



*Nabídka rautů
a
menu pro skupiny*



 **ANGUS**[®]
- GRILL RESTAURANT -
KAJETÁNKA



Prostory naší restaurace jsou vhodné nejen pro pracovní obědy a slavnostní večery, ale i firemní akce a školení, vánoční večírky, rodinné oslavy a také svatební hostiny. Kapacita restaurace je až 70 hostů, pro menší skupiny máme oddělený salonek pro 20 osob. Rádi Vám sestavíme menu na míru, prostřeme a vyzdobíme podle Vašeho přání.

Předkrmový raut pro 10 osob

300g Tatarský biftek z výběrového zadního masa, namíchaný dle šéfkuchaře, podávaný s 16 ks topinek	495,-
500g Silov mix – degustační prkénko více druhů našich domácích výrobků	380,-
300g Caprese z pravé buvolí mozzarely a rajčat s bazalkovým pestem a balsamickou redukcí	550,-
0,3kg Sýrová mísa z vybraným francouzských sýrů s hroznovým vínem a ořechy	725,-
Celkem:	2 150,-

Základní raut pro 10 osob

300g Tatarský biftek z výběrového zadního masa, namíchaný dle šéfkuchaře, podávaný s 16 ks topinek	495,-
0,5kg Domácí hovězí paštika Angus s brusinkami a portským vínem / pepřem	550,-
0,5kg Sýrová mísa z vybraným francouzských sýrů s hroznovým vínem a ořechy	1210,-

1x Grand Beef Mix - degustační prkénko z hovězího masa. Fillet Mignon 300g, Rumpsteak telecí 400g, Entrecote 500g	2230,-
5x Teplá omáčka ke steakům – brusinková, pepřová, lišková, hříbková, smetanová z pečeného česneku	260,-
1,5kg Pečené vepřové koleno bez kosti na černém pivě, s křenem, variací hořčic a chlebem	690,-
0,7kg Míchaný zeleninový salát se sýrem Feta a marinovanými olivami	300,-

10x Zabaione s čerstvými jahodami	1090,-
Celkem:	6 825,-

Základní raut pro 30 osob

0,5 kg Domácí hovězí paštika Angus s brusinkami a portským vínem / pepřem	550,-
0,5 kg Domácí hovězí šunka celý šál zauzeného a jemně kořeněného zadního masa servírovaný s křenovým dipem a bylinkovou bagetkou	835,-
0,5 kg Caprese z pravé buvolí mozzarely a rajčat s bazalkovým pestem a balsamickou redukcí	920,-
0,5 kg Sýrová mísa z vybraným francouzských sýrů s hroznovým vínem a ořechy	1210,-
1 kg Tatarský biftek z výběrového zadního masa, namíchaný dle šéfkuchaře, podávaný s topinkami	1650,-
0,5 kg Roastbeef zprudka grilovaná marinovaná hovězí svíčková podávaná s bylinkovou bagetkou	1200,-

1x Pečená hovězí noha na pivě, podávaná na kořenové zelenině, servírujeme na prkénku s křenem, hořčicí a chlebem. Celková váha nohy cca 3,5-4 kg	470,-/kg
2 kg Pečené vepřové koleno bez kosti na černém pivě, s křenem, variací hořčic a chlebem	920,-
2 kg Pečená hovězí žebra na černém pivě a kořenové zelenině, s křenem, variací hořčic a chlebem	1035,-
1,5 kg Mini řízečky – kuřecí a vepřové (30ks)	1035,-
2 kg Míchaný zeleninový salát se sýrem Feta a marinovanými olivami	850,-

30x Mini éclairs s vanilkovým krémem a ovocem	750,-
30x Čokoládové mini dortíčky s pařížskou šlehačkou	750,-

Celkem:

11 705,- + noha dle váhy

Základní raut pro 50 osob

1 kg Domácí hovězí paštika Angus s brusinkami a portským vínem / pepřem	1100,-
1 kg Domácí hovězí šunka celý šál zauzeného a jemně kořeněného zadního masa servírovaný s křenovým dipem a bylinkovou bagetkou	1670,-
1 kg Caprese z pravé buvolí mozzarely a rajčat s bazalkovým pestem a balsamickou redukcí	1840,-
1 kg Sýrová mísa z vybraným francouzských sýrů s hroznovým vínem a ořechy	2420,-
1,5 kg Tatarský biftek z výběrového zadního masa, namíchaný dle šéfkuchaře, podávaný s topinkami	2475,-
1 kg Roastbeef zprudka grilovaná marinovaná hovězí svíčková podávaná s bylinkovou bagetkou	2400,-

2x Pečená hovězí noha na pivo, podávaná na kořenové zelenině, servírujeme na prkénku s křenem, hořčicí a chlebem. Celková váha nohy cca 3,5-4 kg	470,-/kg
50x Mini Angus Burger - jemně mleté hovězí maso se sýrem cheddar, cibulí, rajčetem, salátem a dresinkem	2875,-
2,5 kg Mini řízečky – kuřecí a vepřové (50ks)	1725,-
4 kg Grilované kuřecí paličky v barbecue marinádě	1840,-
3 kg Pečené vepřové koleno bez kosti na černém pivě, s křenem, variací hořčic a chlebem	1475,-
4 kg Míchaný zeleninový salát se sýrem Feta a marinovanými olivami	1700,-

50x Mini éclairs s vanilkovým krémem a ovocem	1250,-
50x Čokoládové mini dortíčky s pařížskou šlehačkou	1250,-
50x Mini tiramisu	1750,-

Celkem:

25 770,- + nohy dle váhy

Cenová nabídka jednotlivých součástí rautu

0,5kg Tatarský biftek namíchaný dle šéfkuchaře z výběrového zadního masa	835,-
70g Carpaccio	245,-
0,5kg Domácí hovězí (studená nebo na grilu)	835,-
0,5kg Roastbeef	1200,-
120g Domácí taliáni na grilu	105,-
0,5kg Domácí hovězí paštika Angus s brusinkami a portským vínem / pepřem	550,-
0,5kg Silov mix – degustační prkénko více druhů našich výrobků	380,-
0,5kg Sýrová mísa – francouzské sýry (roquefort, brie, comté, kozí sýr)	1210,-
0,5kg Sýrová mísa - české sýry (niva, hermelín, královský sýr)	770,-
0,5kg Caprese z pravé buvolí mozzarely a rajčat	920,-
1x Pečená hovězí noha na pivo, podávaná na kořenové zelenině, servírujeme na prkénku s křenem, hořčicí a chlebem. Klasik nebo šunková. Celková váha nohy cca 3,5-4kg	470,-/kg
1x Grand Beef Mix - degustační prkénko z hovězího masa: Fillet Mignon 300g, Rumpsteak telecí 400g, Entrecote 500g	2290,-
1400g Královský steak – v celku grilovaný a podávaný šál ze svíčkové	3550,-
1x Entrecote – v celku grilovaný celý šál z vysokého roštěnce, celková váha 1,5-2 kg	1330,-/kg
0,5 kg Angus pečinka s cibulovým čatni servírovaná na prkénku s křenem, variací hořčic a chlebem	480,-
1kg Hovězí líčka pomalu dušená na červeném víně a tymiánu	1030,-
1kg Pečené vepřové koleno bez kosti na černém pivě s křenem, variací hořčic a chlebem	770,-
50g Smažené mini řízečky kuřecí / vepřové 33,-/	40,-/ks
1kg Angus hovězí kebab – grilované špalíčky jemně kořeněného mletého masa	800,-
1kg Angus hovězí žebra – vařená nebo pečená na černém pivě	520,-
40g Mini Angus Burgery	60,-/ks
1kg Angus hovězí guláš s chlebem	915,-
1kg Hovězí ovar – servírovaný s variací hořčic, křenem a chlebem	915,-
1kg Marinovaný pečený vepřový bok	430,-
1kg Grilované kuřecí paličky v barbecue marinádě	460,-
50g Smažené řízečky z býčích žláz	40,-
1ks Hovězí srdce 1,5-3 kg	280,-/kg
1ks Hovězí jazyk – klasik nebo uzený, dle váhy	410,-/kg
1ks Pečená hovězí ohánka	500,-/kg
1,2kg Angus buritto – pečené hovězí maso s rýží, fazolemi a zakysanou smetanou v tortille	500,-
1,2kg Twister – smažené kuřecí stripsy, salát, rajče a dresink v tortille	490,-
1kg Špekáčky na pivu	525,-
1kg Míchaný zeleninový salát	425,-
1kg Těstovinový salát	340,-
1kg Kuskus se zeleninou	340,-
1kg Zeleninová mísa	280,-
1kg Ovocná mísadle sezónní nabídky	
1ks Mini éclairs s vanilkovým krémem a ovocem	25,-
1ks Čokoládový mini dortík s pařížskou šlehačkou	25,-
1ks Mini tiramisu	35,-
1ks Košíček s vanilkovým krémem a čerstvým ovocem	25,-
200g Bramborové chipsy s česnekovým dipem	80,-
100g Marinované olivy	50,-
100g Domácí uzeninová pomazánka	75,-
1kg Silov utopenci	525,-

Nabídka tříchodových menu pro skupiny

MENU 1 - 993,-

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky

Fillet Mignon 300g (řez ze střední části svíčkové dává tomuto steaku nezaměnitelný typický tvar a eleganci; nejjemnější masová vlákna zaručují neopakovatelný chuťový zážitek) servírovaný na restované kořenové zelenině s grilovaným bramborem se zakysanou smetanou a bylinkami

Čokoládový fondán s vanilkovou omáčkou, dekorovaný kousky jahod

MENU 2 – 707,-

Capresse (plátky rajských jablíček a bůvolí mozzarely přelité bazalkovým pestem, podávané s bylinkovou bagetkou)

Entrecote 250g (steak z vysokého roštěnce; díky výraznému mramorování je velice šťavnatý a vyniká nezaměnitelnou a intenzivní chutí masa) servírovaný na restovaných zelených fazolkách se slaninou, podávaný s domácími hranolkami a bylinkovým dipem ze zakysané smetany

Čokoládový dort s pařížskou šlehačkou, dekorovaný jemnou malinovou omáčkou

MENU 3 – 714,-

Tatarák ze svíčkové 70g, namíchaný dle šéfuchaře, topinky 4ks

Rumpsteak 200g (řez z nejlepších částí libového zadního hovězího masa) servírovaný na restované kořenové zelenině, podávaný s grilovanou zeleninou

Zámecký jablečný závin s kopečkem vanilkové zmrzliny a šlehačkou

 **ANGUS**[®]
- *GRILL RESTAURANT* -
KAJETÁNKA

