

Restaurant Klokočí

592 03 Kadov u Sněžného 79

tel.: +420 561 110 584, e-mail: pension@pension-klokoci.cz,

<http://www.pension-klokoci.cz>

Příklady odpoledních rautů:

Varianta 1

Studená kuchyně

Hovězí roastbeef s česnekovým dipem

Hrubá játrová paštika s domácí rybízovou marmeládou

Variace sýrů z biofarmy od Lopaurů z Kadova

Trhaný listový salát s rukolou, sušenými rajčaty a avokádovým dipem

Lehký těstovinový salát s červenou cibulkou, čerstvou zeleninou a jogurtový dresingem s čerstvými bylinkami

Čerstvá a nakládaná zelenina

Minišpízy z čerstvého ovoce s čokoládovo-mátovým dipem

Světlé a celozrnné bagetky, farmářský, kmínový a žitný chléb

Teplá kuchyně

Pomalou pečené hovězí na zeleném pepři a tymiánu

Zvěřinový guláš na černém pivu

Pečené kuřecí paličky na česneku, medu a černém pivu

Smažené vepřové miniřízečky

Lehký bramborový salát (bez majonézy)

Karlovarský knedlík

Pikantní cous-cous s grilovanou zeleninou

Cena 600,-Kč/osobu

Restaurant Klokočí

592 03 Kadov u Sněžného 79

tel.: +420 561 110 584, e-mail: pension@pension-klokoci.cz,

<http://www.pension-klokoci.cz>

Varianta 2

Studená kuchyně

Pomalou pečené karé ze selátka s barevným pepřem a zázvorovou omáčkou

Roláda z kuřecího masa plněná listovým špenátem, sušenými rajčaty a modrým sýrem

GravLax - plátky čerstvého lososa marinovaného v hnědém cukru s koprem

Sýrové pralinky balené v bylinkách, pistáciích a kokosu

Řecký salát s feta sýrem a černými olivami

Bagetky, pita chléb, farmářský chléb

Ovocné minišpízky s horkou čokoládou

Teplá kuchyně

Jelení závitky s grelotkou a sušenými švestkami v rybízové omáčce

Hovězí nudličky Stroganov s dijónskou hořčicí a hříbky

Thajské červené curry s kuřecím masem, kokosový mlékem, limetkou a bambusovými výhonky

Kebab z lososa a cukety na šalvěji a limetkách

Jasmínová rýže

Pečené rozmarýnové brambory ve slupce s baby karotkou

Zeleninové lasagne s bešamelem a rajčatovou omáčkou

Bramborovo-dýňové nočky s petrželkou

Cena 650,-Kč/osobu

Restaurant Klokočí

592 03 Kadov u Sněžného 79

tel.: +420 561 110 584, e-mail: pension@pension-klokoci.cz,

<http://www.pension-klokoci.cz>

Varianta 3:

Studená kuchyně

Galantýna z kachny s hříbkovou nádivkou s čerstvými bylinkami

Tatarský biftek s červenou cibulkou a česnekovými toasty

Minicroissanty plněné sušenou šunkou, kořeněným sýrem a rukolou.

Variace domácích sýrů z Kadovské biofarmy s medem a vlašskými ořechy

Prkénko domácích uzenin – uzené maso, šunka od kosti, klobásy, suš. salámy

Mozzarella s rajčaty, bazalkovým pestem a balsamicem

Trhané listové saláty s limetkovou zálivkou

Rozpečené bagety s bylinkovým olejem, chléb – světlý, farmářský, zrníčkový

Ovocná mísa s medovou zálivkou a vlašskými ořechy

Teplá kuchyně

Pečená uzená kýta od uzenáře Dacera s čerstvým křenem s jablky a pikantní hořčicí (krájená před hosty)

Kuřecí miniřízečky

Mini steaky z vepřové panenky v parmské šunce

Ragú z jelení kýty na kořenové zelenině a červeném víně

Pečené brambory s česnekem a slaninou

Grilovaná zelenina

Perníkové knedlíky

Cena 700,-Kč/osobu