

VZOROVÉ MENU č.1

bam Booča

Svatební tabule pro 20 lidí

*základní
21 238 Kč / os.*

♥ Drobný raut pro příchozí hosty



Sušená šunka
s caprese
20 x 42 Kč = 840 Kč



Avokádový tatarák
na toustu
20 x 38 Kč = 760 Kč



Marinovaný losos
gravlax
20 x 48 Kč = 960 Kč

♥ Svatební hostina



Kachní paštika
s lanýžem na chlebíku
20 x 45 Kč = 900 Kč



Hovězí vývar
s játrovými knedlíčky
20 x 65 Kč = 1 300 Kč



Hovězí svíčková na
smetaně s knedlíkem
20 x 220 Kč = 4 400 Kč

Večerní raut



2 kg

**Pečená ryba
v banánovém listě**
2 x 1 700 Kč = 3 400 Kč



2 kg

**Mix smažených rýžků
(kuřecí, vepřové)**
2 x 600 Kč = 1 200 Kč



2 kg

Pečená vepřová žebra
2 x 560 Kč = 1 120 Kč



2 kg

**Grilovaná sezónní
zelenina**
2 x 450 Kč = 900 Kč



20 ks

**Opečený kukuřičný
klas**
20 x 60 Kč = 1 200 Kč



1 kg

Zelenina crudité
1 x 450 Kč = 450 Kč



1 kg

**Domácí salát Tzatziky
s řeckým jogurtem**
1 x 460 Kč = 460 Kč



1 kg

**Zeleninový salát
Caesar s krutony**
1 x 460 Kč = 460 Kč



1 kg

**Zelný salát Coleslaw
s mrkví a cibulkou**
1 x 460 Kč = 460 Kč



Zakysaná smetana
s bylinkami

1 x 220 Kč = 220 Kč



Citronová domácí
majonéza

1 x 220 Kč = 220 Kč



Mix pečiva
(světlé, tmavé)

20 x 20 Kč = 400 Kč

♥ Sladká tečka



Domácí tvarohový dort
à la Cheesecake

20 x 85 Kč = 1 700 Kč



Čerstvé jahody s
krémem z mascarpone

20 x 85 Kč = 1 700 Kč



Panna cotta
s malinovým přelivem

20 x 85 Kč = 1 700 Kč



Umíme to
i bez alergenů

Ukázková cena pro 20 lidí

♥ Dlabanec (bez nápojů)

Drobný raout	2 560 Kč
Svatební hostina	6 600 Kč
Večerní raout & sladká tečka	15 590 Kč
	<u>22 980 Kč</u>

♥ Doprava naší károu na místo a zpět

30 Kč za 1 km ujetý z Prahy 4

♥ Obsluha na místě (volitelné)

Hosteska	350 Kč / hod
Kuchař	500 Kč / hod
Závěrečný úklid	250 Kč / hod
	<u>..podle vašeho přání</u>

♥ Zapůjčení inventáře (volitelné)

Talíře, skleničky	10 Kč / ks
Stolní ohřívače	300 Kč / ks
Stoly, židle, lavice	200 Kč / ks
	<u>..podle vašeho přání</u>

Malé upozornění:

Informace o menu, cenách a počtu porcí berte prosím jako orientační. Vycházíme z aktuálních cen surovin a průměrné spotřeby jídla na počet osob, ale finální nabídka se může lišit podle vašich přání, sezónní dostupnosti a dalších faktorů (zejména velikosti bříšek). A ještě jedna věc – fotky jídel jsou ilustrační, takže výsledné servírování může v reálu vypadat trochu jinak.

Pokud chcete přesnější kalkulaci, neváhejte se nám ozvat.

Rádi vše doladíme!