

# BORGO AGNESE BRNO

I catering může být  
gastronomickým zážitkem



# NÁPOJE

- ◉ Pivo / 42,-
- ◉ Beer/42Czk

## Nealkoholické nápoje

- ◉ Soft drinks

2 l Perlivá a neperlivá minerální voda / 75,-

2 l Sparkling and still mineral water / 75,-

2 l Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite / 130,-

1 l Ovocné juice pomerančový, jablečný, ananas / 130,-

1 l Orange, Apple and Pineapple juice / 130,-

Espresso káva a nebo čaj dle skutečné spotřeby / 30,-

Espress or tea by consumption / 30,-



# KANAPKY

## 3 KS OS

Finger food

Welcome drink

aperol spritz / 90,-

Kir royal 80,-

Sekt Weronique 60,-

- ⊙ Bruschety s tartarem z lososa /celkem včetně pečiva 1 x /35 gr
- ⊙ Bruschetta with salmon tartar / whole weight 1 x 35g
- ⊙ Dýňový chléb s husími játry a jablky / 35 gr
- ⊙ Pumpkin bread with goose liver and apples / 35g
- ⊙ Mozzarella špíz s rajčetem / 30 gr
- ⊙ Mozzarella skewer with tomatoes / 30g



# STUDENÝ BUFET /COLD MEALS

- 20 gr Vitelo Tonato s tuňákovou salsou
- 20 g Vitelo Tonato with tuna sauce
- 20 gr Rostbíf z tuňáka s Caponattou
- 20g Roastbeef from tuna with sicilian Caponatta
- 20 gr Tartar z vystařeného volského krku s lanýžovým aroma
- 20 g Tartar from aged ox neck with truffle aroma
- 20 gr Rostbeaf z hovězí roštěné s se salátem Panzanela
- 20 g Roastbeef from ryb eye with Panzanela salad
- 20 gr Zvěřinová paštika v Tyrolském špeku
- 20 g Venison pate in Tyrolian Bacon
- 20 gr Terinka z uzeného v. kolene a Foie Gras
- 20 g Terinne from smoked pork knee with foie gras
- 30 gr Salát z Buffalo Mozzarely a rajčat
- 30 g Salad from buffalo mozzarella aqnd tomatoes

**Celkem studené na osobu 150 gr Together cold meals per person 150g**



# BUFFET MENU

## Dezerty a chuťovky

### Deserts

- ◉ 20 gr Tiramisu
- ◉ 20 gr Profiterol s čokoládovou a vanilkovou náplní
- ◉ 20 g Profiterols with chocolate and vanilla
- ◉ 10 gr Semi - freddo dort Borgo / dort prskavka / zpěv
- ◉ 10 g Semi freddo cake / cake sparkler / singing
- ◉ 30 gr Jablečný závin s ořechy
- ◉ 30 g Apple cake with nuts
- ◉ 100gr /osoba
- ◉ 100g sweet per person

## 80 GR OSOBA STUDENÝ BUFET

- ◉ 20 gr Filety z kačeřích prs plněný Foie Gras Cumberland omáčka
- ◉ 20 g Fillets from duck breast stuffed Foie gras, Cumberland sauce
- ◉ 10 gr Obložený talíř s telecím hřbetem, krabí majonéza
- ◉ 10 g Plate with veal saddle, crayfish majonaise
- ◉ 10 gr Roastbeef z mufloního hřbetu s tartarem z dýně
- ◉ 10 g roastbeef from moufflon saddle with pumpkin tartar
- ◉ 10gr Sashimi z čerstvého tuňáka
- ◉ 10 g Fresh tuna sashimi
- ◉ 10 gr Tartara z tuňáka
- ◉ 10 g tuna tartar
- ◉ 20 gr Marinované papriky s burratou
- ◉ 20 g marinated paprika with burrata
- ◉ 10 gr Srnčí rostbeaf s tartarem z hřibů
- ◉ 10 g Venison roastbeef with mushroom tartar
- ◉ 1,5 gr sýry Francie a Itálie
- ◉ 1,5 g cheeses from italy and France

# TEPLÝ BUFET STAGE

## 290 GR OSOBA + PŘÍLOHY 90 GR

- 20 gr T -Bone steak z Mitrovské farmy , barbeque omáčka 2,1kg
- 20 g T-bone steak from Mitrovsky farm, barbecue sauce 2,1 kg
- 40 gr Vystařený hovězí pupek s liškovou omáčkou 4,2kg
- 40 g Aged chuck flap with chantarele sauce 4,2 kg
- 80 gr konfitované kachní stehno s červeným zelím a knedlíkem
- 80 g Confitate duck leg with red cabbage and dumplings
- 80 gr Fantastický hovězí guláš se špeclemi
- 80 g Fantastic beef goulash with home made pasta
- 30 gr Grilovaná čerstvá cuketa a lilek
- 30 g Griled fresh zucchini and aubergine
- 20 gr grilované kalamáry
- 20 g Grilled calamari
- 20 gr kuřecí stehna na grilu
- 20 g Grilled chicken legs
- 2x 500gr steak vystařená svíčková + lišková omáčka / 2 x 1400,-
- 2x 500g Aged beef sirloin + cantarele sauce

# CENY

- ◉ Celkem jídlo / osoba 780,- / Together food per person 780czk
- ◉ Couvert / osob 30,- / Couvert per person 30czk
  
- ◉ celkem jídlo/osoba 770 gr + pečivo + 3 ks bruschetty na osobu
- ◉ together food / person 770g + bread and rolls + 3pcs bruschetta



# MÍCHANÉ DRINKY A BARMANSKÁ SHOW /BARMAN SHOW AND DRINKS

- ◉ Mojito
- ◉ Caipirinha
- ◉ Kuba libre
- ◉ Pina Colada
- ◉ Aperol spritz
- ◉ Sex on the Beach
- ◉ Míchané drinky 90,- včetně práce barmana  
Each drink 90czk (included barman's work)

# GARANČE

Garantem a odpovědnou osobou za přípravu a kompletní realizace konané 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)**