

RAUTOVÉ OBČERSTVENÍ I.

Nářezové speciality 150 g

Nářezové uzeniny – šunka, debrecínka, herkules, papriková klobása
Variace tuzemských sýrů s praženými mandlemi sušeným ovocem a medem
Paštika s brusinkami a mandlemi balená ve slanině
Smažené kuřecí kousky v pивním těstíčku
Canapes se žampiony a nivou

Teplý bufet 180 g

Pivovarský hovězí guláš s křenem a smaženou cibulkou
Žluté kuřecí curry s kokosovým mlékem a pórkem
Pomalu pečená vepřová krkovice špikovaná slaninou

Přílohy 180 g

Špekové knedlíky
Basmati rýže
Pečivo – světlé, tmavé, celozrnné

Zeleninové saláty 100 g

Zeleninové crudité s dipy ze zakysané smetany
Celerový salát s vlašskými ořechy a medem

Ovoce 60 g

Dle sezonnosti

Mini-dezerty 2 ks

Africký řez – tmavý piškot, ořechy, mrkev, banán, tvarohový krém
Jablečný závin z pivního těsta

Uvedené množství a cena 450 Kč včetně DPH / 1 osoba



RAUTOVÉ OBČERSTVENÍ II.

Nářezové speciality 150 g

Sušená šunka a bresaola s medovým melounem a balsamickou redukcí
Francouzské sýry s hroznovým vínem a pивní slámou
Variace pivních specialit – škvarková paštika, kachní konfit, utopencový salátek, nakládané sýry
Smažené řízečky z vepřové panenky a kuřecích prsíček v sezamové strouhance
Canapes s bazalkovým pestem rukolou a sýrem

Teplý bufet 250 g

Přstrosí ragů na červeném víně a kořenové zelenině
Kuřecí stehenní steak v jogurtu a koriandru
Pomalu pečená hovězí žebra v barbecue marinádě
Pečený candát v papilotě s citrusy

Přílohy 180 g

Restované brambůrky grenaille s rozmarýnem
Šťouchané brambory s cibulí a anglickou slaninou
Grilovaná zelenina
Pečivo – světlé, tmavé, celozrnné

Zeleninové saláty 150 g

Zeleninové crudité s dipy ze zakysané smetany
Trhané listy salátů se sušenými rajčaty a kapary

Ovoce 80 g

dle sezonnosti

Mini-dezerty 3 ks

Africký řez – tmavý piškot, ořechy, mrkev, banán, tvarohový krém
Smetanový krém s mangem a fíky

Uvedené množství a cena 650 Kč včetně DPH / 1 osoba



RAUTOVÉ OBČERSTVENÍ III.

GRILOVÁNÍ

Nářezové speciality 150 g

Variace tuzemských sýrů s praženými mandlemi sušeným ovocem a medem
Nářezové uzeniny – šunka, debrecínka, herkules, papriková klobása

Teplý bufet 250 g

Grilovaný pomalu tažený vepřový bůček na černém pivě
Kuřecí paličky marinované v zakysané smetaně koriandru a římském kmínu
Hovězí žebra na česneku a zázvoru
Kuřecí kousky na špejli v červeném curry
Grilované žampiony s chilli, listovou petrželí a sýrem

Přílohy 180 g

Restované brambůrky grenaille s rozmarýnem
Grilovaná zelenina
Pečivo – světlé, tmavé, celozrnné, variace našich chlebů

Zeleninové saláty 200 g

Míchaný zeleninový salát s balkánským sýrem
Okurkový salát s česnekem a zakysanou smetanou
Cizrnový salát se sušenými rajčaty a jarní cibulkou

Ovoce 80 g

Dle sezonnosti

Mini-dezerty 3 ks

Grilovaný ananas přelitý sladovým sirupem
Africký řez – tmavý piškot s mrkví a banány, tvarohový krém s vlašskými ořechy

Uvedené množství a cena 550 Kč včetně DPH / 1 osoba

Grilovat lze v celém areálu Safari parku dle sezónnosti,
nebo v Safari pivovaru a speciality budou připraveny v kuchyni.



VEČERNÍ OBČERSTVENÍ IV.

Nářezové speciality 150 g

Nářezové uzeniny – šunka, debrecínka, herkules, papriková klobása
Variace tuzemských sýrů s praženými mandlemi sušeným ovocem a medem
Paštika s brusinkami a mandlemi balená ve slanině
Smažené kuřecí kousky v pivním těstíčku
Canapes se žampiony a nivou

Přílohy

Pečivo – světlé, tmavé, celozrnné

Zeleninové saláty 100 g

Zeleninové crudité s dipy ze zakysané smetany

Uvedené množství a cena 175 Kč včetně DPH / 1 osoba

VEČERNÍ OBČERSTVENÍ V.

Studený bufet 150 g

Sušená šunka a bresaola s medovým melounem a balsamikovou redukcí
Francouzské sýry s hroznovým vínem a pивní slámou
Variace pivních specialit – škvarková paštika, kachní konfit, utopencový salátek, nakládané sýry
Smažené řízečky z vepřové panenky a kuřecích prsíček v sezamové strouhance
Canapes s bazalkovým pestem rukolou a sýrem

Přílohy 180 g

Pečivo – světlé, tmavé, celozrnné

Zeleninové saláty 150 g

Zeleninové crudité s dipy ze zakysané smetany
Trhané listy salátů se sušenými rajčaty a kapary

Uvedené množství a cena 295 Kč včetně DPH / 1 osoba

Lze přibjedit - Tatarský biftek, topinky, dochucovací prostředky 50 g

Uvedené množství a cena 70 Kč včetně DPH / 1 osoba (minimálně 500 g)

Máte vlastní představu o sestavě menu?

Kontaktujte nás, prosím. Rádi Vám připravíme individuální nabídku.

E-mail: provoz@safarigastro.cz, Tel: +420 499 622 261; Mobil: +420 777 667 066

