a cherry rajčátek s grilovaným filetem z telčského candáta, podávaný s balsamicovým glacé a bylinkovou bagetou

Delikátní krém ze zeleného hrášku a zeleniny se slzou smetanového zákysu a krutóny

Pravá hovězí svíčková „á la Svíčková na smetaně“, podávaná s domácím servítkovým knedlíkem a želírovanými brusinkami

Povidlové taštičky s mákem, přelité máslem a ozdobené šlehačkou

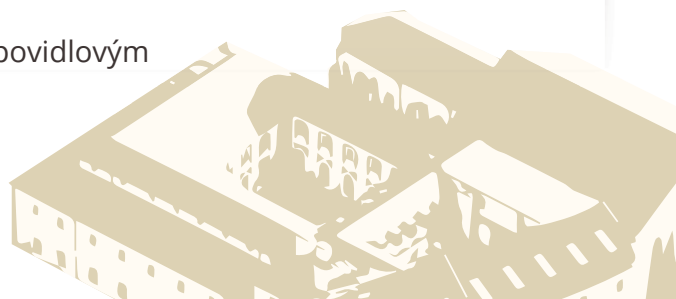
MENU
5

Zauzená kachní prsa na salátu z rukoly, piniových oříšků a zelených fazolek, podávaná s nokem kachní paštiky s brusinkovým glacé

Domácí houbová polévka s bylinkami a smetanou

Dušená králičí kýta na červeném víně podávaná na grilované rustikální zelenině s vinnou omáčkou huštěnou perníkem a s domácími máslovými noky

Starojihlavský trhanec se švestkovo-povidlovým žahourem a skořicovým prachem



NABÍDKA SERVÍROVANÉHO MENU

MENU
6

Mousse ze zeleného hrášku s filátkem z uzeného pstruha a domácími sýrovými chipsy

Tradiční slepičí vývar se selskými nudlemi a kořenovou zeleninou

Pečené kachní stehýnko s medovou kůrkou, podávané s povidlovým červeným zelím, domácími špekovými knedlíky a smaženou cibulkou

Domácí lívanec s horkým lesním ovocem a vanilkovou zmrzlinou

MENU
7

Welcome Bohemia Sekt Rosé a kanapky

Carpaccio z hovězí svíčkové, salát z grilované zeleniny s parmazánovými hoblinkami

Hříbkový krém s bylinkami a smetanovým zákysem

Ragú z prs divoké kachny s brusinkovou omáčkou a jasmínovou rýží

Malinový košíček

MENU
8

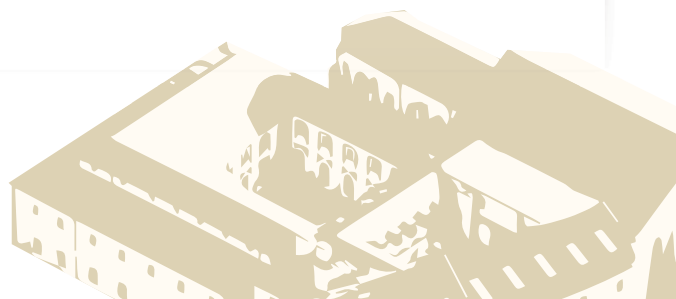
Welcome Bohemia Sekt Chardonnay a kanapky

Kachní játra marinovaná ve víně na křehkém salátovém lůžku s ciabattou

Pravá starovysočinská kulajda s houbami a kapkou octa

Roláda z králíka na divoko s omáčkou zjemněnou koňakem, zelené fazolky ve slanině a pečené brambůrky ve slupce

Čokoládový dortík



NABÍDKA SERVÍROVANÉHO MENU

MENU
9

Pestrý salát z polníčku, rukoly a cherry rajčátek s grilovaným filetem z telčského candáta, podávaný s balsamicovým glacé a bylinkovou bagetou

.....

Telecí kýta v houbové smetaně, podávaná s domácím servítkovým knedlíkem a želírovanými brusinkami

.....

Pošírované karamelizované hrušky s vanilkovým šodó a domácím koláčem

MENU
10

Parfait z uzeného lososa a halibuta na lívanci se smetanovým zákysem a čerstvým koprem

.....

Dušená králičí kýta na červeném víně, podávaná na grilované rustikální zelenině s vinnou omáčkou huštěnou perníkem a s domácími máslovými noky

.....

Domácí dortík Pana cotta s pomerančovým coulis a hoblinkami bílé čokolády

MENU
11

Mousse ze zeleného hrášku s filátkem z uzeného pstruha a domácími sýrovými chipsy

.....

Pečené jehněčí karé na rozmarýnu s čerstvým máslovým chřestem a celou novou bramborou s bylinkovým dipem

.....

Domácí tvarohový lívanec s horkými višněmi v čokoládě

