



GASTRODELI

kompletní gastronomické a cateringové služby



Ceník výrobků

(platný od 14.2.2017)

Studené mísy

Masové a uzeninové	Obsažené alergeny	500g	1000g
Anglický rostbíf s olivami a studenou omáčkou	1,7	550,-	1050,-
Vepřová panenka v pařížském pepři s bylinkovou omáčkou	1,7	380,-	690,-
Nářez sušené šunky s medovým melounem a ananasem	-	380,-	680,-
Smažené vepřové miniřízečky z panenky se studenou omáčkou	1,3,7	220,-	390,-
Kuřecí špalíčky smažené v sezamu s mexickou omáčkou	1,3,7,11	220,-	390,-
Smažené miniřízečky z kuřecích stehýnek se studenou omáčkou	1,3,7	190,-	350,-
Pečená francouzská kachní prsíčka s jablečným chutney	11	550,-	1050,-
Míchaný uzeninový nářez s pikantní omáčkou	1,3,7	250,-	460,-
Kuřecí prsíčka Sous Vide s grilovanou zeleninou	-	220,-	390,-
Variace několika druhů šunek s brusinkovým křenem	-	190,-	350,-
Rybi			
Variace uzených a marinovaných ryb se studenou omáčkou	2,3,4,7,14	470,-	910,-
Košičky s lososovým tartarem, Dijon hořčicí a kapari	1,2,3,4,7,9,11	450,-	---
Marinované tygří krevety v pikantním oleji s bylinkami	2,7	460,-	890,-
Domácí jemně uzený losos s medovou hořčicí a pomerančí	4,10	510,-	980,-
Sýrové			
Sýrový nářez ze zahraničních zrajících sýrů	7,8,12	---	490,-
Míchaný sýrový nářez z tuzemských sýrů	7,8,12	200,-	370,-
Kousky českých sýrů s hroznovým vínem a ořechy	7,8,12	---	382,-
Třešňová rajčátka s mozzarellou a balsamicem	7	200,-	380,-
Kuličky smetanového sýra	7,8,12	200,-	380,-
Pikantní nakládaný hermelín	7,8,12	250,-	420,-
Pečená červená řepa s feta sýrem, tymiánový olej	7	220,-	400,-
Míchané			
Míchaný sýrovo-uzeninový nářez „Klasik“	1,3,7	217,-	362,-
Míchaný sýrovo-uzeninový nářez „Delikates“ s omáčkou	1,3,7	240,-	441,-
Nářez italských uzenářských specialit s mozzarellou	1,7	240,-	433,-
Smažené kuřecí a vepřové kousky s omáčkou	1,3,7,10,11	---	400,-
Výběr malých lahůdkářských soust s bylinkovou omáčkou	1,3,7,11	---	390,-
Výběr 25 ks studených předkrmů (5 druhů po 5 ks)	1,2,3,4,7,8,9	---	625,-
Ovoce a saláty (Cena ovocných mís je orientační a je závislá na sezónních cenách surovin; o aktuálních cenách se informujte telefonicky)			
Čerstvé krájené ovoce a ovoce v čokoládě s vanilkovou omáčkou	7	---	300,-
Salát z čerstvé zeleniny s dresinkem		---	160,-
Šopský salát	7	---	180,-
Kus-kus s grilovanou zeleninou		---	210,-
Salát pochoutkový	1,3,10	---	150,-
Salát Kempink	1,3,10	---	150,-
Salát Pivrnec	1,3	---	150,-
Salát těstovinový	1,3,7	---	140,-
Salát bramborový	1,3,10	---	120,-

Slané dorty

		Váha dortu	Cena/ks
Sýrovo-uzeninový	1,7,8	1700g	600,-
Sýrový	7,8	1700g	580,-
Aspikový	3,7,9,10	1700g	450,-
Rybi	1,2,3,4,7,9	1700g	650,-
Sushi	2,4,6,11	700g	500,-

Seznam potravinových alergenů

1-Obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda)	6-Sójové boby (sója) a výrobky z nich	11-Sezamová semena a výrobky z nich
2-Korýši a výrobky z nich	7-Mléko a výrobky z něj	12-Oxid siřičitý a siřičitany (např. suš. meruňky)
3-Vejce a výrobky z nich	8-Skořápkové plody a výrobky z nich (ořechy)	13-Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
4-Ryby a výrobky z nich	9-Celer a výrobky z něj	14-Měkkýši a výrobky z nich
5-Podzemnice olejná (arašídy) a výrobky z nich	10-Hořčice a výrobky z ní	

Ke zdobení výrobků studené kuchyně jsou používány sezónní druhy zeleniny a ovoce a se studenými omáčkami nejsou součástí konečné váhy produktů. Uvedené ceny jsou bez obalů.

Doporučujeme lahůdkářské a cukrářské výrobky skladovat do 6°C a spotřebovat do 24 hodin.

Ceny jsou včetně DPH. Prosíme o včasnost Vašich objednávek.


Petr Bürgermeister


Josef Čtrnáct

Podpisy společníků firmy