Oslavy,
které mají chuť

SLAVNOSTNÍ MENU • RAUTY
RODINNÉ A FIREMNÍ AKCE



HOTEL A RESTAURACE FABRIKA | UHERSKÉ HRADIŠTĚ

Vaše výjimečné chvíle ve Fabrice

Narozeniny, výročí, rodinná setkání, firemní večírky, školení i menší svatby. Připravíme pro vás pohoštění na míru – od slavnostního servírovaného menu až po bohaté rautové stoly. Skladbu pokrmů přizpůsobíme charakteru akce, počtu hostů i vašemu rozpočtu.

Předkrmy

Pokrm	Cena / porce
Šunková rolka s křenem	30 Kč
Carpaccio	110 Kč
Červená řepa s kozím sýrem (40–50 g)	55 Kč
Husí paštika s bagetkou (40–50 g)	75 Kč





Polévky

Pokrm	Cena / porce
Hovězí vývar s nudlemi, masem a játrovou rýží	60 Kč
Slepičí polévka s nudlemi a masem	60 Kč
Valašská kyselice	60 Kč

Další druhy polévek rádi připravíme podle vašeho výběru po předchozí domluvě s kuchyní.



Slavnostní menu

Klasické české speciality i oblíbená slavnostní jídla. Uvedené ceny platí pro porci hlavního pokrmu o gramáži 200 g; přílohy jsou účtovány samostatně.

Pokrm	Cena / porce
Svíčková na smetaně	220 Kč
Myslivecká pečeně na smetaně	220 Kč
Vepřový vrabec se zelím	220 Kč
Pečená kachna se zelím	220 Kč
Vepřová panenka s houbovou, pepřovou nebo sýrovou omáčkou	240 Kč
Kuřecí řízečky	200 Kč
Vepřové řízečky	200 Kč
Plněný vepřový řízek	220 Kč
Losos	220 Kč
Hovězí guláš	220 Kč
Stroganov	220 Kč
Kuřecí nebo vepřové medailonky	220 Kč
Smažený sýr (vegetariánská varianta)	180 Kč



Přílohy

K hlavním chodům si můžete vybrat z tradičních i moderních příloh. Orientační gramáž porce je 200 g.

Pokrm	Cena / porce
Vařené brambory	30 Kč
Pečené brambory	45 Kč
Šťouchané brambory	35 Kč
Bramborová kaše	40 Kč
Hráškové pyré	45 Kč
Batátové pyré	50 Kč
Celerové pyré	45 Kč
Hranolky	45 Kč
Americké brambory	45 Kč
Rýže	30 Kč
Bramborový salát	50 Kč
Houskový knedlík	35 Kč
Bramborový knedlík	35 Kč
Karlovarský knedlík	45 Kč
Topinky	dle množství
Pečivo	dle množství

Gramáž a cenu příloh upřesníme podle vybraného jídla. Dětské porce nabízíme za dvě třetiny ceny běžné porce.



Studený raut

Pokrm	Cena / kg*
Obložené mísy s výběrem šunek, uzenin a salámů	990 Kč
Sýrové mísy s tvrdými a plísňovými sýry a ovocem	990 Kč
Mini chlebíčky, kanapky a jednohubky	od 35 Kč/ks
Zeleninové mísy s čerstvou sezónní zeleninou	400 Kč
Těstovinový salát	300 Kč
Bramborový salát	250 Kč
Lososový tatarák	1 500 Kč
Hovězí tatarák	1 500 Kč
Zabijačkové speciality	600 Kč
Nakládané okurky, beraní rohy a feferonky	250 Kč
Červená řepa s kozím sýrem	800 Kč
Coleslaw	600 Kč

* U mini chlebíčků, kanapek a jednohubek je cena uvedena za kus; jejich velikost a provedení upřesníme při objednávce.



Teplý raut

Ceny jsou uvedeny za 1 kg hotového pokrmu. Skladbu a množství pohoštění připravíme podle počtu hostů a délky akce.

Pokrm	Cena / kg
Mini řízečky z kuřecího masa	900 Kč
Mini řízečky z vepřového masa	900 Kč
Pečená masa podle aktuální nabídky kuchyně	800 Kč
Uzená vepřová kýta	1 200 Kč
Vepřový guláš	750 Kč
Hovězí guláš	1 000 Kč
Zvěřinový guláš	1 000 Kč
Kuřecí medailonky s omáčkou dle výběru	1 000 Kč
Vepřové medailonky s omáčkou dle výběru	1 000 Kč
Kuřecí nebo vepřová masová směs se zeleninou	900 Kč
Vepřová masová směs se zeleninou	900 Kč
Smažený sýr – mini porce	900 Kč





Sladké pohoštění

Na přání vám rádi zajistíme sladké pohoštění prostřednictvím externích dodavatelů. Nabídku dezertů, zákusků, koláčků či slavnostních dortů sestavíme podle vašich představ. Ceny se řídí aktuální nabídkou příslušného dodavatele.

Doplňkové služby

Postaráme se také o přípravu slavnostní tabule, květinovou výzdobu, kávový a dezertní servis a sestavení menu včetně vegetariánských variant. Pro hosty můžeme nabídnout ubytování podle aktuální kapacity hotelu. Rozsah služeb a podmínky domluvíme individuálně.

Jak si objednat oslavu

1. Sdělte nám termín, typ akce a předpokládaný počet hostů.
2. Společně vybereme slavnostní menu, raut nebo jejich kombinaci.
3. Potvrdíme množství, případná dietní omezení, obsluhu a konečnou cenu.

Důležité informace

Konečná cena závisí na počtu hostů, vybraných pokrmech a rozsahu služeb. Počet hostů a menu potvrdíme předem v dohodnutém termínu. Informace o alergenech poskytne obsluha; dietní omezení nám prosím sdělte při objednávce. Nápojový lístek je k vyžádání u obsluhy, nápoje se účtují dle aktuální nabídky.

Těšíme se na vaši oslavu ve Fabrice!