



## Konferenční bufety – obědy/večeře (od 20 osob)

### Konferenční bufet I

- salátový bar – variace zeleniny, dresinky
- variace světlého a tmavého pečiva
- krémová hrášková polévka
- kuřecí prsíčka na grilu s barevným pepřem, rozmarýnové brambory (60%)
- plněný vepřový závitok, dušená rýže (40%)
- jablečný závin
- domácí perník s hruškovými povidly

### Konferenční bufet II

- Konferenční bufet I +
- vepřová pečeně na anglický způsob s pepřovou omáčkou
- špenátové lasagne s rajčaty

### Konferenční bufet III

- ledový salát s rajčátky a hrozny
- variace světlého a tmavého pečiva
- drůbeží vývar s játrovými nočky
- vepřová plec na kořenové zelenině
- s divokou rýží (50%)
- krutí medailonky na cizrně s pečenými farmářskými bramborami (50%)
- švestkový koláč
- vídeňské řezy s kokosem

### Konferenční bufet IV

- Konferenční bufet III +
- domácí paštika s brusinkovou omáčkou
- grilované tofu, žampionové ragú, divoká rýže

### Konferenční bufet V

- mix zeleniny s francouzským dresinkem
- variace světlého a tmavého pečiva
- kulajda
- smažená vepřová pečeně, šťouchané brambory (50%)
- hovězí kostky na rozmarýnu, dušená rýže (50%)
- malinový řez
- vídeňský perníkový řez

### Konferenční bufet VI

- Konferenční bufet V +
- zeleninový aspik
- kuskus s grilovanou zeleninou

### Konferenční bufet VII

- řecký salát s fetta sýrem
- variace světlého a tmavého pečiva
- bramborová polévka s houbami
- kuřecí paličky na medu a chilli, bramborová kaše (70%)
- mahi mahi na máslovém pórku, opečené brambory (30%)
- muffin s borůvkami
- bublanina s ovocem

### Konferenční bufet VIII

- Konferenční bufet VII +
- davelská paštika s brusinkovou omáčkou
- pappardelle s omáčkou ze sušených rajčat a smetany sypané sýrem Gran Moravia

### Vegetariánský bufet I

- variace listových salátů s různými dresinky
- variace světlého a tmavého pečiva
- sicilská čočková polévka s těstovinami
- grilované tofu na drcených rajčatech, skleněné nudle (50%)
- penne pomodoro sypané sýrem Gran Moravia (50%)
- jahodový řez
- bublanina s ovocem

### Vegetariánský bufet II

- rajčatový salát s jarní cibulkou a crème fraîche
- variace světlého a tmavého pečiva
- cizrnová krémová polévka
- třibarevné farfalle se žampionovou omáčkou a sýrem Gran Moravia (80%)
- smetanové ragú z hlívy ústřičné, divoká rýže (20%)
- vídeňský perníkový řez
- jahodový řez

### Vysvětlivky:

- % v závorce u hlavního chodu udává doporučené množství počtu porcí na základě historických zkušeností s daným bufetem – můžete si však určit % dle Vašeho vlastního uvážení
- gramáže surovin a pokrmů na jednu osobu - salát 150 g, polévka 0,2 l, pečivo 2 ks, maso v syrovém stavu 200 g, příloha 200 g, dezert 1 ks

Všechny ceny jsou uvedeny včetně DPH