

# OPRAVDOVÁ CHUŤ LIVE!

„LOKÁLNĚ, ZDRAVĚ, V SOULADU S PŘÍRODOU“

Základem pro Hostovské vaření při koncertu Andrého Rieu budou tyto zásadní „ingredience“: **čistá voda, zdravá půda, lokální farmáři, sezónní suroviny a chuť**, která spojuje tradici s péčí o přírodu.

Naši přátelé, excelentní **šéfkuchaři Marek Šáda a Boris Agostini**, připraví pokrmy **ze sumečků z Rybí Farmy Diamond Fish v Senici na Slovensku**, kde ryby rostou ve zdravých, průzračných vodách, nedaleko českých hranic, a jejich chov reflektuje rovnováhu přírody a poctivou péči.

**Dále z kuřete od Gurmánské drůbeže**, které pochází z volného chovu s maximální péčí a důrazem na přirozenou životní pohodu **i z Hostínského chřestu**, jež je pěstován, i sklízen ručně a díky tomu stále plný svěžesti a jemné chuti.

Sladkou tečkou budou **jahody z farmy Hanč ve Vraňanech**, které dozrávají v souladu s přírodním rytmem a nesou autentickou chuť místní půdy.

**Každá ingredience nese otisk poctivé práce farmářů a chovatelů**, kteří pokračují v tradici československého zemědělství - s respektem k půdě, zvířatům a sezónnímu rytmu přírody.

Prémiová kvalita, čistota chutí a spojení s kořeny české a slovenské krajiny - **to vše na vašem talíři.**

Ochutnáte lokální! Ochutnáte opravdové!  
29. a 30. května na obou VIP patrech O<sub>2</sub> areny.

**DIAMOND SUMEČEK, ZELENÝ CHŘEST,  
JAHODOVÝ VINAIGRETTE, HOLANDSKÁ OMÁČKA  
A KŘUPAVÁ KUŘECÍ KŮŽE**


**GURMÁNSKÉ KUŘE PLNĚNÉ ŠPENÁTEM, BYLINKY,  
SLANINA GUANCIALE, SÝR PROVOLONE,  
CHŘESTOVÉ RISOTTO A JAHODOVÁ REDUKCE**



# LIVE COOKING!

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

## SÝRY LIVE!

HROZNOVÉ VÍNO, OVOCNÉ CHUTNEY,  
TYČINKY Z LISTOVÉHO TĚSTA 

## CARVING STATION LIVE!

VEPŘOVÁ PANENKA SE ZAUZENÝM BYLINKOVÝM MÁSLEM  
DO RŮŽOVA PEČENÁ JEHNĚČÍ KÝTA S ČESNEKEM, TYMIÁNEM  
A JALOVCEM

ZELENINOVÁ RATATOUILLE 

KVĚTÁKOVÉ PYRÉ S PAŽITKOU 

## DEZERT LIVE!

MACEROVANÉ JAHODY S RŮŽOVÝM VÍNEM, ZAKYSANÁ SMETANA,  
VANILKOVÁ ZMRZLINA, KARAMELOVÉ SUŠENKY 

## FONTÁNA S HORKOU MLÉČNOU ČOKOLÁDOU LIVE!

ČERSTVÉ KRÁJENÉ OVOCE 

# OPEN BAR

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

BÍLÉ VÍNO DVA KOPCE RYZLINK RÝNSKÝ, KOLBY POUZDŘANY CZ

BÍLÉ VÍNO ROCENO GRILLO, SIBILIANA, SICILIA IT

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

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

PIVO STAROPRAMEN 10 TANKOVÉ, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

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

CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMERANČ 100%, MULTIVITAMIN

FUZE LEDOVÝ ČAJ

NEPERLIVÁ A PERLIVÁ VODA NATURA

ESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÈ LATTE

VÝBĚR ČAJŮ RONNEFELDT S MEDEM A CITRONEM



1 | 2

\*  Tato ikona označuje vegetariánské pokrmy.

# MENU

## STUDENÉ PŘEDKRMY

KOZÍ SÝR S MARINOVANOU REBARBOROU, VLAŠSKÉ OŘECHY A RUKOLA 

POŠÍROVANÝ LOSOS S BOUQUET GARNI, LEHKÝ BRAMBOROVÝ SALÁT S KOPREM, KŘENOVÝ JOGURT

KUŘECÍ PRSA S TYMIÁNEM, ŠALOTKOVÝ RELISH, NAKLÁDANÁ OKURKA, TMAVÝ ŽITNÝ CHLĚB

SUŠENÁ COPPA DI PARMA, MARINOVANÉ ARTYČOKY, ZELENÉ OLIVY, TYČINKY GRISSINI

HOVĚZÍ VÁLEČEK, NAŠE NAKLÁDANÁ ZELENINA, MAJONÉZA S RŮŽOVÝM PEPŘEM

## SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ 

ČEKANKOVÝ SALÁT S ROZINKAMI A ZELENÝMI FAZOLKAMI 

SALÁT NIÇOISE S TUŇÁKEM

## TEPLÉ POKRMY

CANDÁT S KRÉMOVOU OMÁČKOU, FAVA FAZOLKY, ŽLUTÁ MRKEV

PEČENÁ KRŮTÍ PRSA S MARINOVANOU ČERVENOU CIBULÍ A ESTRAGONEM, SILNÝ JUS

DUŠENÝ TELECÍ VÁLEČEK S BYLINKAMI, CITRONOVOU KŮROU A MASCARPONE

## PŘÍLOHY

ŠPALDOTO SE ŠPENÁTEM 

PEČENÉ BRAMBORY GRENAILLE S ROZMARÝNEM 

VAŘENÉ RIGATONI 

## DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

KÁVOVÁ PĚNA S ČOKOLÁDOVOU HLÍNOU A MALINOVÝM COULIS 

MERUŇKOVÝ KOLÁČ NA MANDLOVÉM KRÉMU S KEŠU OŘECHY 

PROFITEROLKY S VANILKOVÝM KRÉMEM 



2 | 2

\*  Tato ikona označuje vegetariánské pokrmy.