

VZOROVÉ MENU č. 2

bam Booča

Svatební tabule pro 60 lidí

*luxusní
1344 Kč / os.*

♥ Drobný raut pro příchodzí hosty



60 ks

Tuňák v teriaki omáčce
s celerovou slámou

60 x 66 Kč = 3 960 Kč



60 ks

Hovězí tatarák
na topince

60 x 45 Kč = 2 700 Kč



60 ks

Zauzená kachní prsíčka
s wasabi majonézou

60 x 66 Kč = 3 960 Kč

♥ Svatební hostina



60 ks

Anglický roastbeef
a parmazánový chips

60 x 55 Kč = 3 300 Kč



60 ks

Silný telecí vývar
s kořenovou zeleninou

60 x 65 Kč = 3 900 Kč



60 ks

Demi-glass panenka
a pečené grenaille

60 x 270 Kč = 16 200 Kč

Večerní raut



6 kg

Pomalu opékané selečí
kolínko

6 x 880 Kč = 5 280 Kč



6 l

Tygrí krevety na
červeném kari s rýží

6 x 960 Kč = 5 760 Kč



6 kg

Mix smažených řízků
(kuřecí, vepřové)

6 x 600 Kč = 3 600 Kč



6 kg

Kalamáry rožněné
na grilu

6 x 920 Kč = 5 520 Kč



3 kg

Výběr grilované
zeleniny

3 x 450 Kč = 1 350 Kč



60 ks

Grilovaný hermelín
v alobalu

60 x 90 Kč = 5 400 Kč



3 kg

Řecký salát se sýrem
feta a olivami

3 x 460 Kč = 1 380 Kč



3 kg

Salát mesclun s
hořčičnou zálivkou

3 x 460 Kč = 1 380 Kč

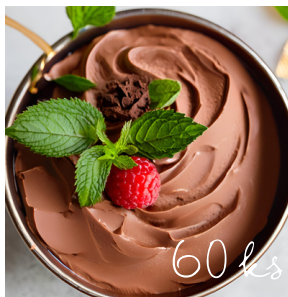


3 kg

Česnekový crème
fraîche

3 x 550 Kč = 1 650 Kč

Sladká tečka



Chocolate Mousse
z tmavé čokolády
60 x 85 Kč = 5 100 Kč



Domácí tiramisu
s likérem Amaretto
60 x 85 Kč = 5 100 Kč



Kokosový chia pudink
s čerstvým mangem
60 x 85 Kč = 5 100 Kč



Ukázková cena pro 60 lidí

♥ Dlabanec (bez nápojů)

Drobný raut	10 620 Kč
Svatební hostina	23 400 Kč
Věčerní raut & sladká tečka	46 620 Kč
	80 640 Kč

♥ Doprava naší károu na místo a zpět

30 Kč za 1 km ujetý z Prahy 4

♥ Obsluha na místě (volitelné)

Kčeska	350 Kč / hod
Kuchař	500 Kč / hod
Závěrečný úklid	250 Kč / hod
	..podle vašeho přání

♥ Zapůjčení inventáře (volitelné)

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

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!