

Restaurant Klokočí

592 03 Kadov u Sněžného 79

tel.: +420 561 110 584, e-mail: pension@pension-klokoci.cz, <http://www.pension-klokoci.cz>

Vzorové varianty obědů:

Menu č.1:

Variace domácích sýrů z biofarmy s medovými ořechy a černým chlebem
Slepičí vývar s třemi druhy masových knedlíčků a nudlemi
Svíčková na smetaně se špikovaným hovězím , divokými brusinkami a karlovarskými knedlíky

Cena - 330Kč/osobu

Menu č.2:

Sušená šunka s cukrovým melounem, kořeněným domácím sýrem a banketovým pečivem
Dýňový krém s restovanými dýňovými semínky a smetanou
Vepřová panenka do růžova pečená, cibulová marmeláda a gratinované bylinkové brambory

Cena - 350Kč/osobu

Menu č.3:

Domácí zvěřinová paštika s rybízovou omáčkou a bylinkovou bagetkou
Silný hovězí vývar s masem, kořenovou zeleninou a čerstvými bylinkami
Steak z vepřové krkvice s omáčkou z nakládaného pepře s grilovanou zeleninou a pečenými brambory

Cena - 350,- Kč/osobu

Menu č.4:

Tataráček z lososa s polníčkem a bílým toastem
Staročeská bramboračka s hříbkou a čerstvou majoránkou
Pečené kachní stehno, červené zelí s vlašskými ořechy, bramborový knedlík

Cena - 380,- Kč/osobu

Menu č.5:

Rolky z anglického roastbeefu plněné sýrovým salátem
Minestrone
Filet z norského lososa pečený na mořské soli se št'ouchanými brambory, listovým špenátem a smetanovo - citrónovou omáčkou

Cena 450,- 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>

Vzorové varianty rautů:

Varianta 1

Studená kuchyně

Hovězí roastbeef s česnekovým dipem

Hrubá jádrová paštika s domácí rybízovou marmeládou

Variace sýrů z biofarmy od Lopaurů z Kadova

Trhaný listový salát s rukolou, sušenými rajčaty a avokádovým dipem

Zeleninový salát s rukolou, římským salátem a bylinkovou vinaigrette

Čerstvá a nakládaná zelenina

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

Lehký bramborový salát (bez majonézy)

Karlovarský knedlík

Pikantní cous-cous s grilovanou zeleninou

Cena 550Kč/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

Pomalu pečené karé ze selátka s barevným pepřem a zázvorovou omáčkou

Plátky čerstvého lososa marinovaného v hnědém curku s koprem

Sýrové pralinky balené v bylinkách, pistáciích a kokosu

Trhaný listový salát s rukolou, sušenými rajčaty a avokádovým dipem

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 600Kč/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 kaštanovou nádivkou s čerstvými bylinkami

Tatarský biftek s červenou cibulkou a česnekovými toasty

Variace kanapek, jednohubek (lososové, sýrové, čabajkové,.....)

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

Dopečená 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 630Kč/osobu