

# VZOROVÉ MENU č. 2

## *bam Booča*

Svatební tabule pro 60 lidí

*luxusní*  
1300 Kč / os.

♥ Drobný raut pro příchodící hosty



60 ks

Tuňák v teriaki omáče  
s celerovou slámou

60 x 66 Kč = 3 960 Kč



60 ks

Hovězí tatarák  
na topince

60 x 45 Kč = 2 700 Kč



60 ks

Zauzená kachní prsíčka  
se sýrovou pěnou

60 x 66 Kč = 3 960 Kč

♥ Svatební hostina



60 ks

Anglický roastbeef  
s křenovou pěnou

60 x 55 Kč = 3 300 Kč



60 ks

Silný telecí vývar  
s kořenovou zeleninou

60 x 75 Kč = 4 500 Kč



60 ks

Vepřová panenka  
v demi-glass omáče

60 x 270 Kč = 16 200 Kč

 Večerní raut


6 kg

Pomalu opékané selečí  
kolínko

6 x 880 Kč = 5 280 Kč



6 l

Tygrí krevety na  
červeném kari s rýží

6 x 960 Kč = 5 760 Kč



6 kg

Mix smažených řízků  
(kuřecí, vepřové)

6 x 600 Kč = 3 600 Kč



6 kg

Kalamáry rožněné  
na grilu

6 x 920 Kč = 5 520 Kč



3 kg

Výběr grilované  
zeleniny

3 x 660 Kč = 1 980 Kč



60 ks

Grilovaný hermelín  
v alobalu

60 x 90 Kč = 5 400 Kč



3 kg

Řecký salát se sýrem  
feta a olivami

3 x 460 Kč = 1 380 Kč



3 kg

Salát mesclun s  
hořčičnou zálivkou


3 x 460 Kč = 1 380 Kč



3 kg

Česnekový crème  
fraîche

3 x 290 Kč = 870 Kč

 Sladká tečka


60 ks

Čokoládové brownies  
z tmavé čokolády

60 x 69 Kč = 4 140 Kč



60 ks

Domácí tiramisu  
s likérem Amaretto

60 x 69 Kč = 4 140 Kč



60 ks

Kokosový chia puding  
s čerstvým mangem

60 x 69 Kč = 4 140 Kč



Umíme to  
i bez alergenů!

## Ukázková cena pro 60 lidí

### ♡ Dlabanec (bez nápojů)

Drobný raut	10 620 Kč
Svatební hostina	24 000 Kč
Věčerní raut & sladká tečka	43 590 Kč
	<hr/>
	78 210 Kč

### ♡ Doprava naší károu na místo a zpět

30 Kč za 1 km ujetý z Prahy 4

### ♡ Obsluha na místě (volitelné)

Kosteska	350 Kč / hod
Kuchař	500 Kč / hod
Závěrečný úklid	250 Kč / hod
	<hr/>
	..podle vašeho přání

### ♡ Zapůjčení inventáře (volitelné)

Talíře, skleničky	10 Kč / ks
Stolní ohňvače	300 Kč / ks
Stoly, židle, lavice	200 Kč / ks
	<hr/>
	..podle vašeho přání

### Malé upozornění:

Informace o menu, cenách a počtu porcí berte prosím jako orientační. Vycházíme z aktuálních cen surovin a průměrné spotřeby jídla na počet osob, ale finální nabídka se může lišit podle vašich přání, sezónní dostupnosti a dalších faktorů (zejména velikosti bříšek). A ještě jedna věc – fotky jídel jsou ilustrační, takže výsledné servírování může v reálu vypadat trochu jinak.

Pokud chcete přesnější kalkulaci, neváhejte se nám ozvat.

Rádi vše doladíme!