



Catering 
Urbóánek



CATERING URBÁNEK

- Rodinná firma s dlouholetou tradicí a zkušenostmi, profesionálním přístupem a perfektním načasováním.
- Milujeme dobré a poctivé jídlo, naši rodnou Jižní Moravu, kde ctíme její tradice a zvyky, které přenášíme do nezapomenutelného pohoštění moravského stylu.
- Spolupracujeme s lokálními farmáři a dodavateli. Suroviny si dále sami zpracováváme, abychom Vám mohli nabídnout to nejlepší, od našich uzených mas a klobásků, přes paštiky, po zabijačkové speciality, či nadívaná selátka...
- Pokud bude raut dle Vašeho výběru, či našeho doporučení, nadále již můžete vypustit veškeré starosti ohledně pohoštění pro Vaše hosty.

Nabídka cateringu formou rautu.

*Následující nabídky jsou nejvíce oblíbené variace
občerstvení, které se během let nejvíce osvědčily
Rádi nabídku individuálně
přizpůsobíme dle Vaší chuti a představy.*

RAUT "A"

500,- Kč / osoba

TEPLÝ RAUT

- Kuřecí špalíčky s pečenými rajčaty a paprikou, pečené brambory
- Pečená vepřová žebírka

STUDENÝ RAUT

- Variace kuřecích rolád
- Krutí špízky se sušenými rajčaty
- Kachna nadívaná mletým masem, sušenými švestkami a mandlemi
- Kuřecí a vepřové řízečky
- Hlohovecký salát
- Variace našich paštik
- Uzeninové a sýrové variace
- Caprese salát
- Šopský salát
- Pečivo



RAUT "B"

700,- Kč / osoba

TEPLÝ RAUT

- Hovězí guláš, bramboráčky
- Pečená vepřová žebírka
- Pikantní zvěřinový flamendr, pečené brambory

STUDENÝ RAUT

- Variace kuřecích rolád
- Krůtí špízky se sušenými rajčaty
- Kachna nadívaná mletým masem, sušenými švestkami a mandlemi
- Kuřecí křidélka na medu a zázvoru
- Kuřecí a vepřové řízečky , Hlohovecký salát
- Variace našich paštik
- Tatarák z hovězí svíčkové, topinky
- Uzeninové a sýrové variace
- Sýrové rolády
- Těstovinový salát s cherry rajčátky, sezamem, bazalkou a parmazánem
- Caprese salát
- Šopský salát
- Ovocná mísa
- Pečivo



RAUT "C"

900,- Kč / osoba

TEPLÝ RAUT

- Telecí perkelt, bramboráčky
- Pečená vepřová žebírka
- Králičí stehna na červeném víně se zeleninou
- Kuřecí soté na kari s baby karotkou a kukuřicí, rýže

STUDENÝ RAUT

- Variace kuřecích rolád
- Kruť špízky se sušenými rajčaty
- Kachna nadívaná mletým masem, sušenými švestkami a mandlemi
- Kuřecí křidélka na medu a zázvoru
- Kuřecí a vepřové řízečky , Hlohovecký salát

- Variace našich paštik
- Tatarák z hovězí svíčkové, topinky
- Anglický roastbeef
- Uzeninové a sýrové variace
- Cukrový meloun s parmskou šunkou
- Sýrové rolády
- Tygří krevety se sladkou chilli omáčkou
- Salát z červené řepy s ořechy a červenou cibulí
- Coleslaw
- Caprese salát
- Šopský salát
- Ovocná mísa
- Pečivo

RAUT "D"

1100,- Kč / osoba

TEPLÝ RAUT

- Jehněčí kolínka na medu, rozmarýnu a tymiánu, pečený brambory
- Pečená vepřová žebírka
- Kančí ragů s brusinkami a mandlovou nádivkou
- Telecí nudličky ve skladké chilli omáče
- Grilovaný losos s bylinkovým máslem, petrželkové brambory

STUDENÝ RAUT

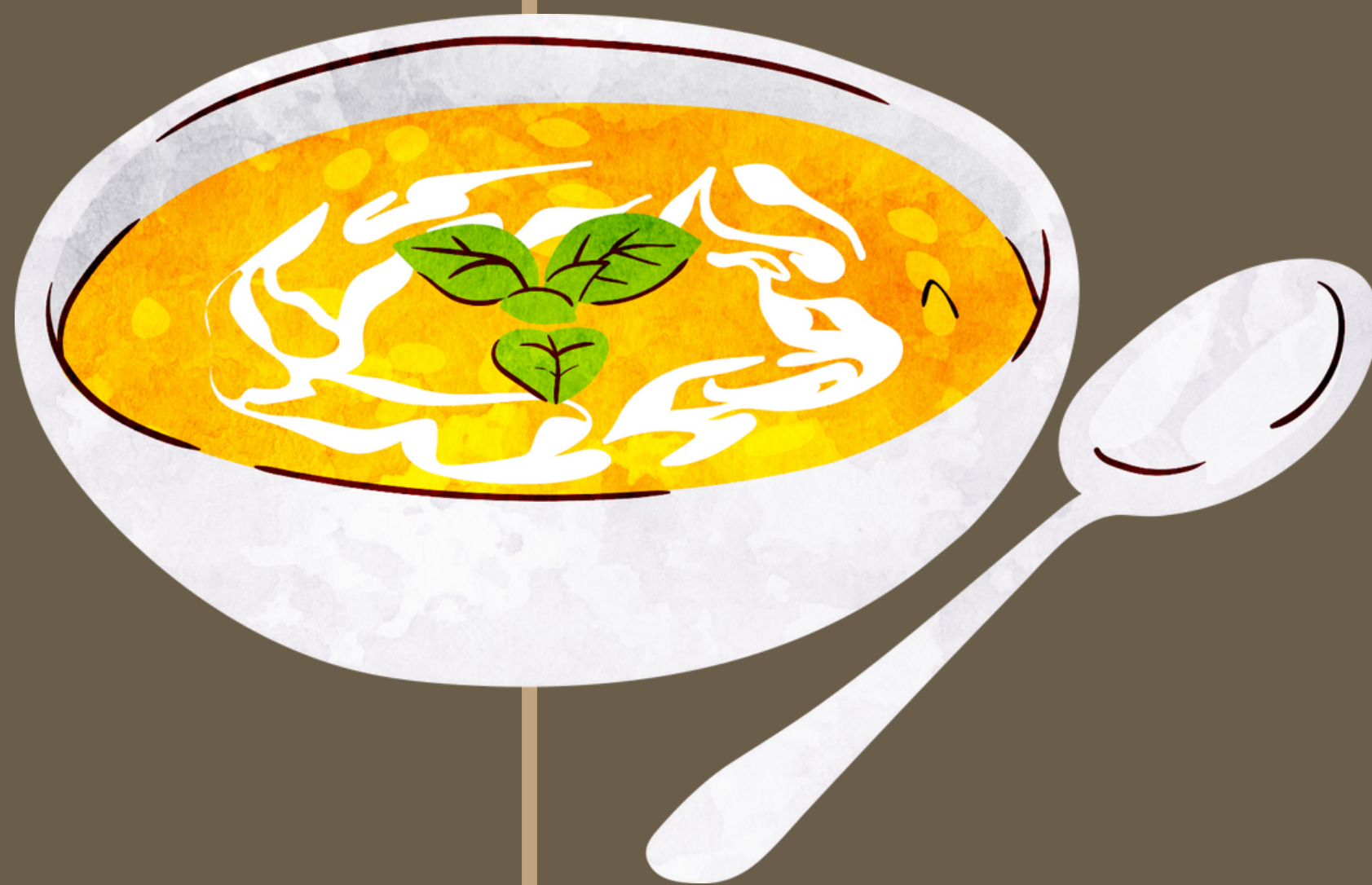
- Variace kuřecích rolád
- Krůtí špízky se sušenými rajčaty
- Kachna nadívaná mletým masem, sušenými švestkami a mandlemi
- Kuřecí křidélka na medu a zázvoru
- Kuřecí a vepřové řízečky , Hlohovecký salát
- Variace našich paštik
- Tatarák z hovězí svíčkové, topinky
- Anglický roastbeef
- Uzeninové a sýrové variace

- Cukrový meloun s parmskou šunkou
- Sýrové rolády
- Sýrové kuličky
- Tygří krevety se sladkou chilli omáčkou
- Uzený losos s okurkem a koprem
- Tatarák z lososa
- Salát z červené řepy s ořechy a červenou cibulí
- Coleslaw
- Caprese salát
- Šopský salát
- Fenyklový salát s řapíkatým celerem, jablky a pomeranči
- Ovocná mísa
- Pečivo



Nejste si jistí výběrem?

- Na dalších stránkách jsou další možné inspirace pokrmů, které Vám rádi přidáme k Vašemu rautu a individuálně upravíme cenu.
- Chcete si celé pohoštění poskládat sami? Vyberte si dle chutě, konzultujte s námi a následně vytvoříme nabídku přímo pro Vás.



POLÉVKY

- Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi
- Zelňačka s klobáskou a hříbky
- Dršťková
- Pikantní fazolová s uzeným masem a slaninou
- Krémová sýrová polévka s liškami
- Polévka z červeného zelí s bažantem a švestkami
- Zvěřinová gulášová polévka
- Minestrone
- Gaspacho



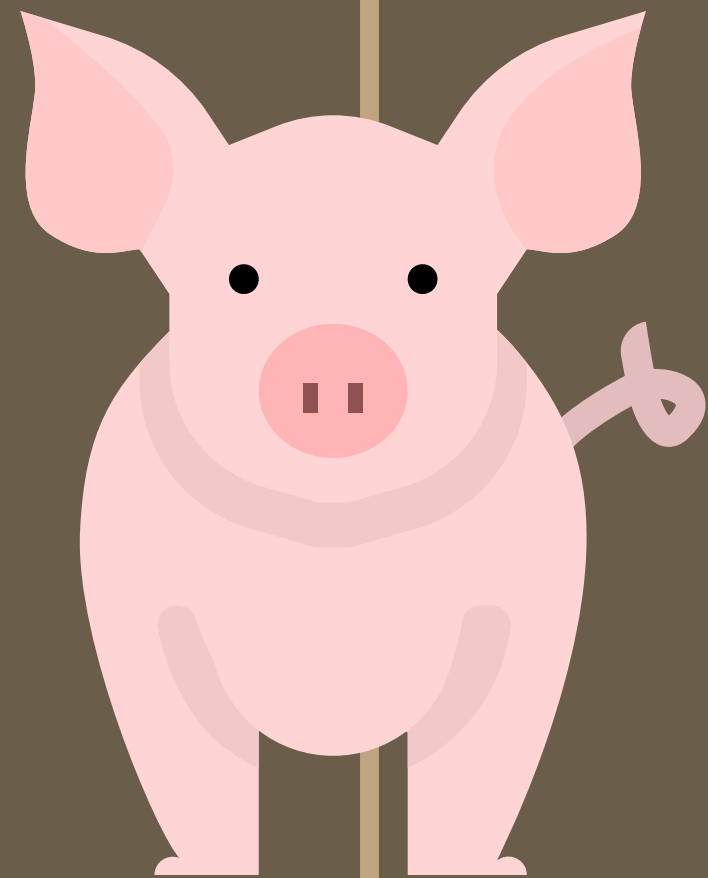
TEPLÁ JÍDLA

- Jehněčí kolínka na medu, rozmarýnu a tymiánu s pečeným bramborem
- Telecí perkelt s jemnými bramborovými nočky
- Telecí nudličky ve sladké chilli omáčce s toastem
- Králičí stehýnka na červeném víně se zeleninou
- Kuřecí špalíčky s pečenými rajčaty a paprikou
- Kuřecí soté na kari s baby karotkou a kukuřicí, rýže
- Pečená vepřová žebírka se sladkou chilli omáčkou
- Grilovaná vepřová kolena
- Kančí ragů s brusinkami a mandlovou nádivkou
- Jelení plec na hříbkách s bramboráčky
- Zvěřinový guláš
- Pikantní zvěřinový flamendr
- Pálavský guláš s bramboráčky
- Halušky se zelím a slaninou
- Vepřové výpečky se zelím a knedlíkem



STUDENÉ POKRMY– DRŮBEŽÍ

- Uzený krocan se švestkovou omáčkou 7-18 kg
- Kuřecí rolády
- Krutí špízky se sušenými rajčaty
- Krutí rolky plněné špenátem a sýrem s modrou plísní
- Kachna nadívaná mletým masem, sušenými švestkami a mandlemi
- Husa nadívaná mletým masem, husími játry, meruňkami a ořechy
- Grilovaná kuřecí stehýnka
- Kuřecí křidýlka v sezamové krustě
- Kuřecí křidýlka na medu
- Kuřecí řízečky



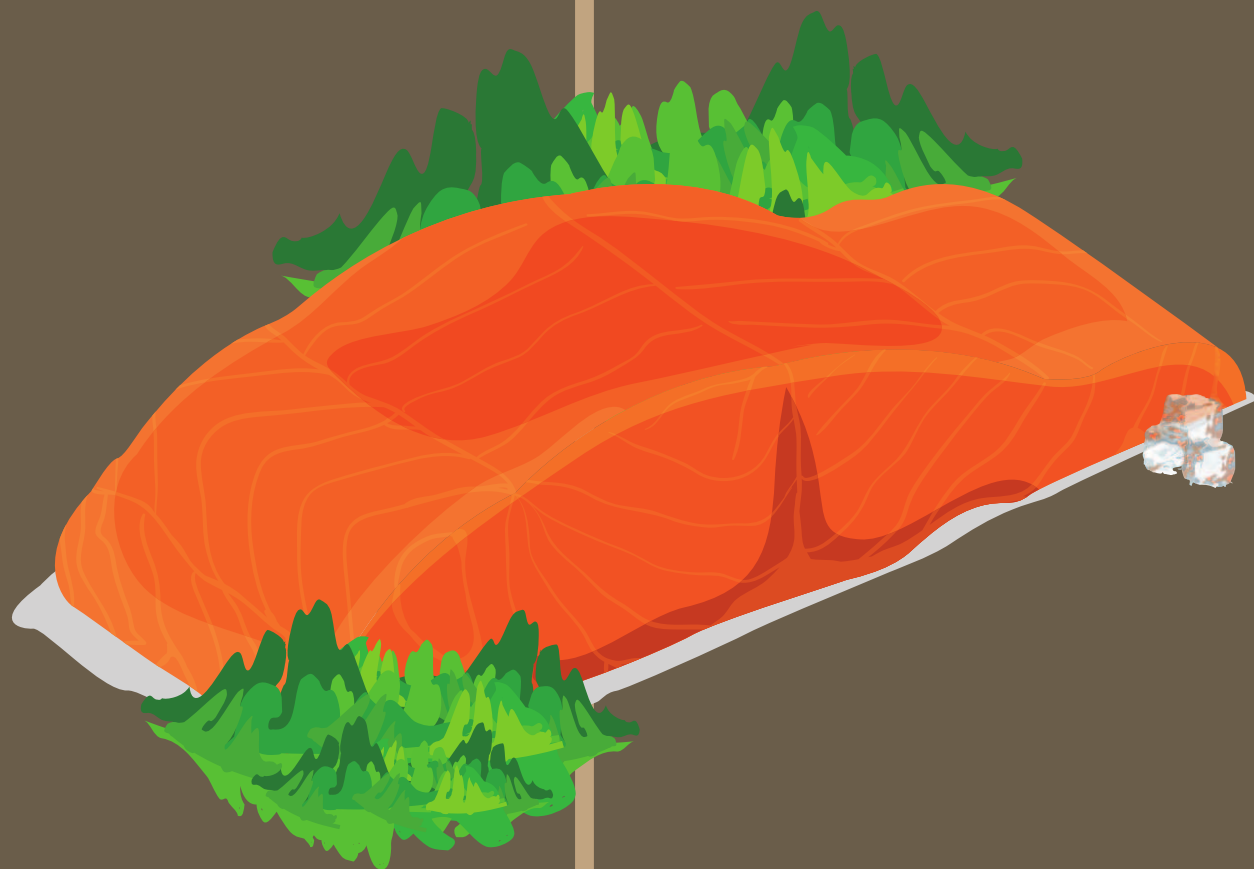
STUDENÉ POKRMY - VEPŘOVÉ

- Uzené selátko (hořčice, okurky, kukuřičky, kozí rohy, cibulka), cca 25 kg
 - Šunkové selátko (hořčice, křen, feferonky), cca 20 kg
 - Uzeninové nářezy
 - Vepřové rolády
 - Sekaná plněná klobásou
 - Sekaná plněná vejcem
 - Vepřové řízečky
- Zabíjačková mísa (jitrnice, jelita, tlačěnka, škvarky) – sezónní
- Cukrový meloun s parmskou šunkou



STUDENÉ POKRMY - SÝRY

- Sýrové rolády
- Sýrové variace (ovčí, kozí, kravské sýry)
- Plněné hermelíny
- Cuketa s kozím sýrem a granátovým jablkem
- Zapékaný kozí sýr s hruškovo – jablečným pyré a toastem
- Sýrové kuličky
- Buvolí mozzarella s rajčaty, olivovým olejem a balzamicem
- Vejce plněné nivovou pěnou



STUDENÉ POKRMY - RYBY A MOŘSKÉ PLODY

- Rybí mísa (uzený losos, pstruh, očka s olivou, kaviár)
- Mísa s plody moře (humr, krevety, mušle, pražma královská, kaviár)
- Marinovaný losos s pikantní omáčkou - cca 3-5 kg
- Tygří krevety ve sladké chilli omáčce s mangem a fíky
- Langusta s červenou kari pastou, kokosovým mlékem a citrónovou trávou
- Tatarák z lososa
- Krevetkový koktejl
- Koktejl z mořských plodů
- Zavináče s tvarohovou omáčkou
- Meloun s pěnou z halibuta
- Kaviárové vejce
- Lososové vejce
- Okurek s uzeným lososem a koprem
- Krabí salát

SALÁTY

- Těstovinový salát se šunkou, sýrem a kukuřicí
- Těstovinový salát s pikantními fazolemi, rajčaty a klobásou
- Těstovinový salát s cherry rajčátky, sezamem, bazalkou a parmazánem
- Těstovinový salát s rajčaty, okurkou, olivami, pažitkou a bazalkou
- Kuskus salát s cizrnou a olivami
- Listový salát s balkánským sýrem, kešu oříšky, slunečnicovým semínkem, cherry rajčátky a citrónovo medovou zálivkou
- Listový salát s uzeným kuřetem a avokádem
- Zeleninový salát (šopský)
- Caprese salát s bazalkovým pestem
- Coleslaw
- Lilkový salát
- Ledový salát s tuňákem
- Polníčkový salát s pomeranči
- Fenyklový salát s bylinkovou zálivkou
- Salát z řapíkatého celeru
- Salát z červené řepy s ořechy a cibulí
- Celerový salát s jablky a hrozny
- Cizrnovo čekankový salát
- Salát s artyčoky a parmskou šunkou
- Salát s melounem, chorizem a artyčoky
- Salát z kachních prsíček s rybízem
- Salát s mozzarellou a sušenými rajčaty
- Rajčatový salát se sýrem feta
- Zvěřinový salát s pomerančem a jablky



SVATEBNÍ MENU

PŘEDKRMY

- Šunková rolka s jemnou křenovou šlehačkou
- Cukrový meloun s parmskou šunkou
- Uzený losos s koprovým dresingem a toastem
- Salát s uzeným kuřetem a avokádem

POLÉVKY

- Hovězí vývar s domácími nudlemi a játrovými knedlíčky
- Slepíčí vývar se zeleninou, masem a domácími nudlemi
- Kachní vývar s masem a jemnými krupicovými nočky

HLAVNÍ CHODY

- Svíčková na smetaně s brusinkami, vídeňský knedlík
- Kuřecí prsa se švestkovou omáčkou, šťouchané brambory, rukolový salát s medovo-vinnou zálivkou
- Kuřecí prsíčko plněné sušenými rajčaty, pečené brambory
- Krutí rolka plněná listovým špenátem a roquefortem, pečené brambory se zakysanou smetanou
- Vepřová panenka na rozmarýnu a tymiánu s jemnou šípkovou omáčkou a mandlovou nádivkou
- Grilovaná vepřová panenka s hříbkovou omáčkou, opékané brambory
- Vepřový steak se smetanovo-vinnou omáčkou, bramboráčky
- Jehněčí kolínko na medu s pečeným bramborem
- Pečená kachna, dušené červené zelí, houskový a bramborový knedlík
- Grilovaný filet z candáta s pečenými cherry rajčátky, koprovým dipem a petrželkovými brambory



VŠEOBECNÉ INFORMACE A MOŽNOSTI

Rozvoz

Občerstvení Vám dovezeme na místo konání akce do okruhu 15km od Mikulova zdarma, poté bude účtována taxa 1 km = 30,-Kč.

Inventář si vyzvedeneme následující den, nebo dle domluvy.

Vypůjčení inventáře

Rádi Vám zapůjčíme talíře, příbory, sklenice a další vybavení zpoplatněné dle počtu osob.

- Do 20 osob 1500,- včetně dopravy v den konání cateringu, mytí 1000,- Kč
- 20 – 40 osob 2500,- včetně dopravy v den konání cateringu, mytí 1500,- Kč
- 40 – 70 osob 3500,-, včetně dopravy v den konání cateringu, mytí 2500,- Kč
- 70 – 100 osob 4500,- včetně dopravy v den konání cateringu, mytí 3500,- Kč
- 100 – 150 osob 5500,- včetně dopravy v den konání cateringu, mytí 4500,- Kč
- nad 150 osob - DLE DOMLUVY
- Příprava a založení rautových stolů před konáním akce 4000,- Kč.

Obsluha

- Dle dostupnosti a vytíženosti brigádníků a zaměstnanců jsme schopni zajistit obsluhu – výdej menu, obsluha při akci – 220,- Kč/hodina/osoba.