

Gurmánský zážitek *bez odchodu* z chaletu

Přijedeme za Vámi na chalet a postaráme se o celý večer, ale i o celý den — od nákupu surovin a přípravy jídla přes prostření tabule až po úklid kuchyně. Ke každému menu doporučíme vína z naší nabídky. Vybírat můžete ze dvou variant. Zajišťujeme ale i catering na míru.

OBJEDNÁVKY 48
HODIN PŘEDEM

VARIANTA I

Krkonošská hostina

Sdílené jídlo na střed stolu

Bohatě prostřená tabule, ze které si hosté nabírají sami. Uvolněný večer bez servisu chodů — ideální pro rodiny a přátelské sešlosti.

- předkrm + polévka
- 3 teplé pokrmy + příloha a salát + dezert
- doporučená vína k dokoupení
- příprava na místě, prostření tabule

od 6 osob

od 1.900 Kč / os.

S vyšším počtem osob
se cena za osobu
sníží!

VARIANTA II

4 Chodové menu

Zanášené menu s párováním vín

Degustační večere servírovaná chod po chodu. Ke každému chodu párované víno s komentářem sommeliera a obsluha po celý večer.

- 5 chodů servírovaných u stolu
- párování vín ke každému chodu
- sommelier a obsluha celý večer
- kompletní inventář, sklo a úklid

od 6 osob

od 2.900 Kč / os.

S vyšším počtem osob
se cena za osobu
sníží!

VARIANTA I

Krkonošská hostina

NA ZAČÁTEK

Křupavý kváskový chleba, škvarková pomazánka, houbové máslo, pršut, horský sýr

POLÉVKA SERVÍROVANÁ V HRNCI

Kulajda s pošírovaným vejcem

HLAVNÍ CHODY NA STŘED STOLU

Kančí holandský řízek

Kroupeto s trhaným uzeným masem

Bramborové placičky s tvarohem

Bramborová kaše se smetanou a máslem
Salát z pečené zeleniny

DEZERT

Pěna z podmásli, pošírované hrušky v červeném víně, kakaová drobenka

VARIANTA II

4 chodové menu

„b.wine riesling“

01 Amuse-bouche

Marinovaný lososový pstruh, jablko
Granny Smith, smetanový vinaigrette,
křen

Künstler, Riesling Reichesthal Kabinett 2025

03

Pečený vepřový bůček, pyré z bílých
fazolí, pečená červená cibule

*Knewitz Riesling Nieder - Hilbersheimer 2022
VDP. Aus. Erste Lage*

04

Kachní prsa mullard, savojská kapusta,
pomme dauphine

Halkoci, Ryzlink na 2 2025

05

Jablečný tart, slaný karamel, vanilková
omáčka

Carlo Schmitt, Riesling Feinherb 2025

Doporučená vína: Filip Mlýnek, Ryzlink vlašský Mlýnská · J.Stávek,
Frankovka Bočky – nejsou zahrnuta v ceně menu

Ke každému chodu párované víno (4 vzorky) s komentářem
sommeliéra – víno je zahrnuto v ceně menu.

b.wine

CATERING

Objednávky prosíme nejpozději 48 hodin před termínem. Menu rádi
upravíme podle Vašich přání i alergií.

Catering neobjednává receptce Skimu, objednejte si ho, prosím přímo u
nás!

KONTAKT

Hanka Zemanová

+420 606 610 503 hanka@b-wine.cz ·

www.b-wine.cz