

Skupinová menu

PRO SKUPINY NAD 20 OSOB

Výběr složení skupinového menu je nutné upřesnit emailem **min. 5 dní předem**.

Nabídka je platná pouze pro skupiny **nad 20 osob**.

Je možné si vybrat pro jednotlivé chody i vícero pokrmů. Počty vybraných pokrmů, však musí být upřesněny **min. 3 hodiny předem** včetně případných alergií.

PŘEDKRMY

Pivovarský výběr uzenin, sýrů, pomazánek, nakládaná zelenina, dipy, chléb	1, 3, 7, 9, 10
Utopencový buřtový salát s nakládanou zeleninou a cibulí, chléb	1, 3
Selská tlačěnka a sulc s cibulí, octem a chlebem	1
Chléb se škvarkovou pomazánkou, trhaným vepřovým masem, česnekovo-hořčicovým dipem a křenem	1, 3, 7, 10
Kachní paštika s brusinkovým pyré, cibulovým chutney a bylinkovou bagetkou	1, 3
Smažený kuřecí řízeček s bramborovým salátem	1, 3, 7, 9, 10
Nakládané jihočeské sýry s cibulí, česnekem a feferonkou, chléb 	1, 7
Syrečkový pivní tatarák s topinkami	1, 7
Krumlovská niva na listovém salátku, medové vlašské ořechy, křupavá cibulka, česnekové krutony 	1, 3, 7, 8, 10
Smažená krumlovská niva s tatarskou omáčkou a zelným salátkem s karotkou 	1, 3, 7

POLÉVKY

Hovězí vývar s kořenovou zeleninou, nudlemi a masem	1, 3, 7, 9
Pivovarská zelnice s paprikovou klobásou a zakysanou smetanou	1, 7
Krémová česnečka se sýrem, křupavou cibulkou, petrželkou a krutony 	1, 7
Jihočeská kulajda s houbami, koprem a vejcem 	1, 3, 7



Hlavní chody

SKUPINOVÁ MENU — POKRAČOVÁNÍ

Vepřové koleno pečené na pivě (bez kosti), křen, hořčice, nakládaná zelenina, chléb	1, 3, 7, 10
Vepřové výpečky (plec a bůček), křupavá cibulka, bílé zelí, bramborové knedlíky	1, 3, 7, 9, 10
Pečená vepřová žebírka s pečeným bramborem, česnekovo-pažitkovým dipem a zelným salátkem	1, 7, 10
Pivovarský hovězí guláš s křenem, feferonkou a cibulí, houskové knedlíky	1, 3, 7, 9
Hovězí svíčková na smetaně, brusinky, šlehačka, karlovarské a houskové knedlíky	1, 3, 7, 9, 10, 12
Smažený řízek z kuřecích prsou, brusinky, vařené brambory s máslem a petrželkou, listový salátek	1, 3, 7
Grilované kuřecí prso s hráškem, karotkou, bramborovou kaší a smetanovo-hořčicovou omáčkou	9, 12
Pečené kachní stehno, červené zelí se švestkovými povidly, variace knedlíků	1, 3, 7, 9, 10, 12
Filety pstruha s bylinkovým máslem, grilovanou zeleninou a opečenými bramborami	4, 7, 8
Smažený sýrový špíz (gouda, uzený eidam, madeland), vařené brambory, zelný salátek, tatarská omáčka V	1, 3, 7, 10
Čočkové ragú na kari s čerstvým koriandrem a rýží VEG	—
Bez lepku a laktózy. Pouze na objednávky min. 10 porcí.	

Dezerty

Krumlovský medvěd — višňový krém, poleva z černého piva a čokolády, šlehačka	1, 3, 7
Tradiční vdolek s borůvkami a zakysanou smetanou	1, 3, 7
Tvarohový dort se slaným karamellem	1, 3, 7
Tvarohové knedlíky plněné jahodami s máslem, strouhaným tvarohem a šlehačkou	1, 3, 7
Malinový a rybízový sorbet VEG	—
Bez lepku, bez laktózy.	



Alergeny: 1 obiloviny · 2 koryši · 3 vejce · 4 ryby · 5 podzemnice olejná · 6 sója · 7 mléko · 8 skořápkové plody · 9 celer · 10 hořčice · 11 sezam · 12 oxid siřičitý · 13 lupina · 14 měkkýši | **V** vegetariánské · **VEG** veganské

Rauty a grilovačka

FORMOU BUFETU, OD 20 OSOB

SLOŽENÍ NABÍDKY	JIHOČESKÝ RAUT	RAUT ROZŠÍŘENÝ	GRILOVAČKA NA DVORKU
Gramáž na osobu			
STUDENÁ KUCHYNĚ			
Zelný salát s karotkou	30 g	30 g	50 g
Míchaný listový salát s hořčicovo-medovým dresinkem	30 g	30 g	50 g
Salát z rajčat, paprik a okurek	30 g	30 g	50 g
Fazolový salát s paprikami, chilli a červenou cibulí	30 g	30 g	—
Výběr lokálních uzenin	30 g	30 g	—
Výběr lokálních sýrů	30 g	30 g	—
Kachní paštika s brusinkovým pyré a cibulovým chutney	—	30 g	—
Výběr pomazánek	—	30 g	—
Tlačenka a sulc s cibulí a octem	—	30 g	—
TEPLÁ KUCHYNĚ			
Jihočeská kulajda s houbami, koprem a vejcem	0,2 l	0,2 l	—
Smažený kuřecí řízek	80 g	80 g	—
Pivovarský karbanátek	80 g	80 g	—
Pečené vepřové BBQ žebírko	120 g	120 g	—
Pivovarský hovězí guláš s křenem, feferonkou a cibulí	80 g	80 g	—
Zapečený květák s pórkem, smetanou a sýrem	80 g	80 g	—
Grilovaný kuřecí špíz se slaninou a cibulí	—	80 g	—
Vepřová krkovička z grilu	—	—	100 g
Kuřecí prsa z grilu	—	—	100 g
Hovězí pupek z grilu	—	—	100 g
Klobása z grilu	—	—	100 g
Grilovaný sýr	—	—	100 g
Grilovaná zelenina	—	—	100 g
PŘÍLOHY A DOPLŇKY			
Houskový knedlík	2 ks	2 ks	—
Pečené brambory s bylinkami	50 g	50 g	50 g
Bramborový salát	50 g	50 g	—
Nakládaná zelenina	20 g	20 g	20 g
Variace čerstvého pečiva (u grilovačky kváskový chléb a bylinková bageta)	2 ks	2 ks	2 ks
Hořčice, křen, česnekový dip, brusinky	●	●	—
Chilli dip	—	●	●
Česnekový dip a hořčice	—	—	●
SLADKÝ ZÁVĚR			
Mini kremrole	1 ks	1 ks	—
Mini věneček	1 ks	1 ks	—
Ovocný salát	—	—	100 g

Složení pokrmů upravíme dle přání a typu akce včetně coffee breaks.

Grilovačka na dvorku probíhá venku, termín podle počasí.

Alergie nahlaste nejpozději 3 hodiny předem.

Vegetariánskou variantu upravíme na vyžádání.