

Marek & Boris

— radikální optimisté v kuchyni

Jestli existuje něco jako „**radikální optimismus**“, pak naši dva hosté pro oba večery, jsou jeho čistou definicí. Oba jsou mistři v kuchyni, a i když by mohli být drsní jako Gordon s Radkem dohromady, jsou úplně jiní. Pracovat s nimi a vedle nich je čistá radost a obrovská porce zábavy. Tihle dva kluci jsou esencí pozitivního přístupu, radosti z vaření a kreativity. Svoji práci dělají dokonale, a ještě se u toho dokážou královsky bavit. I přes svoje profesní vytížení si dokázali najít čas, aby podpořili náš cateringový tým a přišli se s námi i vámi podělit o své umění uvařit a šířit dobrou náladu.

Hrdě vám přinášíme šéfkuchaře Marka Šádu a Borise Agostini! Pro oba večery s Dua Lipa vám uvaří a naservírují jejich společné „**signature menu**“ založené na surovinách z **Gurmánské drůbeže**.

Jak sami kluci říkají: „*Menu jsme vytvořili s cílem propojit lehkost, energii a rafinovanost — hodnoty, které dokonale ztělesňuje Dua Lipa. Pokrmy jsou svěží, plné chutí a připravené potěšit všechny smysly.*“
A my k tomu dodáváme: „*Wow, tohle si fakt nenechte ujít!*“

Kuřecí stehno ve sladkokyselé omáčce



„*Svěží chuťová exploze ideální pro dynamickou atmosféru koncertu.*“

Šťavnaté kuřecí stehno ve vyvážené sladkokyselé omáčce, podávané s křupavým římským salátem se zeleným chřestem. To vše korunováno svěžím buddha dresinkem na bázi citrusů a bylinek.

Křupavé kachní prso

„*Tradiční chuť v moderním provedení, harmonizující s rytmem velkolepé show.*“

Perfektně upečené kachní prso s křupavou kůrkou, s kroketami plněnými kachními stehny, pyré z červeného zelí s jemným nádechem kardamomu a neobvyklou nádivkou z máslového croissantu.

Indovina cosa mi é caduto nella crema del tiramisú



aneb Hádej, co mi spadlo do krému tiramisú

„*Neformální, mladistvá a inovativní dezertní kreace — přesně jako Dua Lipa*“

Tajemný a hravý twist na klasické italské Tiramisu jako překvapení večera. Připravte se na nečekané spojení chutí, které zaručeně pobaví.



LIVE COOKING!

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

TUNA FURIKAKE POKE LIVE!

MARINOVANÝ TUŇÁK, SUSHI RÝŽE, AVOKÁDO, SEZAM, ZÁZVOR
A ČERSTVÝ KORIANDR 

HOVĚZÍ CARPACCIO LIVE!

PARMAZÁNOVÁ ESPUMA, KAPARY, PINIE, PLOCHÁ PETRŽEL A RUKOLA 

KUŘECÍ SLIDER LIVE!

BRIOŠKA, SMAŽENÉ KUŘE, NAKLÁDANÁ OKURKA S BEZOVÝM KVĚTEM,
LEDOVÝ SALÁT A MAYO

CARVING STATION LIVE!

ROLOVANÁ KUŘECÍ PRSA S HOUBAMI A ŠPENÁTEM 

DO RŮŽOVA PEČENÁ KVĚTOVÁ ŠPIČKA, OMÁČKA CHIMICHURRI 

GRATINOVANÉ BRAMBORY S TYMIÁNEM 

SMAŽENÉ ZELENINOVÉ HRANOLKY A PAŽITKOVÁ MAYO 

DEZERT LIVE!

ČOKOLÁDOVÉ BROWNIE, JAHODY A VANILKOVÁ ZMRZLINA 

FONTÁNA S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU LIVE!

ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE 

OPEN BAR

BEEFEATER PINK & TONIC S MALINAMI

PERLIVÉ VÍNO CUVÉE RAFFAELLO, FRIZZANTE MILLESIMATO,
DOMUS VINI, VENETO, IT

BÍLÉ VÍNO ROCENO GRILLO, SIBILIANA, SICILIA IT

BÍLÉ VÍNO GRAND VALLON, VIN DE PAYS BLANC, CHARLES BROTTÉ, FR

BÍLÉ NEALKO VÍNO CHARDONNAY VINTENSE (0,04% ALK.)

ČERVENÉ VÍNO GRAND VALLON, VIN DE PAYS ROUGE,
CHARLES BROTTÉ, FR

PIVO STAROPRAMEN EXTRA CHMEL, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

COCA-COLA, ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC

CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMERANČ 100%, GRAPEFRUIT

OSVĚŽUJÍCÍ PREMIER CLUB LIMONÁDA

RÖMERQUELLE NEPERLIVÁ A PERLIVÁ VODA

NESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÉ LATTE

VÝBĚR ČAJŮ RONNEFELDT S MEDEM A CITRONEM



1 | 2

*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN

MENU

STUDENÉ PŘEDKRMY

MARINOVANÁ CUKETA, QUINOA SALÁT S BYLINKAMI,
OLIVY HOJIBLANCA A ARTYČOKY 

PEČENÁ ČERVENÁ A ŽLUTÁ ŘEPA, VEGANSKÝ SÝR,
VAŘENÝ PÓREK A ŠTOVÍK 

POŠÍROVANÝ LOSOS V BÍLÉM VÍNĚ S CITRÓNEM,
SALÁT ZE ZELENÉHO CHŘESTU, RAJČAT, VLAŠSKÝCH OŘECHŮ
A TZATZIKI 

KUŘECÍ PRSA PLNĚNÁ SMRŽI, ŠPENÁTOVÝ SALÁT
SE SUŠENÝMI RAJČATY A KERBLÍKOVÁ OMÁČKA 

VEPŘOVÁ PANENKA, KUSKUS S ROZINKAMI,
GRANÁTOVÝM JABLKEM A ROMANESKEM, HOŘČIČNÝ DIP 

SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ 

KEDLUBNOVÝ SALÁT S ŘEDKVIČKAMI, JARNÍ CIBULKOU
A SEZAMOVOU SOLÍ 

SALÁT Z VYSOKOHORSKÉ ČOČKY, GRILOVANÉ ZELENINY,
PETRŽELKY A SÝRA PECORINO 

TEPLÉ POKRMY

ZELENÉ KARI S MARINOVANÝM TOFU, BAMBUSEM
A LISTY PAK CHOI 

KRŮTÍ MEDAILONKY YAKITORI S NAŤOVOU CIBULKOU,
ŠŤÁVA ZE ZÁZVORU A VÍNA SAKÉ 

DUŠENÉ HOVĚZÍ DAUBE S KOŘENOVOU ZELENINOU,
ČERVENÝM VÍNEM A PETRŽELOVOU GREMOLATOU 

PŘÍLOHY

JASMÍNOVÁ RÝŽE 

PIKANTNÍ SEZAMOVÉ NUDLE S RESTOVANOU ZELENINOU 

PEČENÉ GRENAILLE S ROZMARÝNEM 

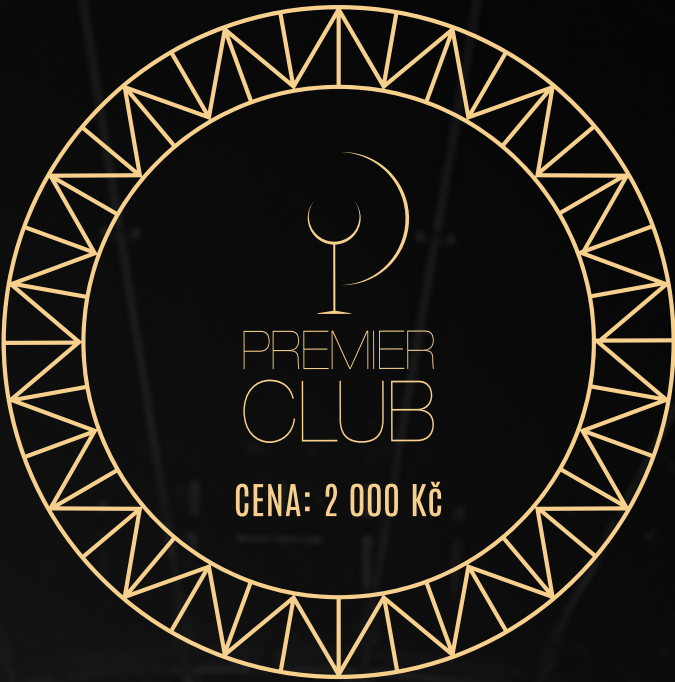
DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

TAPIOKOVÉ PERLIČKY S KOKOSOVÝM MLÉKEM
A LIMETKOVÝM GELEM 

TVAROŽNÍK MÍŠA 

NAŠE TIRAMISU 



2 | 2

*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN