

Vážení snoubenci.

Pokud zavzpomínáte na kteroukoliv svatbu, kterou jste v minulosti navštívili, určitě první, na co si vzpomenete, bude jídlo. Když vidíte foto svatební tabule, vždy si řeknete, jaká to byla dobrota, nebo jak to stálo za nic.

Ano, svatební hostina je nejoblíbenější částí svatebního dne a proto byste její přípravu rozhodně neměli podcenit. Vytvořit krásné svatební menu plné všech chutí je velice náročné a chce ho docílit každý pár. Nemějte těžkou hlavu, centrum oslav je specialistou na svatební hostiny a na celkový catering. Naše zázemí je v tomto kraji bezkonkurenční. Výrobní a skladovací prostory o velikosti 830m² nám dávají možnost se zabývat kompletními cateringovými službami. Máme tedy nejen vlastní výrobu a potřebný personál, ale i potřebné vybavení, párty stany apod. K vyzkoušení naší kuchyně mimo svatební sezónu slouží naše Bistro v Blatné (vedle čerpací stanice Robin Oil), které bylo zčásti k těmto účelům i vybudováno.

Návrhy, které Vám předložíme, budou inovativní a velmi pestré. Nabídka obsahuje vše, co by se mělo na Vašem svatebním stole objevit. Naopak neobsahuje to, co sice vypadá dobře, ale jen zbytečně navyšuje cenu a hosté už to stejně neocení. Stejně tak by neměla obsahovat to, co je možné koupit na pultech supermarketů nebo tradičních městských slavnostech. Je potřeba se vyvarovat všeho, co není tzv. na vidličku. Obírání kostí a kouř z venkovních grilů je více otázkou oslav a zahradních párty než svatby. Zde je samozřejmě řeč o grilování salat, masa a klobás. Tuto službu u nás nenajdete. Jsme cateringová firma, která zaměstnává profesionální kuchaře, kterých je pro tuto zdánlivě jednoduchou formu občerstvení škoda. Pro tuto službu je tedy lépe oslovit nějakého stánkového prodejce, nebo si vše zařídit svépomocí.

Svatba probíhá celý den a ve většině případů se protáhne až do ranních hodin. Proto musí být svatební menu obsáhlé, kromě hlavního chodu (oběd), musíte počítat i s večerním občerstvením, tedy s rautem. Je možno také zvolit stále více žádanou formu celodenního rautu. Raut slouží místo večeře a bývá ve formě velkých švédských stolů, které jsou plné všelijakých dobrot a pamlsků. Měl by být dokonalý nejen chutově, ale měl by i skvěle vypadat.

Naši kuchaři se postarají o zpracovanost každého jídla či pochoutky. Svatební menu i raut budou plné barev a vybere si opravdu každý, protože víme, že hosté mohou mít mlsný jazýček, anebo nemohou nějaká jídla jíst kvůli svému zdraví. Dbáme také na pestrost, a aby se jednotlivé chutě neopakovaly.

Každý návštěvník bude ještě dlouhý čas vyprávět o Vašem svatebním stole. Je i v našem zájmu, aby se takto mluvilo i o Vaší svatební hostině, jelikož právě to je pro nás ta nejlepší reklama.

Poznámka: Né každé navrhované menu může být v rámci cateringu vhodné právě na Vaší svatbu. Považujte tedy nabídku zatím pouze jako jednu z možností.

Svatební a slavnostní Menu a rauty 2014/ Centrum Oslav a Cateringu Předitice

Menu 1:

Přípitek/bohemia sekt demi

100g Pečená srnčí paštika s kachními jatýrky zdobená švestkovými povidly, pomerančem a mátou, bagetka

0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedličky a domácími nudlemi

200 g Hovězí svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem, brusinkový terč

Menu 2:

Přípitek/bohemia sekt demi

80 g 1/2 Plněné broskve+1/2plněné vejce nivovou pěnou, bagetka

0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedličky a domácími nudlemi

200 g Hovězí svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem, brusinkový terč

Menu 3:

Přípitek/bohemia sekt demi

80 g Prosciutto/Parmská šunka se žlutým melounem, bagetka

0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedličky a domácími nudlemi

200 g Hovězí svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem, brusinkový terč

Menu 4:

Přípitek/bohemia sekt demi

100g Pečená srnčí paštika s kachními jatýrky zdobená švestkovými povidly, pomerančem a mátou, bagetka

0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedličky a domácími nudlemi

200 g Tábořská Bašta/vepřové maso, uzené maso, zelí, houskový a bramborový knedlík, uzenina

Menu 5:

Přípitek/bohemia sekt demi

80 g 1/2 Plněné broskve+1/2plněné vejce nivovou pěnou, bagetka

0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedličky a domácími nudlemi

200 g Tábořská Bašta/vepřové maso, uzené maso, zelí, houskový a bramborový knedlík, uzenina

Menu 6:

Přípitek/bohemia sekt demi

80 g Prosciutto/Parmská šunka se žlutým melounem, bagetka

0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi

200 g Tábořská Bašta/vepřové maso, uzené maso, zelí, houskový a bramborový knedlík, uzenina

Menu 7:

Přípitek/bohemia sekt demi

100g Pečená srnčí paštika s kachními jatýrky zdobená švestkovými povidly, pomerančem a mátou, bagetka

0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi

200 g Plněná kuřecí kapsa sušenými rajčaty a mozzarellou s bazalkovým přelivem, vařené brambory (event. rýže), zeleninová obloha

Menu 8:

Přípitek/bohemia sekt demi

80 g ½ Plněné broskve+1/2plněné vejce nivovou pěnou, bagetka

0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi

200 g Plněná kuřecí kapsa sušenými rajčaty a mozzarellou s bazalkovým přelivem, vařené brambory (event. rýže), zeleninová obloha

Menu 9:

Přípitek/bohemia sekt demi

80 g Prosciutto/Parmská šunka se žlutým melounem, bagetka

0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi

200 g Plněná kuřecí kapsa sušenými rajčaty a mozzarellou s bazalkovým přelivem, vařené brambory (event. rýže), zeleninová obloha

Menu 10:

Přípitek/bohemia sekt demi

100g Pečená srnčí paštika s kachními jatýrky zdobená švestkovými povidly, pomerančem a mátou, bagetka

0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi

200 g Kotleť na rozmarýnu nakládána v jogurtu, štouchané brambory, fresh salát

Menu 11:

Přípitek/bohemia sekt demi

80 g ½ Plněné broskve+1/2plněné vejce nivovou pěnou, bagetka

0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi

200 g Kotleť na rozmarýnu nakládána v jogurtu, štouchané brambory, fresh salát

Menu 12:

Přípitek/bohemia sekt demi
80 g Prosciutto/Parmská šunka se žlutým melounem, bagetka
0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi
200 g Kotleťa na rozmarýnu nakládaná v jogurtu, štouchané brambory, fresh salát

Menu 13:

Přípitek/bohemia sekt demi
100g Pečená srnčí paštika s kachními jatýrky zdobená švestkovými povidly, pomerančem a mátou, bagetka
0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi
200 g Vepřová panenka přelitá smetanovo-bylinkovou omáčkou, vařené brambory, restované fazolky

Menu 14:

Přípitek/bohemia sekt demi
80 g ½ Plněné broskve+1/2plněné vejce nivovou pěnou, bagetka
0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi
200 g Vepřová panenka přelitá smetanovo-bylinkovou omáčkou, vařené brambory, restované fazolky

Menu 15:

Přípitek/bohemia sekt demi
80 g Prosciutto/Parmská šunka se žlutým melounem, bagetka
0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi
200 g Vepřová panenka přelitá smetanovo-bylinkovou omáčkou, vařené brambory, restované fazolky

Menu 16:

Přípitek/bohemia sekt demi
100g Pečená srnčí paštika s kachními jatýrky zdobená švestkovými povidly, pomerančem a mátou, bagetka
0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi
200 g Do růžova pečená vepřová panenka s omáčkou z červeného vína a brusinek, štouchané brambory s petrželkou

Menu 17:

Přípitek/bohemia sekt demi
80 g ½ Plněné broskve+1/2plněné vejce nivovou pěnou, bagetka
0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi
200 g Do růžova pečená vepřová panenka s omáčkou z červeného vína a brusinek, štouchané brambory s petrželkou

Menu 18:

Přípitek/bohemia sekt demi
80 g Prosciutto/Parmská šunka se žlutým melounem, bagetka
0,3 l Silný hovězí vývar s jatrovými knedlíčky a domácími nudlemi
200 g Do růžova pečená vepřová panenka s omáčkou z červeného vína a brusinek,
štouchané brambory s petrželkou

Menu 19:

Přípitek/bohemia sekt demi
100g Pečená srnčí paštika s kachními jatýrky zdobená švestkovými povidly, pomerančem a
mátou, bagetka
0,3 l Silný hovězí vývar s jatrovými knedlíčky a domácími nudlemi
200 g Kachní prsíčka marinovaná se švestkovou omáčkou, Domácí kulaté bramborové
knedlíky nebo bramboráčky

Menu 20:

Přípitek/bohemia sekt demi
80 g ½ Plněné broskve+1/2plněné vejce nivovou pěnou, bagetka
0,3 l Silný hovězí vývar s jatrovými knedlíčky a domácími nudlemi
200 g Kachní prsíčka marinovaná se švestkovou omáčkou, Domácí kulaté bramborové
knedlíky nebo bramboráčky

Menu 21:

Přípitek/bohemia sekt demi
80 g Prosciutto/Parmská šunka se žlutým melounem, bagetka
0,3 l Silný hovězí vývar s jatrovými knedlíčky a domácími nudlemi
200 g Kachní prsíčka marinovaná se švestkovou omáčkou, Domácí kulaté bramborové
knedlíky nebo bramboráčky

Rauty 2014/Centrum Oslav a Cateringu

Raut 1/obědový:

Oběd:

Přípitek/bohemia sekt demi
0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedličky a domácími nudlemi
Kuřecí ministeaky na medu
Kuřecí ministeaky s bazalkou a petrželkou
Vepřové ministeaky na barevném pepři
Vepřové ministeaky na rozmarýnu
Brambory pečené na smetaně s pažitkou
Brambory pečené ve šlupce s česnekem a cibulí
Šopský salát/rajčata, salátové okurky, kapije, balkánský sýr
Těstovinový salát s černými olivami, kukuřicí, cibulí a zeleným salátem
Množství..... 600g/osoba

Možno doplnit předkrmem:

100g Pečená srnčí paštika s kachními jatýrky zdobená švestkovými povidly, pomerančem a mátou, bagetka
80 g ½ Plněné broskve+1/2plněné vejce nivovou pěnou, bagetka
80 g Prosciutto/Parmská šunka se žlutým melounem, bagetka

Raut 2/obědový:

Oběd:

Přípitek/bohemia sekt demi
0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedličky a domácími nudlemi
Kuřecí ministeaky na medu
Kuřecí ministeaky s bazalkou a petrželkou
Vepřové ministeaky na barevném pepři
Vepřové ministeaky na rozmarýnu
Brambory pečené na smetaně s pažitkou
Brambory pečené ve šlupce s česnekem a cibulí
Grilované zelenina
Restované fazolové lusky
Množství..... 600g/osoba

Možno doplnit předkrmem:

100g Pečená srnčí paštika s kachními jatýrky zdobená švestkovými povidly, pomerančem a mátou, bagetka
80 g ½ Plněné broskve+1/2plněné vejce nivovou pěnou, bagetka
80 g Prosciutto/Parmská šunka se žlutým melounem, bagetka

Raut 3/večerní:

Večeře I.:

Kuřecí ministeaky na medu
Kuřecí ministeaky s bazalkou a petrželkou
Vepřové ministeaky na barevném pepři
Vepřové ministeaky na rozmarýnu
Brambory pečené na smetaně s pažitkou
Brambory pečené ve šlupce s česnekem a cibulí
Šopský salát/rajčata, salátové okurky, kapije, balkánský sýr
Těstovinový salát s černými olivami, kukurčicí, cibulí a zeleným salátem
Množství. 600g/osoba

Raut 4/večerní:

Večeře I.:

Kuřecí ministeaky na medu
Kuřecí ministeaky s bazalkou a petrželkou
Vepřové ministeaky na barevném pepři
Vepřové ministeaky na rozmarýnu
Brambory pečené na smetaně s pažitkou
Brambory pečené ve šlupce s česnekem a cibulí
Grilované zelenina
Restované fazolové lusky
Množství. 600g/osoba

Raut 5 večerní:

Večeře I+večeře II.:

Pečená uzená kýta od kosti/podle počtu doplněno grilovanými vepřovými koleny
Kuřecí miniřízečky smažené
Vepřové miniřízečky smažené
Bramboráčky přílohové s česnekem a marjánkou
Pečené plněné masové rolády více chutí a barev
Plněné meruňky, vejce a ovoce
Variace sýrových minirolád
Variace uzeninových minirolád
Plněné listové minipirožky
Caprese v olivovém oleji
Salát ceaser
Salát z bílého zelí s koprem
Ovocný krájený mix ze sezónního ovoce
Chléb, pečivo
Křen, hořčice, kyselé okurky
Množství. 800g Sk/osoba

Raut možno doplnit nadstandardním sortimentem:

Uzený losos s koprovným dipem
Prosciutto/Parmeská šunka se žlutým melounem
Hovězí carpaccio s rukolou, olivovým olejem a parmezánem
Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem a piniiovými oříšky
Sýrové fondue
Čokoládové a ovocné fondue
Salátové variace/+8 druhů zeleninových salátů oproti nabídce
Čerstvý grilovaný pstruh s bylinkami a slaninkou
Čerstvý grilovaný pstruh na másle a česneku
Tatarský Bifteč z pravé svíčkové, topinky s česnekem
Anglický rostbif z pravého roštěnce krájený
Domácí zabijačka/jitrnice, jelička, tlačěnky. . . .
Sušené švestky v anglické slanině, Mozzarella v anglické slanině
Nakládaný hermelín, doplňky k pivu
Variace francouzských sýrů
Chlebičky, kanapky, jednohubky
Crème brûlée
Vanilková panna cotta, Caramello mou
Minidezerty, minizákusky
Francouzské palačinky

Raut 6/večerní:

Večeře I+večeře II.:

Kuřecí ministeaky na medu
Kuřecí ministeaky s bazalkou a petrželkou
Vepřové ministeaky na barevném pepři
Vepřové ministeaky na rozmarýnu
Brambory pečené na smetaně s pažitkou
Šopský salát/rajčata, salátové okurky, kapi, balkánský sýr
Těstovinový salát s černými olivami, kukurřicí, cibulí a zeleným salátem
Kuřecí miniřízečky smažené
Vepřové miniřízečky smažené
Bramboráčky přílohové s česnekem a marjánkou
Pečené plněné masové rolády více chutí a barev
Plněné meruňky, vejce a ovoce
Variace sýrových minirolád
Variace uzeninových minirolád
Plněné listové minipirožky
Caprese v olivovém oleji
Ovocný krájený mix ze sezónního ovoce
Chléb, pečivo

Množství..... 800g /osoba

Raut možno doplnit nadstandardním sortimentem:

Uzený losos s koprovým dipem
Prosciutto/Parmeská šunka se žlutým melounem
Hovězí carpaccio s rukolou, olivovým olejem a parmezánem
Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem a piniovými oříšky
Sýrové fondue
Čokoládové a ovocné fondue
Salátové variace/+8 druhů zeleninových salátů oproti nabídce
Čerstvý grilovaný pstruh s bylinkami a slaninkou
Čerstvý grilovaný pstruh na másle a česneku
Tatarský Bifteč z pravé svíčkové, topinky s česnekem
Anglický rostbif z pravého roštěnce krájený
Domácí zabijačka/jitrnice, jelítka, tlačinky. ...
Sušené švestky v anglické slanině, Mozzarella v anglické slanině
Nakládaný hermelín, doplňky k pivu
Variace francouzských sýrů
Chlebíčky, kanapky, jednohubky
Crème brûlée
Vanilková panna cotta, Caramello mou
Minidezerty, minizákusky
Francouzské palačinky

Raut 8/celodenní:

Oběd+večeře I. +večeře II:

Připitek/bohemia sekt demi
0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi
Kuřecí ministeaky na medu
Kuřecí ministeaky s bazalkou a petrželkou
Vepřové ministeaky na barevném pepři
Vepřové ministeaky na rozmarýnu
Brambory pečené na smetaně s pažitkou
Brambory pečené ve šlupce s česnekem a cibulí
Šopský salát/rajčata, salátové okurky, kapi, balkánský sýr
Těstovinový salát s černými olivami, kukurčicí, cibulí a zeleným salátem
Pečená uzená kýta od kosti/podle počtu doplněno grilovanými vepřovými koleny
Kuřecí miniřízečky smažené
Vepřové miniřízečky smažené
Bramboráčky přílohové s česnekem a marjánkou
Pečené plněné masové rolády více chutí a barev

*Plněné meruňky, vejce a ovoce
Variace sýrových minirolád
Variace uzeninových minirolád
Plněné listové minipirožky
Caprese v olivovém oleji
Salát ceaser
Salát z bílého zelí s koprem
Ovocný krájený mix ze sezónního ovoce
Chléb, pečivo
Křen, hořčice, kyselé okurky
Množství..... 1400g SK/osoba*

Možno doplnit předkrmem:

100g Pečená srnčí paštika s kachními jatýrky zdobená švestkovými povidly, pomerančem a mátou, bagetka

80 g Prosciutto/Parmská šunka se žlutým melounem, bagetka

Raut možno doplnit nadstandardním sortimentem:

*Uzený losos s koprovým dipem
Prosciutto/Parmská šunka se žlutým melounem
Hovězí carpaccio s rukolou, olivovým olejem a parmezánem
Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem a piniovými oříšky
Sýrové fondue
Čokoládové a ovocné fondue
Salátové variace/+8 druhů zeleninových salátů oproti nabídce
Čerstvý grilovaný pstruh s bylinkami a slaninkou
Čerstvý grilovaný pstruh na másle a česneku
Tatarský Bifteč z pravé svičkové, topinky s česnekem
Anglický rostbif z pravého roštěnce krájený
Domácí zabijačka/jitrnice, jelička, tlačěnky. ...
Sušené švestky v anglické slanině, Mozzarella v anglické slanině
Nakládaný hermelín, doplňky k pivu
Variace francouzských sýrů
Chlebičky, kanapky, jednohubky
Crème brûlée
Vanilková panna cotta, Caramello mou
Minidezerty, minizákusky
Francouzské palačinky*

Raut 9 celodenní:

Oběd+večeře I. +večeře II:

Přípitek/bohemia sekt demi

0,3 l Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi
Kuřecí ministeaky na medu
Kuřecí ministeaky s bazalkou a petrželkou
Vepřové ministeaky na barevném pepři
Vepřové ministeaky na rozmarýnu
Brambory pečené na smetaně s pažitkou
Brambory pečené ve šlupce s česnekem a cibulí
Grilované zelenina (ratatouille)
Restované fazolové lusky s anglickou slaninou
Pečená uzená kýta od kosti/podle počtu doplněno grilovanými vepřovými koleny
Kuřecí miniřízečky smažené
Vepřové miniřízečky smažené
Bramboráčky přílohové s česnekem a marjánkou
Pečené plněné masové rolády více chutí a barev
Plněné meruňky, vejce a rajčata
Variace sýrových minirolád
Variace uzeninových minirolád
Plněné listové minipirožky
Caprese v olivovém oleji
Šopský salát/rajčata, salátové okurky, kapije, balkánský sýr
Těstovinový salát s černými olivami, kukuřicí, cibulí a zeleným salátem
Salát ceaser
Salát z bílého zelí s koprem
Ovocný krájený mix ze sezónního ovoce
Chléb, pečivo
Křen, hořčice, kyselé okurky
Množství..... 1400g SK/osoba

Možno doplnit předkrmem:

100g Pečená srnčí paštika s kachními jatýrky zdobená švestkovými povidly, pomerančem a mátou, bagetka
80 g Prosciutto/Parmská šunka se žlutým melounem, bagetka

Raut možno doplnit nadstandardním sortimentem:

Uzený losos s koprovým dipem
Prosciutto/Parmská šunka se žlutým melounem
Hovězí carpaccio s rukolou, olivovým olejem a parmezánem
Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem a piniiovými oříšky
Sýrové fondue
Čokoládové a ovocné fondue
Salátové variace/+8 druhů zeleninových salátů oproti nabídce
Čerstvý grilovaný pstruh s bylinkami a slaninkou

Čerstvý grilovaný pstruh na másle a česneku
Tatarský Biftek z pravé svíčkové, topinky s česnekem
Anglický rostbif z pravého roštěnce krájený
Domácí zabijačka/jitrnice, jelítka, tlačanky. . . .
Sušené švestky v anglické slanině, Mozzarella v anglické slanině
Nakládaný hermelín, doplňky k pivu
Variace francouzských sýrů
Chlebíčky, kanapky, jednohubky
Crème brûlée
Vanilková panna cotta, Caramello mou
Minidezerty, minizákusky
Francouzské palačinky