



SKANZEN

centrum historie a tradic
Modrá • Velehrad

Nabídka rautů

/od 20 osob/

1. Teplý a studený raut STANDARD I. – 390 Kč

- Teplá část
 - Kuřecí a vepřové mini řízečky
 - Sedlácký guláš
 - Jemné kuřecí soté
 - Pikantní kuřecí paličky
- Studená část
 - Uzeninová mísa /klobásy, slanina, uzené maso/
 - Sýrová mísa /Eidam, Uzený sýr, Hermelín/
 - Vepřová a kuřecí galantinka
 - Zelný salát s křenem a koprem
 - Těstovinový salát se zeleninou a jogurtem
 - Řecký salát
 - Bramborový salát s majonézou
 - Čerstvá krájená zelenina
 - 3 druhy pečiva
 - Domácí chléb
 - Jablkový závin

2. Teplý a studený raut STANDARD II. – 390 Kč

- Teplá část
 - Kuřecí prsa pečená v anglické slanině
 - Hovězí chilli con carne
 - Masové špízky ze tří druhů mas prokládané slaninou
 - Grilovaná zelenina s čerstvými bylinkami
- Studená část
 - Vepřová a kuřecí roláda
 - Kuřecí prsa plněná marinovanými švestkami
 - Vepřová a kuřecí galantinka
 - Zeleninový salát s kukuřicí
 - Mix listových salátů s cherry rajčátky a pestem
 - Čerstvé krájené sezónní ovoce
 - Čerstvá krájená zelenina
 - 3 druhy pečiva
 - Domácí chléb



SKANZEN

centrum historie a tradic
Modrá • Velehrad

3. Teplý a studený raut STANDARD III.– 490 Kč

- Teplá část
 - Medové kuřecí křidélka
 - Vepřová krkovička na česneku
 - Losos na grilu s bylinkami
 - Vepřové medailonky balené ve slanině
 - Selské pečené brambory
 - Grilovaná zelenina s čerstvými bylinkami
- Studená část
 - Vepřová panenka plněná sušenými cherry rajčaty a sýrem
 - Zauzená filátka ze pstruha
 - Marinovaný losos
 - Kuřecí a vepřová galantinka
 - Vepřová a kuřecí roláda
 - Sýrová roláda – s hrozny, s olivou
 - Šopský salát
 - Mix listových salátů s cherry rajčaty a octem balsamico
 - Čerstvá zelenina
 - Ovocný salát s mátou
 - Moravské koláčky
 - 3 druhy pečiva
 - Domácí chléb

4. Teplý a studený raut STANDARD IV.– 490 Kč

- Teplá část
 - Trhané hovězí maso s barbecue omáčkou
 - Kuřecí medailonky plněné sýrem, bylinkami a mandlemi
 - Pikantní vepřový medailonek s křenem
 - Medovo-česnekové kuřecí stehýnka
 - Gratinované brambory
 - Grilovaná zelenina s čerstvými bylinkami
- Studená část
 - Kuřecí prsa plněná marinovanými švestkami
 - Uzeninová mísa – 3 druhy
 - Sýrová mísa – 3 druhy
 - Tataráček z lososa – jedno porcově
 - Marinovaný losos
 - Vepřová a kuřecí galantinka
 - Cherry rajčátka s mozzarellou a pestem
 - Čerstvá zelenina
 - Nakládaná zelenina
 - Řecký salát
 - 3 druhy pečiva, Domácí chléb



SKANZEN

centrum historie a tradic
Modrá • Velehrad

5. Teplý a studený raut DE LUXE – 590 Kč

- Teplá část
 - Losos na grilu s bylinkami
 - Hovězí líčka na červeném víně s kořenovou zeleninou
 - Kuřecí steak balený ve slanině
 - Vepřová krkovička na česneku
 - Masové špízky ze tří druhů mas prokládané slaninou
 - Gratinované brambory
 - Fazolové lusky se slaninou
- Studená část
 - Anglický roastbeef
 - Tatarák ze steakového masa s topinkovou mísou
 - Zauzená filátka ze pstruha
 - Marinovaný losos
 - Kachní paštika balená v anglické slanině
 - Kuřecí prsa plněná sušenými švestkami
 - Vepřová panenka plněná sušenými rajčaty
 - Cherry rajčátka s mozzarellou a pestem
 - Carpaccio z pečené červené řepy s kozím sýrem
 - 3 druhy Francouzských sýrů
 - Mix listových salátů s octem balsamico
 - Řecký salát s olivami
 - Čerstvá krájená zelenina
 - Nakládaná zelenina
 - Chocco mouse s čerstvým ovocem
 - 3 druhy pečiva
 - Domácí chléb

6. Grilování na letní terase – 490 Kč

- Vepřová krkovička marinovaná na česneku
- Vepřová panenka
- Kuřecí stehenní steak s bylinkami
- Steak z norského lososa
- Variace grilované zeleniny – kukuřičné klasy, paprika, cibule, lilek, cuketa
- Špíz ze tří druhů mas prokládaný slaninou
- 3 druhy omáček a dipů
- Čerstvá krájená zelenina
- Nakládaná zelenina
- Zelný salát s křenem
- 3 druhy pečiva
- Domácí chléb



SKANZEN

centrum historie a tradic
Modrá • Velehrad

7. Moravský teplý a studený raut – 690 Kč

- Teplá část
 - Rolované vepřové koleno
 - Pečené kachní stehýnko
 - Vepřový bok pečený na česneku
 - Kuřecí a vepřové mini řízečky
 - Filírovaná vepřová kýta na rozmarýnu
 - Hovězí guláš s cibulí
 - Červené a bílé zelí
 - Špekový knedlík
- Studená část
 - Tlačenka s cibulí
 - Jitrnice s cibulí
 - Ředitelské škvarky
 - Zabijačková paštika
 - Domácí škvarková pomazánka
 - Domácí škvarkové placky
 - Masová mísa – uzené a pečené masa
 - Variace klobás – 3 druhy
 - Sýrová mísa – 3 druhy
 - Čerstvá krájená zelenina
 - Moravské koláčky
 - 3 druhy pečiva
 - Domácí chléb

8. Doplnkové pokrmy k bufetům

- | | |
|--|---------|
| • Hovězí tatarák ze steakového masa s topinkovou mísou (1kg) | 1850 Kč |
| • Teplá šunka na kosti (cca 6kg) s pochutinami, chléb | 4500 Kč |
| • Čokoládová fontána s krájeným ovocem (2kg) | 2500 Kč |
| • Hovězí guláš s cibulí a chlebem (20 porcí) | 2000 Kč |
| • Vepřové a kuřecí mini řízečky za studena (20 porcí) | 1600 Kč |