

BORGO AGNESE BRNO

I catering může být
gastronomickým zážitkem



NÁPOJE

⊙ Nealkoholické nápoje / 1,6l /osoba

2l lPerlivá a neperlivá minerální voda

2l Coca-Cola,

1l Pffaner juice pomerančový, jablečný

0,5l Starobrno Drak

celkem nealko a pivo

⊙ Víno / 0,75 l na osobu

Bílé víno :

Vlašský Ryzlink, Mikrosvín Mikulov

Cuvée Kolby bílé, Pouzdřany

Červené víno:

Modrý Portugal, Galafarm

Chianti La Vigna DOCG, Toscana, Itálie

Nápojový balíček 489,-bez dph

0,75l víno / 1 x pivo / 1 x kávy / 1,6l nealko / 1

x welcome sekt Veronique Proqin



- ◉ Welcome a kanapky
- ◉ Sekt Veronique Proqin
- ◉ Domáci chléb škvarková pomazánky

STUDENÝ BUFET

- 10 gr uzený lososový pstruh n smetanový křen
- 30 gr Rostbeaf z hovězí roštěné s se salátem Panzanela
- 20 gr český tatarák s topinkami
- 50g Domáci uzená kýty s křenem
- 10 gr Sýry moravské a domácí marmelády

Celkem studené na osobu 120 gr

BUFFET MENU

Dezerty a chuťovky

- ◉ 20 gr domácí koláčky
- ◉ 20 gr tvarohová bábovka
- ◉ 20 gr Creme brulée
- ◉ 10 gr Jablečný závin s ořechy

70gr /osoba

100 GR OSOBA STUDENÝ BUFET

- ◉ 10 gr Filety z kačeřích prs plněný Foie Gras Cumberland omáčka
- ◉ 10 gr s telecím hřbetem, krabí majonéza
- ◉ 10 gr Roastbeef z mufloního hřbetu s tartarem z dýně
- ◉ 20 gr Tartar z telecího masa s Grand Moravia sýrem

20 gr Zvěřinová paštika s meruňkovou marmeládou

TEPLÝ BUFET STAGE

260 GR OSOBA + PŘÍLOHY 80 GR

- ◉ 50 gr konfitované kachní stehno s červeným zelím a knedlíkem
- ◉ 50 gr Fantastický hovězí guláš se špeclemi
- ◉ 50 gr Vepřový Vrabec s bílým zelím a bramborový knedlík
- ◉ 80 gr Vepřová uzená kýta ze vším co k ní patří
- ◉ 15gr filet na grilu z Candáta, slaninová espuma, dušená zelenina
- ◉ 20 gr svíčková Wellington s houbovou fáší

CENY

Časový harmonogram.

- 19:00 welcome a kanapky

19:00 studený raut

19:00 teplý raut

- Celkem jídlo / osoba 579,- / osob /
- celkem jídlo/osoba 600 gr + pečivo
- Celkem na osobu váha/ 600gr / os + pečivo

Uvedené ceny jsou bez DPH.

GARANČE

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

Kontakt: Michal Prachař

Telefon: +420 603 583 280

Email: info@borgoagnese.cz