

SNÍDANĚ I.

- Ovocný salát v esenci Grand Marniér.
- Výběr müsli a kukuřičných lupínků s bio jogurtem.
- Máslo, marmeláda, med.

- Čerstvá zelenina s výběrem dipů.
- Jemný cizrnový Humus.
- Croissant s uzeným lososem.

- Výběr uzenin s marinovanou zeleninou.
- Výběr sýrů – Gervais, Eidam, Gouda, Brie s hroznovým vínem a brusinkovým chutney.
- Výběr čerstvého pečiva – světlé, celozrnné, máslo, výběr marmelád, med.

- Výběr sladkého pečiva – Danish pastry domácí tlačené koláčky, jablečný závin.
- Nugátové koblížky.

- 1x nápoj 0,2 – infuzovaná voda s mátou a citronem nebo pomerančový/jablečný juice.
- 1x Nespresso káva nebo Pickwick čaj.

290,- +dph / osoba

SNÍDANĚ II.

- Výběr müsli a kukuřičných lupínků s bio jogurtem.
- Čerstvé krájené ovoce.
- Máslo, marmeláda, med.
- Čerstvá zelenina s výběrem dipů.
- Jemný cizrnový Humus
- Výběr sýrů – Gervais, Eidam, Gouda, Brie s hroznovým vínem a brusinkovým chutney.
- Výběr uzenin s marinovanou zeleninou.

- Míchané vejce na másle s pažitkou.
- Vídeňské párečky, hořčice, křen, kečup.
- Grilované klobásky Korobuta, medová hořčice.
- Opečená tyrolská slanina Montali.

- Výběr čerstvého pečiva – světlé, celozrnné.

- Výběr sladkého pečiva – Danish pastry, domácí tlačené koláčky a jablečný závin.
- Mini croissanty plněné vanilkovým krémem.

- 1x nápoj 0,2 – infuzovaná voda s mátou a citronem nebo pomerančový/jablečný juice.
- 1x Nespresso káva nebo Pickwick čaj.

350,- + dph / osoba

AUREOLE

COFFEE BREAK I.

- **2ks sladkého pečiva Danish pastry a domácích tlačených koláčků**

nebo

- **80g krájeného sezónního ovoce**

nebo

- **2ks mini – sandwich (Burgundská šunka, Ementál, tomata)**

- 1x nápoj 0,2 – infuzovaná voda s mátou a citronem nebo pomerančový/jablečný juice
- 1x Nespresso káva nebo Pickwick čaj

160,- + dph / osoba

COFFEE BREAK II.

- 1ks mini – wrap

(kuřecí maso, avokádová salsa)

- 1ks mini – celozrnné bulky

(Crudo, rukola, mozzarella)

- 2ks sladkého pečiva Danish pastry a domácích tlačených koláčků

- 80g výběr sezónního ovoce

- 1x nápoj 0,2 – infuzovaná voda s mátou a citronem nebo pomerančový/jablečný juice
- 1x Nespresso káva nebo Pickwick čaj

250,- + dph / osoba

COFFEE BREAK III.

- 1ks mini – sandwich

(Burgundská šunka, Ementál, tomata)

- 1ks mini – celozrnné bulky

(Crudo, rukola, mozzarella)

- 1ks nugátový koblížek

- 1ks sacher dortík

- 1 ks jablečný závin s ořechy

- **80g výběr sezónního ovoce**

nebo

- **80g crudité – zeleninové hranolky s domácími dipy**

- Grissinni – pšeničné tyčinky

- 1x nápoj 0,2 – infuzovaná voda s mátou a citronem nebo pomerančový/jablečný juice

- 1x Nespresso káva nebo Pickwick čaj

290,- + dph / osoba

AUREOLE

RAUT BUSSINESS I. (15–30 osob)

SALÁTY 150g/os.

- Listové saláty se sýrovými nočky a malinovým vinegretem.
- Pikantní kuskus El Eddahab s čerstvou zeleninou a cherry tomaty.

STUDENÁ KUCHYNĚ 150g/os.

- Crudité – paprika, karotka, řapíkatý celer, okurka s výběrem domácích dresinků.
- Uzený losos Label Rouge s Youzu crème fraiche.
- Drůbeží paté s rebarborovým chutney a lesním ovocem.
- Bugundská šunka Jambon Montagris s jemnou omáčkou Cumberland.

POLÉVKA

- Minestrone s opečeným toustíkem a parmazánem.

TEPLÁ KUCHYNĚ 150g/os.

- Parmazánové rissoto s restovanými hříbký.
- Vepřová panenka Sous-vide, rattatouille.
- Domácí buchtičky s vanilkovým krémem.

PŘÍLOHY 200g/os.

- Pasírované brambůrky.
- Čerstvé pečivo (bílé, celozrnné, francouzské bagetky, italská ciabatta)

DEZERTY 100g/os.

- Čerstvé krájené ovoce, teplá čokoláda Manjari.
- Výběr minidezertů.

420,- + dph / osoba

RAUT BUSSINESS II. (15–30 osob)

SALÁTY 150g/os.

- Crudité – paprika, karotka, řapíkatý celer, okurka s výběrem domácích dresinků.
- Lehká bramborový salát s crème fraiche.

STUDENÁ KUCHYNĚ 150g/os.

- Grilovaná zelenina s provensálským kořením a mini mozarelou.
- Uzený losos Label Rouge s Youzu crème fraiche.
- Cizrnový hummus s pita chlebem.
- Bugundská šunka Jambon Montagris s jemnou omáčkou Cumberland.

POLÉVKA

- Dvojité hovězí consommé s masem a zeleninou.

TEPLÁ KUCHYNĚ 150g/os.

- Hovězí sauté se zeleninou.
- Zapečený květák s brokolicí v omáčce Mornay.
- Kuřecí řízečky.

PŘÍLOHY 200g/os.

- Jasmínová rýže.
- Čerstvé pečivo (bílé, celozrnné, francouzské bagetky, italská ciabatta).

DEZERTY 100g/os.

- Čerstvé krájené ovoce, teplá čokoláda Manjari.
- Výběr minidezertů.

420,- + dph / osoba

AUREOLE

RAUT CONGRESS LUNCH (NAD 30 OSOB)

SALÁTY 150g/os.

- Coleslaw a Waldorf salát.
- Mozzarella s rukolou a portugalskými tomaty v bazalkovém oleji.

STUDENÁ KUCHYNĚ 150g/os.

- Crudité – paprika, karotka, řapíkatý celer, okurka s výběrem domácích dresinků.
- Kachní terinka s rakytníkovým chutney.
- Hřbet Mangalica alla roastbeef, Cornishons majonéza.

POLÉVKA

- Krém z lesních hříbků s parmazánovými krutony 'Parmeggiano-Reggiano'.

TEPLÁ KUCHYNĚ 150g/os.

- **Tomatové gnocchi s bazalkou a parmazánem.**
- **Buchtičky s vanilkovým krémem Šodó.**
- Grilovaný sýr Haloumi, zelené fazolky.
- Kuřecí prsa na grilu se šípkovým pepřem.
- Hovězí pečeně a'la Stroganoff.

PŘÍLOHY 200g/os.

- Glazírovaná zelenina na másle.
- Dušená petrželová rýže.
- Čerstvé pečivo (bílé, celozrnné, francouzské bagetky, italská ciabatta).

DEZERTY 100g/os.

- Čerstvé krájené ovoce.
- Brownies s chilli čokoládou.
- Výběr minidezertů.

550,- + dph / osoba

RAUT GURMET

SALÁTY 100g/os.

- Cherry tomata s Baby Mozzarelou.
- Crudité – paprika, karotka, řapíkatý celer, okurka s výběrem domácích dresinků.
- Lehký bramborový salát s crème fraiche.
- Krůtí s pomerančovými filátky na ledovém salátku s dresinkem Grand Marnier.
- Uzená kachní prsa Bresse Gauloise s limetovým salátem.

STUDENÁ KUCHYNĚ 150g/os.

- Uzený losos Label Rouge s Yuzu crème fraiche.
- Filírovaná krůtí prsa s omáčkou Teriyaki, listové výhonky.
- Vitello Tonatto

POLÉVKA

- Tomatová polévka s parmazánovými krutony, bazalkový creme fraiche.

TEPLÁ KUCHYNĚ 200g/os.

- **Buchtičky s vanilkovým krémem Šodó.**
- **nebo**
- **Kuřecí a vepřové stehenní řízečky.**
- Rissotto s dary moře a krevetami Shrimps.
- Norský losos na provensálských bylinkách.
- Kukuřičné kuřátko a'la bažant.

PŘÍLOHY A POCHUTINY 200g/os.

- Glazírovaná zelenina na másle.
- Pasírované brambůrky.
- Čerstvé pečivo (bílé, celozrnné, francouzské bagetky, italská ciabatta).
- Provensálské marinované olivy v čerstvých bylinkách.
- Parmazánové tyčinky a Grissini.

DEZERTY 100g/os.

- Crème Brulée s madagaskarskou vanilkou.
- Mrkvový dortík
- Tiramisu.
- Profiterolky s čokoládovým krémem

690,- + dph / osoba

AUREOLE

RAUT MEDITARIANNE

TAPAS 200g/os.

- Crudité – paprika, karotka, řapíkatý celer, okurka s výběrem dresinků.
- Mozzarella Campana s rukolou a portugalskými tomaty v bazalkovém oleji.
- Marinovaná cuketa a lilek v bazalkovém oleji.
- Provensálské marinované olivy v čerstvých bylinkách.
- Parmazánové tyčinky, Grissini s parmskou šunkou, pražené ořechy, mandle.
- Uzený losos Label Rouge s Youzu crème fraîche.
- Paté d'Canard – kachní paštika, pomerančová omáčka.

SALÁTY 150g/os.

- Salát Nicoise s tuňákem.
- Krůtí s pomerančovými filátky na salátku s dresinkem Grand Marnier.
- Kalamáry v kurkumě, limetový salát.
- Uzená kachní prsa Bresse Gauloise s limetovým salátem.

POLÉVKA 50g/ os.

- Zeleninová Minestrone s parmazánem, Grissini.

TEPLÁ KUCHYNĚ 250g/os.

- Grilovaný sýr Haloumi, zelené fazolky.
- Krémové risotto s hříbkou v parmazánovém bochníku.
- Tygří krevety piri-piri s Ratatouille.
- Býčí líčka po burgundsku.

GRILL /TEPLÁ RAMPA 250g/os.

- Filátka z norského lososa a korálového sumečka.
- Cotoletta Milanese.
- Burgundská šunka s dijonskou omáčkou a švestovým chutney.
- Býčí Roastbeef, Cornishons majonéza.

PŘÍLOHY 200g/os.

- Glazírovaná zelenina na másle.
- Bramborové pyré.
- Čerstvé pečivo (bílé, celozrnné, francouzské bagetky, italská ciabatta).

DEZERTY 150g/os.

- Čerstvé krájené ovoce.
- Výběr ovocných sorbetů na ledové tříšti.
- Tiramisu.
- Crème Brulée.
- Výběr minidezertů.

1190,- + dph / osoba

AUREOLE

RAUT AUREOLE

SALÁTY 200g/os.

(VYBERTE 5x)

- Čerstvé listové saláty a krájená zelenina.
- Tomaty s mini mozzarelou a roketovým pestem.
- Šopský salát s balkánským sýrem.
- Bramborový salát s artyčoky a fenylem.
- Cizrnový humus.
- Olivový salát s těstovinovou rýží a pikantní Tapenádou.
- Marinovaná středomořská chobotnice s ledovým salátem a limetovým dresinkem.
- Salát Tzatziki.

STUDENÉ 200g/os.

(VYBERTE 4x)

- Lilek a cuketa v olivovém oleji.
- Sladkovodní krevetky na ledovém salátu s limetovou majonézou.
- Tartar z marinovaného lososa Anet, pomerančový Crem fraiche.
- Kuřecí kousky marinované v česnekovém chilli oleji.
- Hovězí carpaccio s kapary a rukolou.
- Parmská šunka & mortadela, grissini s medovým chutney.

POLÉVKA 50g/os.

- Spice see food, vývar z kambaly a mušlí, šafrán, chilli, zelenina a kousky čerstvých ryb.

TEPLÉ 250g/os.

(VYBER 4X)

- Provensálská zelenina – cuketa, lilek, papriky, olivový olej, bylinky.
- Bramborové gnocchi alla Aglio Oglio s parmazánem a chilli.
- Rizoto s dary moře, tomaty a čerstvými bylinkami.
- Smažené kroužky olihni a kalmárů.
- Kohoutek na víně Coq au Vin.

- Vepřová kýta „Gyros“ se zeleninou.

GRILL/ TEPLÁ RAMPA 200g/os.

(VYBER 4x)

- Grilovaný lilek a cuketa s česnekovým Aioli.
- Pečené mini tomaty s bazalkovou solí.
- Čerstvé ryby a Seafood s omáčkou Gremolata.
- Pečená krůtí prsa na rozmarýnu s panchetou Montali.
- Ražniči s pikantní kraňskou klobásou.
- Býčí roastbeef, lanýžová majonéza.

PŘÍLOHY 250g/os.

- Čerstvé pečivo a chléb.
- Restované brambory.

VÝBĚR SÝRŮ 50g/os.

- S cibulovou a brusinkovou marmeládou, ořechy a ovocným chlebem.

OVOCE 100g/os.

- Čerstvé krájené ovoce a jahody s teplou karamelovou čokoládou.

SLADKÉ 200g/os.

(VYBER 4x)

- Výběr mini-dezertů.
- Vanilkové profiterolky s čokoládou Mangari.
- Kokosová Panna Cotta s mangovým chutney.
- Tiramisu di Molffeta.
- Crème Brûlée variace s madagaskarskou vanilkou a ovocem.
- Ořechovník s vanilkovou pěnou.
- Výběr domácích zmrzlin a sorbetů.

1390,- + dph / osoba

AUREOLE

NÁPOJE KONGRES

PODLE SPOTŘEBY

- Infuzovaná voda s mátou a citronem.
- Pomerančový nebo jablečný juice.
- Nespresso káva.
- Pickwick čaj.

40,- Kč + dph / porce

- House wine.

460,- Kč + dph / 0,7 lahev

- Pilsner Urguell.

65,- Kč + dph / 0,33 sklo

- Welcome Drink.

95,- Kč + dph / 0,15 Prosecco x Granny Spritz

(fernet, prosecco, ovocný čaj, grenadina)

BALÍČEK PŮLDENNÍ

- Infuzovaná voda s mátou a citronem.
- Pomerančový nebo jablečný juice.
- Nespresso káva.
- Pickwick čaj.

140,-Kč + dph / osoba

BALÍČEK CELODENNÍ

- Infuzovaná voda s mátou a citronem.
- Pomerančový nebo jablečný juice.
- Nespresso káva.
- Pickwick čaj.

220,- Kč + dph / osoba

NÁPOJE RESTAURACE

VIP BALÍČEK – NEOMEZENÝ

17:00 – 00:00

- Infuzovaná voda s mátou a citronem.
- Ovocný juice.
- Káva Reserva.
- House wine.
- Pilsner Urguell.
- Cocktails.
- Destiláty.

600,- Kč + dph / osoba

AUREOLE

NÁPOJE RESTAURACE (CENY JSOU UVEDENY BEZ DPH)

NEALKO MENU:

Domácí limonády:

okurka, rakytník, malina 60,- Kč / 0,3

Infuzovaná voda:

kombinace máta/citron, rozmarýn/limeta 60,- Kč / 1l

Džusy:

pomeranč, jablko, brusinka, ananas 40,- Kč/ 0,2

Soft drinks lahvičky: Royal Crown Cola, Orangina, Vinea, Kofola 65,- Kč

COCKTAILS MENU: 120,- Kč

Granny Spritz

(fernet, prosecco, ovocný čaj, grenadina)

Trinidad Fashioned

(Angostura 5y, domácí old fashioned sirup, bitters)

Charles Gimlet

(Tanqueray gin, yuzu, limetkový kordial)

Mexico Smash

(Cabrito Reposado, citronová šťáva, domácí rakytníkový sirup)

Red Off

(Johnie Walker Red Label, cukrový sirup, citronová šťáva, earl grey čaj, orangina)

VÍNO + PIVO MENU:

Vivolo Chardonnay 460,-

Vivolo Merlot 460,-

Aula Sauvignon Blanc 460,-

Aula Cabernet Sauvignon 460,-

Prosecco 490,-

Pilsner Urquell 75,-

DESTILÁTY MENU: 90,- Kč

Stolichnaya Vodka

Angostura Reserve rum

Johnie Walker Red Label Whisky

Cabrito Reposado Tequila

Cabrito Blanco Tequila

Angostura 5y rum

JägerMeister

Becherovka

Tanqueray

VŠE DLE BUDGETU

AUREOLE