



# RAUTOVÉ POLOŽKY

Označte Vámi vybrané položky a zašlete nám je s předpokládaným počtem osob  
Vypracujeme Vám gramážový a cenový návrh Vašeho rautu.

## NĚCO NA ZAČÁTEK

Kanapky výběrem – šunka, modrý sýr, čabajka, kaviár a uzený losos

Cherry tomaty a baby mozzarella s bazalkovým pestem na špízku

Zelené a černé olivy marinované s bylinkami a česnekem

Nachos s čedarovou omáčkou a jalapeños papričky

Výběrem \*pražené mandle \*brambůrky \*parmezanové tyčinky \*snack pečivo

## STUDENÝ BUFET

Naše jemná paštika z kachních jater s grenadinovou cibulkou

Norský losos Gravad lax v červené řepě s koprem

Tartar z norského lososa s limetkou, kapary a čerstvým koprem

Tatarák z hovězí svíčkové s klasickými topinkami a česnekem

Naše chlebičky-šunka a sýr, šunka a vejce, herkules, hermelínové  
(vyberte až 3 položky)

\*

Vepřová krkovice sous vide s hořčičnou omáčkou

Anglický roastbeef podávaný s chilli-limetovou majonézou

Kuřecí roláda s masovou fáší, slaninou a špenátem

Roláda z mladé kachničky se škvarkovou fáší a kachními játry  
(vyberte až 3 položky)

## VARIACE UZENIN

Výběrová šunka – vepřová, krutí

Hovězí šunka v pepři

Parmská šunka s medovým melounem

Výběr z českých trvanlivých salámů a klobás

Výběr z italských a španělských salámů

- doplňujeme listovými saláty, nakládanými znojemskými okurkami, cibulkami,  
Cornichons okurkami či beraními rohy

## **SALÁTOVÝ BUFET**

Caesar salát s ančovičkovým dresingem

*(kuřecí steaky, slanina, krutony, hobliny Parmazánu)*

Trhané listy salátů s rukolou, polníčkem, ředkvičkami, mrkví, medový vinaigrette

Salát Caprese s domácím bazalkovým pestem

Řecký salát s olivami, cibulí, fetou a oregánem

Zelný salát s křenem a mrkví

Zeleninové crudité podávané s dipy \* modrý sýr nebo bylinkový\*

Čerstvá krájená zelenina – rajčata, okurky a papriky s výběrem:

\* feta sýr \* balkánský sýr \* bazalkový dip \* rajčatová salsa \* hořčičný dip \* aceto balsamico a olivový olej  
(vyberte až 4 položky)

## **SÝROVÁ PRKÉNKA A SÝRY**

Výběr z českých a slovenských sýrů, doplněný ořechy a hroznovým vínem

Výběr z francouzských sýrů, doplněný sušeným ovocem, medem a ořechy

Nakládaný hermelín nebo romadur

Sýry marinované s bylinkami v chilli oleji

## **PRO TY, CO NEJÍ MASO**

Krémové houbové risotto arborio s tymiánem a parmezánem

Čerstvé těstoviny s cuketou a drcenými tomaty

Kari cous-cous s grilovanou zeleninou

## **TEPLÝ BUFET**

Tradiční hovězí gulášek *(na přání připravíme s chilli papričkou)*

Pomalu pečená kachní stehna s červeným zelím

Medailonky z vepřové panenky v hříbové omáče

Kuřecí stehenní steaky pečené s medem a chilli

Smažené mini řízečky z kuřecího nebo vepřového masa

*(na přání též připravíme v sezamové nebo mandlové strouhance či v cornflakes)*

Grilovaný losos

(vyberte až 4 položky)

## **PŘÍLOHY**

Šťouchané brambory s jarní cibulkou  
Naše americké brambory  
Bramborové hranolky  
Jasmínová rýže  
Domácí bramboráčky  
Středomořská zelenina s bylinkami  
Zelené fazolky restované se špekem a cibulí  
Houskový nebo karlovarský knedlík (guláš, kachní stehno)  
(vyberte až 4 položky)

## **VENKOVNÍ ROŽNĚNÍ NA DUBOVÉM DŘEVĚ**

Šunka na kosti\*\* (objednávka min. 10 kg)  
Selátko\*\* (objednávka min. 30 kg)

## **VENKOVNÍ GRIL – FRONT COOKING**

Argentinská hovězí masa – dle poptávky  
Tygří krevety v limetkové šťávě s česnekem  
Steaky z vepřové krkovice v drceném pepři  
Medailonky z krůtího prsa v rozmarýnovém oleji  
Špíz z kuřecího prsa se slaninou, cibulí a paprikou  
Šašlik z vepřové krkovice  
Mini grilovací klobásky  
Grilované čerstvé i uzené sýry  
Kukuřičný klas s přepuštěným máslem  
(vyberte až 4 položky)

- k rožnění a grilování nabízíme \* hořčici \* kečup \* smetanový křen \* jablečný křen  
\* BBQ omáčku \* mix nakládané zeleniny – znoj.okurky, cibulky a beraní rohy

## **SLADKÝ BUFET**

Čokoládová fontána se sezónním ovocem  
Variace čerstvého sezónního ovoce (možnost i exotického ovoce)  
Minidezerty - 5 druhů (objednávka min. 50ks)

## ZÁVĚREM

Variace rautového pečiva je automaticky počítána ke každému menu.

Po ukončení oslavy Vám, případné nespotřebované produkty rádi zabalíme s sebou do našich obalů.

Dodržujeme však daná hygienická nařízení!

V případě, že si budete pokrmy balit do vlastních obalů, nemůžeme přebírat odpovědnost. Děkujeme za pochopení.

Za menu box účtujeme 20,-Kč,  
za dortovou krabici 30,-Kč.



[www.dvur-certousy.cz](http://www.dvur-certousy.cz)  
e-mail: [provozni@certousy.cz](mailto:provozni@certousy.cz)  
telefon: +420 605 245 546