



catering
services
2012



Organizujeme

Full-service catering | Gala-večeře, gala-obědy | Recepce a cocktail party | Soukromé oslavy | Svatební oslavy | Obchodní obědy a večeře | Firemní akce
Degustační večeře se someliéry | Zahradní grilování | Snídaně a malé občerstvení | Tiskové konference | Brunche | Dětské koutky

Nabízíme

Kreativní šéfkuchaře a vysokou gastronomii | Zkušený a profesionální personál | Vhodné lokality | Top reference

Nabídka kanapek

Platná minimálně pro 30 osob na objednávku

Studené

Cherry rajčátko plněné ricottou | Kroketa z kozího sýra s červenou řepou a rukolou | Baby brambora plněná vajíčkovým salátem a quacamole | Sýrová pěna na toastu | Šunkový pěna na toastu | Roast-beef na toastu s perlovou cibulkou | Mini caprese | Hovězí tataráček na chlebové topince s kapary | Lososový tataráček na toastu | Tortilová rolka s kuřecím masem | Gaspacho shot | Losos v rýžovém papíru s čerstvou zeleninou | Filátka z uzeného pstruha na vaječném salátu

Teplé

Tygrí kreveta | Satay z vepřové panenky | Satay z kuřecích prsou | Kuřecí strips s cherry rajčátkem | Jarní zeleninová rolka

Sladké

Sladké kanapky jsou i součástí bufetové nabídky
Mini tiramisu | Panna cotta s lesním ovocem | Čokoládový mousse s malinovým coulis | Domácí pralinka z belgické čokolády se sušenou švestkou | Domácí jablečný perník | Bavorské vdolečky s rumovými povidly a tvarohem | Domácí povidlové buchtý | Ovocná bublanina | Ovoce krájené (výběr dle sezóny) | Čokoládová fontána



Bufetová Nabídka

Platná minimálně pro 30 osob na objednávku

Vytvořte své vlastní menu a vyberte 5 studených pokrmů, 4 teplé pokrmy, 4 přílohy a 3 dezerty

Studené Pokrmy

Roastbeef s perlovou cibulkou dijonským dresinkem | Vitello tonatto – plátky telecího masa s tuňákovým dresinkem | Marinovaný losos Gravlax s medovo hořčicovým dresinkem | Vepřová pečeně s křenovým dipem | Krevetový salát Skagen s citronem a koprem | Antipasty-Bresaola, Mortadela, Pancetta, Fellino, Parmská šunka, Talegio, Pecorino, Baby mozzarella, Gorgonzolla, Parmazán | Kuřecí galantina s bylinkami | Kachní roláda s nádivkou a drůbežími játry | Domácí paštika z husích jater | Zvěřinová paštika s brusinkami | Kuřecí řízečky | Vepřové řízečky | Svíčková Wellington

Saláty

Listový salát s balsamicovým dresinkem | Řecký salát se sýrem fetta | Kuskusový salát | Caesar salát | Nicoise salát s tuňákem a zelenými fazolkami | Salát Caprese | Těstovinový salát



Teplé pokrmy

Hovězí ragú bourgignon se slaninou, žampiony a perlovou cibulkou | Jehněčí stew na černém pivu | Hovězí guláš | Kuřecí paličky na zázvoru | Kuřecí BBQ křídélka | Jelení ragú s šípkovou omáčkou | Hovězí líčka na červeném víně | Králík na bylinkách a kořenové zelenině | Celá pečená šunka na pivu a medu | Masové kuličky v pikantní rajčatové salse | Krůtí soté s houbami | Kuřecí soté se zeleninou | Pečený losos s máslovou omáčkou

Sladké

Mini tiramisu | Panna Cotta s lesním ovocem | Čokoládový mousse s malinovým coulis | Domácí pralinka z belgické čokolády se sušenou švestkou | Domácí jablečný perník | Bavorské vdolečky s rumovými povidly a tvarohem | Domácí povidlové buchty | Ovocná bublanina | Ovoce krájené (výběr dle sezóny) | Čokoládová fontána

Přílohy

Pečené brambory se zakysanou smetanou | Gratinované smetanové brambory | Rýže Basmati | Restovaná sezónní zelenina | Restovaná cuketa | Vařená brokolice | Restované žampiony | Mačkané brambory s cibulkou | Bramborové noky | Fazolové ragú | Vařené brambory s máslem a petrželkou | Karlovarský knedlík | Špekový knedlík





Grilování

Celá šunka na kosti | Celá krůta | Sele | Bavorské klobásky | Hovězí hamburgery – domácí | Klobásy | Vepřová krkovice | Kuřecí prsa | Vepřová panenka | Pstruh | Hovězí svíčková pravá | Špíz z vepřové panenky | Špíz z hovězí svíčkové | US chuck roll (krkovice) | US hanger steak



Sushi podle Matsuhisa

Maki sushi | Maki sushi s tobiko kaviárem a lososem | Maki sushi | Maki sushi | Nigiri sushi s modrohlavem | Nigiri suhi s lososem | Nigiri sushi s tuňákem | Nigiri ikura

Obědová menu

Aplaus – 2chodové menu

Silný hovězí vývar, játrové knedlíčky, domácí nudle a zelenina

Hovězí svíčková, špekové knedlíky a brusinky

M. D. Rettigová – 2chodové menu

Rillet z husích prsou a husího sádla, jarní cibulka a dýňový chléb

Jelení ragú na šípkové omáče, žemlový knedlík s bylinkami a lesními houbami

Gourmet – 3chodové menu

Couračka, bílá zelná polévka dle M.D.Rettigové

Králík na kořenové zelenině a bylinkách, domácí bramborové krokety

Panna Cotta, lesní ovoce

Superior – 3chodové menu

Salát z čerstvých lístků špenátu, česnekovo-kaparový drezink, sušená rajčata a parmezán

Hovězí líčka, červené víno, bramborové pyré a restovaná kořenová zelenina

Crepe brule, malinová omáčka a smetanová zmrzlina



Večerní menu

Aplaus – 3chodové menu

Bramborová polévka s pravými hříbký

Konfitované kachní stehno, červené zelí a domácí bramborové noky

Pěna z bílé a mléčné čokolády s physalis

M. D. Rettigová – 3chodové menu

Staročeská kulajda s křepelčím vajíčkem, houby a čerstvý kopr

Špikovaná telecí kýta na másle a zázvoru dle M.D.Rettigové, nastavovaná kaše, smažená cibulka

Domácí třená bábovka, malinová omáčka

Gourmet – 4chodové menu

Amouse bouche – mini caprese, bazalkové pesto

Lososový tatarák, citrónový creme fraiche, lístky salátu a toasty

Steak z vepřové panenky plněný slaninou, francouzský pečený bramborový koláč, restovaný špenát, lišková omáčka

Fondant z hořké čokolády, pěna z manga a malinový sorbet

Superior – 4chodové menu

Amouse bouche – kroketa z kozího sýru, červená řepa a rukola

Hovězí carpaccio, parmazám, lístky salátu, capary a toasty

Pečený steak z norského lososa, květákovo brokolicové ragú, Buerre Blanc omáčka s kapary a koprem

Creme brule, malinová omáčka a smetanová zmrzlina



Servírované menu

Předkrmy

Rillet z husích prsou a husího sádla | jarní cibulka a chléb | Domácí paštika z husích jater, brusinkový kompot a dýňový chléb | Hovězí tatarák, česnek a topinky | Lososový tatarák, creme fraiche, lístky salátů, toasty | Kozí sýr s marinovanou červenou řepou | rukola, pinie, balsamico redukce | Hovězí carpaccio, rukola, parmazán, bazalkové pesto, toasty | Silný hovězí vývar, játrové knedlíčky, domácí nudle a zelenina BIO polévka z červené čočky, kořenová zelenina a zakysaná smetana | Houbové cappuccino, slaná grissini a lanýžový olej | Staročeská kulajda, křepelčí vejíčko, zakysaná smetana a houby | Zeleninové chlazené gaspacho, česnekové aioly | Bramborová polévka, lesní houby | Caesar salát, bylinkové krutony a grilované kousky kuřete | Listový salát s cherry rajčaty, parmezán a grilovaná středozevní zelenina | Salát z čerstvých lístků špenátu, česnekovo-kaparový dresink, sušená rajčata a parmezán



Hlavní jídla

Grilované filety ze pstruha z Litomyšlských sádek, citrónová bramborová kaše a restovaný čerstvý špenát | Pečený steak z norského lososa, květákově brokolice ragú, Buerre Blanc omáčka s kapary a koprem | Svičková na smetaně, špekový knedlík a brusinky | Jelení ragú na šípkové omáčce, žemlový knedlík s bylinkami a lesními houbami | Jelení guláš, domácí bramboráčky a čerstvý strouhaný křen | Hovězí líčka na červeném víně, bramborové pyré a restovaná kořenová zelenina | Konfitované kachní stehno | červené zelí a domácí bramborové noky | Smažený telecí řízek, lehký bramborový salát a brusinky | Pomalu pečený vepřový bok ve vlastní šťávě, variace knedlíků a kysané zelí | Králík na kořenové zelenině a bylinkách, domácí bramborové krokety | Špikovaná telecí kýta na másle a zázvoru dle M.D.Rettigové, nastavovaná kaše, smažená cibulka | Steak z vepřové panenky plněný slaninou, francouzský pečený bramborový koláč, restovaný špenát, lišková omáčka | US Hunger steak, štouchané brambory s hrubou hořčicí a burgundská omáčka | Konfitovaná husí prsa, šoulet z krup a hrachu, glazované šalotky, omáčka Pinot Noir

Dezerty

Tiramisu s čerstvým ovocem | Čokoládová pěna, mučenkové coullis | Crème brûlée, malinová omáčka a smetanová zmrzlina | Citrónový dortík, malinový sorbet | Panna Cotta, lesní ovoce | Fondant z hořké čokolády, vanilková zmrzlina a malinová omáčka | Výběr zmrzlin a sorbetů | Sýrový talíř, fíková marmeláda, vlašské ořechy a hroznové víno



CATERINGOVÉ PODMÍNKY

Menu a bufetové nabídky zahrnují

Kuchařský personál | Obsluhující personál včetně uniformy (dle počtu hostů a vybraného menu) |

Event manager | Cateringový inventář: talíře, příbory, sklenice, ubrusy a malý materiál |

Doprava po Litomyšli

Potvrzení konečného počtu osob

Nejpozději 3 pracovní dny před akcí

Platební podmínky

50% záloha všech objednaných cateringových služeb | 14 dní před akcí | Doplatek na fakturu se splatností 14 dní po skončení akce

Storno podmínky

Storno od 15 do 8 dní před akcí | 50% celkového plánovaného obrátu





zámek Litomyšl



klášterní zahrady, Litomyšl



Evropské školicí centrum, Litomyšl



zámek Moravská Třebová



multikulturní centrum Fabrika, Svitavy



hotel Aplaus, Litomyšl



kostel Povýšení sv. kříže, Litomyšl



zámek Nové hrady



zámek Rychnov nad Kněžnou



muzeum, Litomyšl



Smetanuv dům, Litomyšl



Smetanuv dům, Litomyšl







catering
services
2012

Šantovo náměstí 181, 570 01 Litomyšl, T.: +420 461 614 900, M.: +420 608 977 185, E.: info@apluscatering.cz