

DVŮR HONĚTICE - JÍDELNÍ LÍSTEK

Co všechno si u nás můžete dát dobrého

V naší kuchyni pro Vás vaříme s láskou a péčí, vždy z čerstvých surovin. Snažíme se využívat regionální potraviny vysoké kvality, stejně jako nabídek místních farmářů. Za kolektiv naší kuchyně a kolektiv celého areálu Vám přejeme nejen dobrou chuť, ale také příjemný pobyt. Jídlo Vám připravuje šéfkuchař Tomáš a o celkovou pohodu a Vaše pohodlí se starají majitelé Petra a Igor Pokorní.



PŘEDKRMY

Domácí játrová paštika s portským vínem, brusinkami, salátkem a chlebovým chipsem
100g/ 125 Kč

Variace nakládaných sýrů s olivami a máslovým toastem
100g/ 122 Kč VEG

Lososový tataráček s avokádem podávaný na toastovém chipsu, zdobený pečeným citronem
100g/ 162 Kč

Caesar salátek s kuřecím masem a bylinkovými krutony
100g/ 148 Kč

Carpaccio z červené řepy s čerstvým sýrem, bylinkami a chlebovým chipsem
100g/ 118 Kč VEG

POLÉVKY

0,3l/ 83 Kč

Hovězí nebo drůbeží vývar s masem, nudlemi, restovanou zeleninou, sypaný petrželí

Hovězí nebo drůbeží vývar s játrovými knedlíčky, vařenou zeleninou, nudlemi, sypaný petrželí

Francouzská cibulačka s bílým vínem a sýrovými krutony

Minestrone se sýrem Grana Padano (zeleninová nebo luštěninová) VEG

Dýňový krém s kokosovým mlékem, parmazánem a pestem ze sušených rajčat VEG

Krém z pečené zeleniny se zakysanou smetanou a petrželovým pestem VEG

HLAVNÍ JÍDLA

udávaná gramáž masa / cena

Hovězí pečeně se svíčkovou omáčkou a karlovarským nebo špekovým knedlíkem
200g/ 335 Kč

Hovězí líčka v kořenové zelenině na červeném víně s máslovobramborovou kaší
a zeleninovým chipsem
200g/ 376 Kč

Rump Steak, omáčka a příloha dle výběru v ceně
200g/ 390 Kč

Vepřová panenka na rozmarýnu připravená metodou sous-vide, omáčka a příloha dle výběru v ceně
200g/ 310 Kč

Kuřecí steak v argentinském koření, příloha dle výběru v ceně
200g/ 310 Kč

Kuřecí prsíčka supreme podávaná na zelených fazolkách se slaninou, příloha dle výběru v ceně
250g/ 340 Kč

Konfitované kachní stehno na bílém a červeném zelí s variací špekového a karlovarského knedlíku
250g/ 410 Kč

Špenátové lasagne - minimální objednávka je 10 porcí, zbylé porce jdou do rautu
300g/ 280 Kč VEG

Bramborové noky s hříbkou a lístky rukoly
300g/ 280 Kč VEG/VEGAN

Pečený květák, brambory grenaille na tymiánu, malý salátek
300g/ 280 Kč VEG/VEGAN

OMÁČKY

0,2l/ 60 Kč

Portská (demi-glace)

Pepřová ze zeleného pepře

Lišková nebo houbová

Švestková

Z grilovaných paprik

PŘÍLOHY

200g/ 90 Kč

Pečené grenaille s tymiánem

Mačkané brambory se smetanou a jarní cibulkou

Gratinované smetanové brambory

Bramborová kaše

Karlovarský knedlík

Špekový knedlík

Grilovaná bageta s bylinkovým máslem



POKRMY PRO VÍTÁNÍ HOSTŮ

Chléb se škvarkovou pomazánkou a jarní cibulkou
1 krajíc/ 40 Kč

Lososová kanapka s koprem a kapary
kus/ 50 Kč

Kanapka s parmskou šunkou
kus/ 45 Kč

Kanapka s červenou řepou a čerstvým sýrem
kus/ 45 Kč

Mini tortillka s kuřecími kousky a čerstvou zeleninou
kus/ 50 Kč

VEČEŘE PŘED SVATEBNÍM DNEM

Večerní grilování:
300 Kč / osoba (od 10 osob)

Grilování na našem grilu OFYR (za příznivého počasí).
Zahrnuje: 150g vepřová krkovice, 150g kuřecí maso, šopský salát s balkánem,
sterilovaná zelenina, hořčice, křen a pečivo.

Domácí hovězí burger s hranolkami

Steak z vepřové krkovice, pečené zámecké brambory, malý salátek

Kuřecí steak na bylinkovém másle, petrželové brambory

Caesar salát s kuřecím masem (možno ve vegetarián i vegan variantě)

Smažený řízek s bramborovým salátem

Cena večeře 260 Kč / jednotná cena porce u všech uvedených jídel

Moc prosíme (s ohledem na vytížení kuchyně během svatebních příprav) o jednotný výběr dvou druhů večeří plus veg jídlo. Děkujeme.

Při výběru svatebního oběda vyberte, prosím, jednotný pokrm.
Kuchyně samozřejmě reaguje na Vaše požadavky ohledně diet a výběr vege a vegan.

RAUTOVÉ MENU



Gramáže na osobu:

Maso 350g

Přílohy 250g

Saláty 200g

Dipy 20g

RAUT KLASIK

1.370 Kč / osoba

Grilované šunkové koleno
Pečená vepřová krkovice se slaninou a červenou cibulí
Kuřecí křídla ve Sweet chilli omáčce
Kuřecí medailonky v medové marinádě
Variace vepřových a kuřecích řízečků v trojjobale
Hovězí a tvarůžkový tataráček s topinkou a česnekem
Pečená sekaná
Salát z mozzarely, rajčat a bazalky
Šopský salát s balkánským sýrem
Zelný salát s koprem
Pečené brambory s cibulí a rozmarýnem
Nářez sýrů k pivu a vínu, olivy, hrozno
Sterilovaná zelenina
Hořčice, křen
Pečivo - chléb



RAUT PREMIUM

1.770 Kč / osoba

Grilovaná medová kýta
Pečená krkovička se slaninou a červenou cibulí
Vepřové řízečky naložené v česneku
Kuřecí řízečky v Cornflake
Hovězí a tvarůžkový tataráček s topinkou a česnekem
Pečené hovězí maso na rajčatech, cibuli, česneku, bylinkách a olivovém oleji
Grilované krevety na bílém víně se zeleninovo česnekovým pestem
Variace minibuserů
Masové špížečky
Sýrové prkénko s olivami, hrozny a ořechy
Salát Coleslaw
Salát z Mozzarely, rajčátky a bazalkou
Grilovaná kukuřice
Pečené Grenaille
Krájená zelenina
Jogurtovo česnekový dressing s bylinkami
Sterilovaná zelenina
Hořčice, křen
Variace pečiva

MOŽNOST SESTAVENÍ VLASTNÍHO RAUTU

EXTRA POKRMY

Hovězí guláš z krku na černém pivě	150g/160 Kč
Kuřecí medailonky v medové marinádě	150g/170 Kč
Minibuser (hovězí, s trhaným vepřovým masem, kuřecí, vege, vegan)	1kus/167 Kč
Roastbeef sandwich	1kus/172 Kč
Zeleninový špíz	150g/186 Kč
Grilovaný hermelín	1kus/116 Kč
Filet z lososa 120g	120g/300 Kč
Carpaccio z marinovaného lososa	80g/180 Kč
Salát Capresse	200g/180 Kč
Řezaná zelenina	300g/200 Kč
Hovězí tataráček s topinkou (4x ½ topinka)	80g/186 Kč
Tataráček z červené řepy	100g/166 Kč
Tvarůžkový tatarák	80g/166 Kč
Pečená řepa s česnekem	100g/120 Kč
Grilované krevety s bílým vínem a marinádou	100g/180 Kč
Prkénko k pivu a vínu - pomazánka z pečeného masa, nářez sýrů (gouda uzený sýr, sýr s modrou plísní, jadel)	200g/290 Kč