

RESTAURACE
Certousy

MENU I.

Pražská šunka od kosti, bylinkové žervé, okurkové gelée

Silný hovězí vývar s masem, játrovými knedlíčky a domácími nudlemi

Naše hovězí „svíčková na smetaně“, karlovarský knedlík, brusinky



MENU II.

Jemná paštika z kachních jater s grenadinovou cibulkou

Silný hovězí vývar s masem, játrovými knedlíčky a domácími nudlemi

Kuřecí prso Supréme plněné sušenými tomaty, kurkumová omáčka, hřebíčková jasmínová rýže



MENU III.

Parmská šunka s melounem Galia a celozrnnou hořčicí v medu

Chřestový krém s krutonky a praženou pancettou

Vepřová panenka na houbovém ragů, gratinované brambory, Chorizo prach





SVATEBNÍ RAUT I.

Něco na začátek (zvolte si)

*Canapés výběrem – šunka, modrý sýr, čabajka,
kaviár a uzený losos*

*Výběrem *pražené mandle *brambůrky
*parmesanové tyčinky *snack pečivo*



Studený bufet

*Naše jemná paštika z kachních jater
s grenadinovou cibulkou*

Tomaty plněné bylinkovou lučinou s uzeným sýrem



Kuřecí roláda se slaninou

a máslovo-bylinkovou nádivkou

Výběrová šunka – vepřová, krůtí

Výběr z českých trvanlivých salámů

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



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





SVATEBNÍ RAUT I.

Salátový bufet

*Salát Caprese s domácím bazalkovým pestem
Čerstvá krájená zelenina – rajčata, okurky a papriky
s výběrem:*

** Feta sýr * Balkánský sýr * dip bazalkový * dip
česnekový * dip hořčičný * aceto balsamico a oliv.olej*



Teplý bufet

Tradiční hovězí gulášek

(na přání připravíme schilli papričkou)

*Smažené mini řízečky z kuřecího či vepřového masa
(na přání též připravíme v sezamové, mandlové strouhance či v
cornflakes)*

*Sumeček africký načesnekovém másle s pečeným
citrónem*

*Krémové houbové rizoto s tymiánem
Šťouchané brambory s jarní cibulkou*

Naše americké brambory

Houskový nebo karlovarský knedlík



Sladký bufet

*Variace čerstvého sezónního ovoce (možnost
i exotického ovoce)*

Minidezerty - 5 druhů (objednávka min. 50ks)





SVATEBNÍ RAUT II.



Něco na začátek (zvolte si)

*Canapés výběrem – šunka, modrý sýr, čabajka,
kaviár a uzený losos*

*Výběrem *pražené mandle *brambůrky
*parmesanové tyčinky *snack pečivo*



Studený bufet

*Naše jemná paštika z kachních jater
s grenadinovou cibulkou*

*U nás uzená kachní prsa s hruškovým chutney
Tatarák z hovězí svíčkové s klasickými topinkami
a česnekem*



*Filírované vepřové karé pomalu pečené s bylinkami
na bílém víně*

*Kuřecí roláda se slaninou a máslovo-bylinkovou
nádivkou*

*Galantina z mladé kachničky se škvarkovou fáší a
kachními játry*

*Parmská šunka s medovým melounem
- doplňujeme listovými saláty a čerstvou
zeleninou*





SVATEBNÍ RAUT II.

Studený bufet

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

Sýry marinované s bylinkami v chilli oleji



Salátový bufet

Caesar salát s ančovičkovým dresingem

(kuřecí steaky, slanina, krutony, hoblíny Gran Moravia)

Salát Caprese s domácím bazalkovým pestem

Waldorf salát

(celer, řapíkatý celer, jablko, vlašské ořechy)

Čerstvá krájená zelenina

– rajčata, okurky a papriky s výběrem:

** Feta sýr * Balkánský sýr * dip bazalkový * dip česnekový*

** dip hořčičný * aceto balsamico a olivový olej*



Teplý bufet

Tradiční hovězí gulášek

(na přání připravíme s chilli papričkou)

*Kuřecí stehenní steaky pečené s lesním medem a
chilli*

Smažené mini řízečky z kuřecího či vepřového masa

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





SVATEBNÍ RAUT II.

Teplý bufet

*Kapří hranolky v sezamové strouhance, citrón
Strozzapreti (semolinové těstoviny) s cuketou a
drcenými tomaty*

Šťouchané brambory s jarní cibulkou

Steakové bramborové hranolky

Curry jasmínová rýže

Středomořská zelenina s bylinkami

Houskový nebo karlovarský knedlík



Venkovní rožnění na dubovém dřevě (výběrem)

*Šunka na kosti** (objednávka min. 10 kg)*

*Krůta** (objednávka min. 12 kg)*

*Selátko** (objednávka min. 30 kg)*



Venkovní gril – front cooking

Steaky z vepřové krkovice v drceném pepři

*Medailonky z krůtího prsa v rozmarýnovém
oleji*





SVATEBNÍ RAUT II.

Venkovní gril – front cooking

Domáci cheeseburgera Mini grilovací klobásky

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



Sladký bufet

Čokoládové fondue se sezónním ovocem

*Naše cukrová vata***

*Variace čerstvého sezónního ovoce (možnost
i exotického ovoce)*

Svatební koláčky

(objednávka min.100ks)

**vyberte si / ** front cooking*

www.restaurace-praha-certousy.cz/svatby

provozni@certousy.cz

+420 605 245 546





SVATEBNÍ RAUT III.

Něco na začátek (zvolte si)

*Cherry tomaty a baby mozzarella s domácím pestem
na špízku*

*Zelené a černé olivy marinované s pomerančovou
kůrou*

Sušená švestka pečená ve slaninovém kabátku

*Výběrem *pražené mandle *brambůrky*

**parmesanové tyčinky *snack pečivo*



Studený bufet

U nás uzená kachní prsa s hruškovým chutney

Roastbeefová rolka s krémem z pečených paprik

Pšeničné mini bulky s trhaným masem a rukolou

*Tartar z norského lososa s limetou, crème fraiche a
čerstvým koprem*

*Tatarák z hovězí svíčkové s klasickými topinkami
a česnekem*



*Anglický roastbeef podávaný s chilli-limetovou
majonézou*

*Galantina z mladé kachničky se škvarkovou fáší a
kachními játry*





SVATEBNÍ RAUT III.

Studený bufet

*Anglický roastbeef podávaný s chilli-limetovou
majonézou*

*Galantina z mladé kachničky se škvarkovou fáší a
kachními játry*

Parmská šunka s medovým melounem

*Výběr z italských a španělských salámů (min. 2 kg)
- doplňujeme listovými saláty a čerstvou zeleninou*



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

Nakládaný hermelín



Salátový bufet

*Caesar salát s ančovičkovým dresingem
(kuřecí steaky, slanina, krutony, hobliny Gran Moravia)*

*Trhané listy salátů s pečenou červenou řepou,
lískovými ořechy a rukolou*

Salát Nicoise (brambory, zelené fazolky, tuňák)

*Zeleninové crudité podávané s dipy * modrý sýr *
bazalkový*





SVATEBNÍ RAUT III.

Teplý bufet

*Pomalou pečená kachní stehna s červeným zelím
Medailonky z vepřové panenky v hřibové omáčce
Smažené mini řízečky z kuřecího či vepřového masa
(na přání též připravíme v sezamové, mandlové strouhance
či v cornflakes)*

Norský losos s limetovo-kurkumovou omáčkou

Krémové houbové rizoto s tymiánem

Lilek pečený s tomaty a sýrem Feta

Šťouchané brambory s jarní cibulkou

Naše americké brambory

Curry jasmínová rýže

Domácí bramboráčky

Středomořská zelenina s bylinkami

Karlovarský knedlík



Venkovní rožnění na dubovém dřevě (výběrem)

*Šunka na kosti** (objednávka min. 10 kg)*

*Krůta** (objednávka min. 12 kg)*

*Selátko** (objednávka min. 30 kg)*





SVATEBNÍ RAUT III.

Venkovní gril – front cooking

Argentinská hovězí masa – dle poptávky

Tygrí krevety v limetkové šťávě s česnekem

Špíz z kuřecího prsa se slaninou, cibulí a paprikou

Špíz z vepřového karé s klobásou a carmen cibulí

Kukuřičný klas s přepuštěným máslem

- k rožnění a grilování nabízíme

** hořčici * kečup * smetanový křen * jablečný křen * BBQ omáčku * mix
nakládané zeleniny – znoj.okurky, cibulky a beraní rohy*



Sladký bufet

Čokoládové fondue se sezónním ovocem

Variace čerstvého sezónního ovoce

(možnost i exotického ovoce)

Minidezerty - 5 druhů (objednávka min. 50ks)

Svatební Vlčnovské koláčky (objednávka min.100ks)

- dvojitě plněné tvarohem a povidly s drobenkou



**vyberte si / ** front cooking*



DOBŘÉ VĚDĚT

Variace rautového pečiva je automaticky počítána ke každému menu. Váš požadavek na bezlepkové pečivo nám prosím předem sdělte.

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 sami, nebereme za toto odpovědnost.

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

Věříme, že svatba zajištěná od nás, pro Vás bude zážitek na celý život.

