

# CATERING BORGO AGNESE

...gastronomií realizujeme to,  
co si ostatní jen představují....



# WELCOME DRINK & CANAPES

- Klasický Francouzský Kir Royal (casis likér a sekt) / 80,-
- Classic Franch Kir Rooyal (cassis liquer and sparkling wine)
- Perlivá a neperlivá voda / 1,5 l / 75,-
- Sparklin and still water
- Welcome drink bude servírován z platíček / welcome drinks will be served from plates
  
- **Kanapes ks/osoba**
- Tartar z lososa s bazalkou a pestem
- Tartar from salmon and basil pesto
- Terinka z kuřecích stehen s Waldorf salátem (salát s ořechů, celerů a jablek)
- Terrine from chicken legs with Waldorf salad
- Bruscheta s olivovou tapenádou
- Bruschetti with olives



# STUDENÝ BUFFET/ cold meals

- **studený raut a saláty 200gr/ osoba**
- **cold meals and salads 200g/ person**
- Klasický salát Nicoise s čerstvým tuňákem ( fazole,vejce ,brambory)
- Classic Nicoise salad ( beans, eggs, potatoes)
- Mořský salát z krevet a kalamár s čerstvou zeleninou a ratatouille
- Seafood salad from prawns, calamars and ratatouille vegetables
- Francouzská sušená šunka z melounem Galia
- Franch dried ham with Galia meloune
- Domácí losos sušený v mořské soli se zeleninovým tartarem a creme fraiche
- Home made in salt dried salmon with vegetable tartar and creme fraiche
- Krevety s čerstvou vanilkou
- Prawns with fresh vanilla
- Celý tuňák porcovaný před hostma /sashimi, sushi, tartar....steaky / 20-30kg tuňáka
- Whole tuna carved for guests / sashimi, sushi, tartar...steaks / 20-30kg
- **Před hosty krájené francouzské speciality 20 gr/ osoba+ tuňák**
- Fresh cut franch specialites by cook
- Velké kola francouzských sýrů : Comté, Munster, Camembert, Roquefort, Morbier, Crottin de Chavignol
- Whole round franch cheeses: Comté, Munster, Camembert, Roquefort, Morbier, Crottin de Chavignol
- Degustace oliv a olivových olejů
- Degustation of olive oils and olives



# Studený raut/cold meals

- Terinka z uzeného kolene a Foie Gras se sušenou meruňkou
- Terinne from smoken pork knee, foie gras and dried apricot
- Tartar z Charloise s lanýžovým aroma ( plemeno býka)
- Tartar from Charloise with truffle aroma (franch beef)
- Rostbeaf z kačeřích prs na dýňovém chipsu
- Roastbeef from duck breast served on pumpkin chips
- Telecí rostbeaf s aioli ( česneková omáčka)
- Veal roastbeef with aioli (garlic sauce)

# TEPLÝ BUFFET/Warm dishes

- Teplý bufet - maso 200 gr a 200 gr příloha/osoba
- Warm meals - meat 200g + 200 side dish per person
- Kabeljau poširované v šafránovém velutée s řeřichovým puré ( treska obecná – skvělá)
- Cod cooked in saffron sauce watwerccress purée
- Kuřecí Casoulette s bramborovou kaší ( guláš v jednom kotlíku)
- Chicken Casoulette with fine mashed potatoes
- Pomalu pečený kohout na červeném víně a glazovaná zelenina
- Slowly backed cock in red wine, vegetables
- Svíčková Wellington pečená v celku s houbovou fáší ( v listovém těstě celá svíčková)
- Backed whole sirloin Wellington with mushrooms (backed in leaf dough)
- T -Bone steak z býka Charloise krájeného před hosty podávané na rukole
- T-bone steak from Charloise beef served onrocked salad (cut by cook for each guest)



# PŮLNOČNÍ MENU/Midnight menu

- **Dezerty 100 gr /osoba**

- **Deserts 100g/person**

- Čokoládová pěna s chilli
- Chocolate mouse with chilli
- Baby creme brulée
- Small creme brulée
- Domácí pralinky Borgo Agnese 5 druhů
- Home made pralines/ 5 kinds
- Baba au Rhum ( bábovka s rumem)
- Tarte Tatin (jablečný koláč sester Tatinových)
- Tarte tatin(apple cake)
- Jablečná Charlotte – koláč-buchta
- Apple Charlotte-cake

- **Půlnoční menu 150 gr /osoba**

- **Midnight menu 150g/person**

- Hovězí vystařený krk po Burgundsku s dýňovým pyré( na červeném víne)
- Beef aged neck in burgugne style with pumpkin purée
- Flambované palačinky s ovocem a zmrzlinou
- Pancakes au flambe with fruit and ice cream
- 100g/osoba
- 100g/ person



# TECHNICAL NOTES

- Rautové stoly budou dekorovány do barev: rudá, zlatá, černá a žlutá
- Tables ware decorated in red, gold, black and yellow colours
- V kalkulaci není kalkulováno s květinovou výzdobou z živých květin
- Fresh flowers will be counted separately
- V celkové kalkulaci je zahrnuta, plnohodnotný a kvalifikovaný servis a dostatečné množství inventáře potřebného pro realizaci a zajištění akce po celou dobu jejího trvání
- Professional service and inventory are included
- Cena studeného a teplého bufetu, 895/ osoba
- Price for 1person 870czk
- Tuňáka za kilogram / 900,- Tuna per kilogram 900czk
- Půlnoční menu 100,- Midnight menu 100czk
- Ceny jsou uvedeny bez DPH.
- Prices without state tax (DPH)

# GARANANCE & KONTAKT

Garantem a odpovědnou osobou za přípravu a kompletní realizace akce pro společnost je pan Michal Prachař a team personálu společnosti Magnum Gastronomy s.r.o.

Whole food and service were prepared by  
Michal Prachař and Borgo Agnese team and  
We guarantee best quality

**Kontakt: Michal Prachař**

**Telefon: +420 603 583 280**

**Email: [info@borgoagnese.cz](mailto:info@borgoagnese.cz)**









foto: Tino Kratochvil

**BORGO**  
AGNESE





Foto: Tino Kratochvil

**BORGO**  
AGNESE





foto: Tino Kratochvil

  
**BORG**  
AGNESE





foto: Tino Kratochvil

**BORGO**  
AGNESE





foto: Tino Kratochvil

**BORGO**  
AGNESE





**BORGO**  
AGNESE

