

Orientační model skladby a rozsahu cateringu pro RAUT/SHOW

UDALOST:	odpolední RAUT/SHOW k 10. výročí založení ...
DATUM:	VZOR
Čas: od-do	15:00 - 21:00
POČET OSOB:	100
MÍSTO KONÁNÍ:	VZOR
KONTAKTNÍ OSOBA:	DVcatering
POŽADAVKY:	Porcování celého a následné zpracování tuňáka před zraky hostů
OMEZENÍ:	Diety, alergie, nemoci, náboženství,...
CENA/HMOTNOST/OSOBA:	2000 Kč / 950 g



Název	g	Ks	g celkem	POZNÁMKA
WELCOME: 15:00 hod.				
Tartaletka, labnech, bylinky, rajče	100	28	2800	
Kachní paštika, hroznové chutney, chléb	100	25	2500	
Otevírání čerstvých ústřic, salsa Roja / kiwi+vodka / citrón	50	25	1250	
Otevírání ústřic probíhá v den D na místě konání.				
STUDENÁ KUCHYŇE: 16:00 hod.				
Hovězí carpacio, olivy, sušená rajčata, rukola	50	100	5000	
Pastrami, žitný chléb, mayo, cornishon	50	100	5000	
Asijský salát, krevety v panku strouhance	50	100	5000	
Zeleninové crudité, humus	50	100	5000	
! Podávané formou finger food ! Doplněováno postupně dle potřeby a chodu akce !				
UZENÁ PANENKA stage: 17:30 hod.				
Zauzená vepřová panenka, rizoto z Fregola sarda, lišky, lanýžový jus	50	100	5000	
Plynulé dohotovení a výdej pokrmu na stanovišti před hosty.				
KOPROVÉ VELOUTÉ stage: 17:30hod.				
Koprové velouté, zastřené vejce, karlovarský knedlík	30	100	3000	
Dohotovení a výdej pokrmu na stage před hosty.				
TUNA SHOW stage: 17:00 hod.				
Tuňák žlutoploutvý	50	1000	50000	
Rozložené sushy				
Tataráček / sashimi - wasabi, nakládaný zázvor, wakame, Kikoman				
Na grilu, grilovaná zelenina, omáčka yakiniku				
Porcování celého tuňáka žlutoploutvého (transport Srí lanka) + následné zpracování před zraky hostů.				
!!! Hmotnost od 35 kg +/- 7 kg, OBJEDNÁVKA minimálně 4 - 6 týdnů PŘEDEM !!!!				
CUKRÁRNA: 18:00?hod.				
Čokoládová pěna, macerovaná ovoce v brandy	50	50	2500	
Citrónový Lotus cheesecake	50	50	2500	
Pavlova, čerstvé ovoce	50	50	2500	
Sangria, suchý led	100	50	5000	
OSTATNÍ:				
Personál - 7x kuchař, 5x číšník				
HMOTNOST POKRMŮ:				
Celkem gramů osoba			950	