



# Hungry BEAR Restaurant

## MÍSY

1,5 kg	Šunkovo-sýrová nářezová mísa	1 286 Kč
1,5 kg	Výběr sýrů s ovocem zdobený květy (nářezová mísa)	1 286 Kč
1,5 kg	Výběr uzenin se zeleninou zdobený květy (nářezová mísa)	1 286 Kč
1,5 kg	Výběr italských salámů a prosciutta s tropickým ovocem	1 539 Kč
800 g	Hovězího carpaccio zakápnuté olivovým olejem, domácím pestem s polníčkem, parmazánem a limetkou	1 330 Kč
1 kg	Variace hovězího a lososového carpaccia zakápnutá olivovým olejem, domácím pestem s polníčkem, parmazánem a limetkou	1 578 Kč
1,5 kg	Roládová mísa (sýrová, masová)	1 597 Kč
1 kg	Meloun cantaloupe/galia v kabátku z prosciutta	1 286 Kč
1 kg	Hovězí tatarák se zeleninou a topinkami s česnekem	1 820 Kč
2,5 kg	Ovocná mísa	1 255 Kč
1,5 kg	Čokoládová fontána s ovocem	1 925 Kč
1 kg	Výběr francouzských sýrů	1 330 Kč
2 kg	Zeleninová mísa	758 Kč
2 kg	Šopský salát	659 Kč
2 kg	Řecký salát tzatziky	659 Kč
2,5 kg	Mísa bramborového salátu	648 Kč
50 g	Kuřecí koktejlové řízečky	57 Kč/ks
50 g	Vepřové koktejlové řízečky	57 Kč/ks
50 g	Telecí koktejlové řízečky	73 Kč/ks
100 g	Steak z lososa s čerstvým koprem	156 Kč/ks
50 g	Pečená bílá ryba	82 Kč/ks
50 g	Pečená kuřecí palička (spodní stehno)	57 Kč/ks
50 g	Hovězí líčka na víně s kořenovou zeleninou	81 Kč
1 kg	Anglický roastbeef na portských cibulkách	2 020 Kč
1 kg	Konfitovaná kachní prsíčka na hruškovém rozvaru	2 020 Kč
9-10 kg	Pečená kýta s okurky, hořčicí a křenem	4 200 Kč

1 kg	Zvěřinová paštika s brusinkovým želé	1 309 Kč
<b>KUSOVÉ JEDNOHUBKY</b>		
1 ks	Konfitovaná kachní prsíčka na hruškovém rozvaru, ozdobená microgreens, toast	75 Kč
1 ks	Anglický roastbeef na portských cibulkách, ozdobený naklíčenou vojtěškou, toast	75 Kč
1 ks	Uzený losos s bylinkovým creme fraiche a mladými klíčky na toastu	75 Kč
1 ks	Zvěřinová paštika s brusinkovým želé	65 Kč
1 ks	Šunkový chlebíček	44 Kč
1 ks	Sýrový chlebíček	44 Kč
1 ks	Jednohubky (4 druhy)	11 Kč
<b>TAPAS 50g</b>		
1 ks	Prosciutto na krostýně s pomazánkou sypané parmazánem	64 Kč
1 ks	Avokádové guacamole v misce s nachos	68 Kč
1 ks	Kreveta na toustu s koprovou salsou	72 Kč
1 ks	Mini croissant s marinovaným chlazeným kuřecím prsíčkem	62 Kč
1 ks	Zvěřinová paštika s brusinkovým želé	65 Kč
1 ks	Grilovaný lilek plněný kozím sýrem, bagetka	62 Kč
1 ks	Mozzarella s cherry rajčaty	59 Kč
1 ks	Hovězí tatarák na rozpečené topince	76 Kč
1 ks	Chlazená rajčata s domácím pestem a parmazánem	55 Kč
1 ks	Anglický roastbeef na portských cibulkách a toustu	75 Kč
1 ks	Konfitované kachní prsíčko na hruškovém rozvaru	75 Kč
1 ks	Šlehané mascarpone s lesním ovocem	69 Kč
1 ks	Rolka z uzeného lososa plněná wasabi krémem, bagetka	72 Kč
1 ks	Bruschetta se salátem z pečených paprik a s anchovičkami	72 Kč
1 ks	Lososový tataráček se šalotkou, limetkou a polníčkem na bagetce	72 Kč
<b>FINGERFOOD</b>		
1 ks	Avokádové guacamole s nachos	68 Kč
1 ks	Mini caprese (mozzarella, rajčata, pesto, polníček)	59 Kč
1 ks	Uzený norský losos s bylinkovým creme fraiche	72 Kč

1 ks	Kuřecí terinka s prosciuttem a tymiánovou cibulkou	69 Kč
1 ks	Chlazený hruškový rozvar s francouzským plísňovým sýrem	61 Kč
1 ks	Lososový tataráček se šalotkou, limetkou a polníčkem	72 Kč

## GRILOVÁNÍ

180 g	<b>Bavette – Flank steak</b> z boku (pupku). Maso má pevnější strukturu a griluje se po vláknech	264 Kč
200 g	<b>Rumpsteak</b> Výběr z nejlepších částí zadního masa, libového, ne tak jemného, jako je maso ze svíčkové	297 Kč
200 g	<b>Rumpsteak</b> telecí z libového zadního masa mladého kusu	303 Kč
200 g	<b>Striploin Steak</b> z nízkého roštěnce bez tukového krytí	308 Kč
200 g	<b>Striploin</b> s tukovým krytím. Steak z nízkého roštěnce, který vyniká výraznější chutí díky tukovému krytí	314 Kč
200 g	<b>Entrecote steak</b> z vysokého roštěnce ( <b>Rib Eye</b> ). Velice chutný a šťavnatý steak, kde je patrné výraznější mramorování. Vyniká intenzivní a nezaměnitelnou chutí masa	314 Kč
200 g	<b>Fillet steak</b> ze svíčkové. Nejjemnější maso, nejoblíbenější z našeho menu	336 Kč
150 g	<b>Kuřecí steak</b> z prsní části	143 Kč
150 g	<b>Kuřecí steak</b> z vykostěného stehna i s kůží	143 Kč
200 g	<b>Vepřový panenský steak</b> z vepřové panenky připravený v celku	242 Kč
200 g	<b>Vepřová krkovička steak</b> z prorostlé vepřové krkovice, připravený na vysoko	209 Kč
150 g	<b>Vepřová kotleta</b> z libové části pečeně vepřového kusu, připravený jako plátek	165 Kč
150 g	<b>Lososový steak</b> vyříznutý z filetu čerstvého chlazeného lososa, marinovaný v bylinkách	231 Kč
300 g	<b>Marinovaná makrela</b> v čerstvých bylinkách a česneku. Podávaná v celku.	176 Kč
100 g	<b>Grilovaný hermelín</b>	82 Kč
200 g	<b>Masový špíz</b> kuřecí a vepřové kousky prokládané čerstvou zeleninou	196 Kč
2 kg	<b>Grilovaná zelenina</b> cuketa, lilek, rajče, paprika, cibule, mrkev. Jeden plný chafing.	990 Kč

Steaky jsou připravovány z chlazeného masa.  
Steaky jsou naložené v čerstvých bylinkách, oleji a koření, tak aby byly křehké a chutné při samotném servisu.  
VERY RARE – zprudka opečený, uvnitř syrový; RARE – slabě propečený, uprostřed krvavý; MEDIUM RARE – mírně krvavý, na okrajích růžový; MEDIUM – uvnitř růžový, ale ne syrový; MEDIUM WELL – celkově propečený;

## ROŽNĚNÍ

1 ks	Pečené sele naložené cca 30-40 kg, okurky, hořčice, křen	1kg/330 Kč
10 kg	Pečená vyuzená kýta cca 10 kg, okurky, hořčice, křen	4 200 Kč

1 ks	Prase toč + dřevo + vyčištění	3300 Kč
<b>TEPLÁ JÍDLA</b>		
100 g	Hovězí guláš	154 Kč
150 g	Svatební svíčková, houskový knedlík, šlehačka, brusinky	249 Kč
150 g	Svatební svíčková, domácí karlovarský knedlík, šlehačka, brusinky	290 Kč
100 g	Vepřový řízek, bramborový salát	180 Kč
150 g	Vepřový řízek, bramborový salát	195 Kč
100 g	Kuřecí řízek, bramborový salát	180 Kč
150 g	Kuřecí řízek, bramborový salát	195 Kč
350 g	Pečená husa se zelím, bramborový knedlík	395 Kč
150 g	Vepřové výpečky se špenátem, bramborový knedlík	180 Kč
100 g	Grilovaný steak z lososa s dýňovým pyré a glazovanou zeleninou	295 Kč
200 g	Pečené vepřové koleno na pivo, pečivo	285 Kč
300 g	Pečená vepřová žebra BBQ, pečivo	285 Kč
200 g	Grilovaná krkovička BBQ, americké brambory, salátek	294 Kč
200 g	Hovězí steak z pravé svíčkové, bramborové pyré, silná šťáva	418 Kč
150 g	Kuřecí steak plněný špenátem, šťouchané brambory	235 Kč
200 g	Hovězí líčka na víně, glazovaná kořenová zelenina, bramborová kaše	298 Kč
30 g	Zeleninová obloha	17 Kč
<b>MOUČNÍKY</b>		
1 ks	Svatební tvarohový koláček	12 Kč
1 ks	Profiteroles (francouzský dezert)	10 Kč
1 ks	Mini tiramisu	69 Kč
1 ks	Domácí štrúdl	12 Kč
	Dort na zakázku	po domluvě
1 ks	Šlehané mascarpone s lesním ovocem	69 Kč
1 ks	Čokoládový muffin	63 Kč
12 ks	Francouzské makronky (4 příchutě)	399 Kč
1 ks	Čokoládový fondant (lávový dortík)	81 Kč
1 ks	Cheesecake	69 Kč

## Polévky - servis v terinách

330ml	Hovězí vývar, játrové knedlíčky, zelenina, domácí nudle	79 Kč
330ml	Kulajda se zastřeným vejcem a čerstvým koprem - vegetariánské	85 Kč
330ml	Francouzská cibulačka se sýrovým toastem - vegetariánské	75 Kč
330ml	Krém z pečené dýně na kari s kokosovým mlékem a koriandrem - veganské, bezlepkové	75 Kč

## KORKOVNÉ

Korkovné je poplatek za donesené alkoholické nápoje v případě konání akce v jednom z našich provozů. Nemusí se jednat pouze o víno. V případě, že vám nebudeme schopni nabídnout takové nápoje, které požadujete nebo si budete chtít dodat víno z vlastního sklípku či od svého dodavatele vína. Je to možné, a to za poplatek. Pokud akce probíhá na jiném místě, které si klient pronajme, tak tato položka NENÍ účtována.

0,7 l	Víno	80 Kč
1 l	Víno	95 Kč
1 l	Destilát	250 Kč

## ZAPŮJČENÍ INVENTÁŘE

Při objednání cateringu na Vámi určené místo Vám nabízíme možnost zapůjčení inventáře (talíře, sklenice, příbory) a restauračního prádla (ubrusy).

1 ks	Kávová lžička	2 Kč
1 ks	Polévková lžice	3 Kč
1 ks	Masová vidlička	3 Kč
1 ks	Dezertní vidlička	2 Kč
1 ks	Masový nůž	3 Kč
1 ks	Polévková naběračka	6 Kč
1 ks	Dezertní talíř	3 Kč
1 ks	Polévkový talíř	4 Kč
1 ks	Masový talíř	4 Kč
1 ks	Polévková terina	7 Kč
1 ks	Panák 0,04 l	2 Kč
1 ks	Sklenice 0,3 l	3 Kč
1 ks	Sklenice na víno	3 Kč
1 ks	Sklenice na sekt	3 Kč

1 ks	Pivní půllitr	3 Kč
1 ks	Skleněný džbán 1 l	5 Kč
1 ks	Ubrus bílý, červený, šedý	88 Kč
1 ks	Ubrus sukně bílá (skirt)	330 Kč
1 ks	Kávovar	660 Kč
1 ks	Pivní výčep dvoupákový	660 Kč

## DOPRAVA

Při objednání cateringu zajistíme dovoz na Vámi určené místo, aby jídlo bylo v té nejlepší kondici.

1 km	Doprava dodávkou / chladičím vozem	23 Kč
------	------------------------------------	-------

## Nápojový bar - nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby

0,5 l	Pivo čepované 1 l	45 Kč
0,75 l	Víno lahvové - dle nabídky	259 Kč
20 l	Čepované prosecco	6900 Kč
1 ks	Nealkoholické nápoje lahvové	49 Kč
1 ks	Domácí limonáda	79 Kč
1 ks	Káva s mlékem a cukrem, výběr z čajů	50 Kč
FIX	Džbán minerální vody s citrusy a mátou	1199 Kč
1 ks	Michané drinky - dle domluvy	129 Kč
0,5 l	Nealkoholické nápoje točená	45 Kč
	Sudová piva	Cena dle poptávky
	Destiláty – Giny, Rum, Vodka, Likéry, Pálenky atd.	Cena dle poptávky

### Za dodavatele vyřizuje:

Jméno a příjmení: **Maryana Benke**

Telefon: **607 745 258**

E-mail: **info@hungry-bear.cz**

Místo konání: **Mlýnská 624/17, 678 01 Blansko**