

Pětichodové regionální menu z Českého lesa

Studený předkrm – Galantina z lososového pstruha, bazalková sedlina, kaviárová omáčka

Polévka – Smetanový krém s koprem a lesními houbičkami

Teplý předkrm- Grilovaný kozí sýr s pečenou červenou řepou, medovými ořechy a rybízovou omáčkou

Hlavní chod – Variace srnčího hřbetu a křepelky na smrkovém gelu, perníkové nočky, podzimní zelenina, jalovcová omáčka

Dezert - Tvarohové knedlíčky plněné marcipánem s čerstvými jahodami a rakytníkovou omáčkou

Josef Kratochvíl

Finger Food

Studený finger food

- Králičí terinka se šneky
- Sýr Tofu s kopřivami v celozrnném kornoutku

Teplý finger food

- Zauzené saranče 3. milenia
- Pickles s jehněčí klobáskou

Josef Kratochvíl