

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

Italská vepřová roláda plněná klobáskou (salsiccia)

Variace sýrů z biofarmy od Lopaurů z Kadova

Trhaný ledový salát s rukolou, sušenými rajčaty a avokádovým dipem

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

Minišpízy z čerstvého ovoce s čokoládovo-mátovým dipem

Světlé a celozrnné bagetky, farmářský, kmínový a žitný chléb

Teplá kuchyně

Pomalu pečené hovězí na zeleném pepři a tymiánu

Zvěřinový guláš na černém pivu

Pečené kuřecí paličky na česneku, medu a černém pivu

Smažené vepřové miniřízečky

Pikantní cous-cous s grilovanou zeleninou

Lehký bramborový salát (bez majonézy)

Karlovarský knedlík

Šťouchané brambory s cibulkou

Cena 700,-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

Zvěřinová paštika se sušenými švestkami a mandlemi

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

GravLax - plátky čerstvého lososa marinovaného v hnědém curku s koprem

Sýrové pralinky balené v bylinkách, pistáciích a kokosu

Řecký salát s feta sýrem a černými olivami s bylinkovou zálivkou

Světlé a celozrnné bagetky, farmářský, kmínový a žitný chléb

Ovocné minišpízky s horkou čokoládou

Teplá kuchyně

Jelení závitky s grelotkou a sušenými švestkami v rybízové omáčce

Mix vepřových a kuřecích řízečků

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

Kebab z lososa a cukety na šalvěji a limetkách

Zeleninové lasagne s bešamelem a rajčatovou omáčkou

Jasmínová rýže

Pečené rozmarýnové brambory ve slupce s baby karotkou

Bramborovo-dýňové nočky s petrželkou

Cena 750,-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

Tataráček z lososa

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

Salát z čerstvé zeleniny se sušenými rajčaty, černými olivami a balkánským sýrem

Světlé a celozrnné bagetky, farmářský, kmínový a žitný chléb

Ovocná mísa s medovou zálivkou a vlašskými ořechy

Teplá kuchyně

Pečená uzená kýta od uzenáře Dacera s čerstvým křenem s jablky a pikantní hořčicí

Kuřecí miniřízečky

Pečená vepřová panenka v parmské šunce plněná sušenými rajčaty

Ragú z jelení kýty na kořenové zelenině a červeném víně

Pečené brambory s česnekem a slaninou

Grilovaná zelenina

Perníkové knedlíky

Cizrnové smažené kuličky (falafel) s česnekovým dresingem

Cena 850,-Kč/osobu