

SLAVNOSTNÍ HOSTINY A RAUTY



APERITIVY

Dle výběru z nápojového lístku, například Cinzano Bianco, Cinzanorosso, Campari nebo aperitivy, které vybereme společně.

JÍDLA K PIVU A PŘEDKRMY

2 KS	ŠUNKOVÁ ROLKA S TVARHOVOU PĚNOU A BAGETKOU	85,-
60 G	PAŠTIKA S BRUSINKAMI A BÍLÝM PEČIVEM	85,-
60 G	TVARHOVÁ PĚNA S BYLINKAMI A BAGETKOU	85,-
60 G	SÝROVÁ POMAZÁNKA S BÍLÝM PEČIVEM	85,-
100 G	MALÝ CAPRESE SALÁT mozzarella, cherry rajčátka, bazalka, olivový olej a bagetka	85,-
60 G	TVARHOVÁ PĚNA S LOSOSEM a bylinkami s tmavým pečivem	105,-
60 G	MELOUN CANELOPE S PARMskou ŠUNKOU A BAGETKOU	105,-
60 G	MALÝ TATARSKÝ BIFTEK S TOPINKOU A ČESNEKEM	95,-
60 G	UZENÝ LOSOS s citrónem a olivami, podávaný s tmavým pečivem	135,-

Pokud máte jiný oblíbený předkrm, rádi Vám ho připravíme. Neváhejte proto přijít i s vlastním nápadem.

POLÉVKY

HOVĚZÍ VÝVAR S KNEDLÍČKY A NUDLEMI
osvědčená klasika, kterou si naši hosté oblíbili

Nabídka pro akce pořádané ve Stodole restaurace Na Statku jako jsou například svatební hostiny, abiturientské večírky, firemní akce a podobně.

Informace o obsažených alergenech
podá na vyzádání obsluha.

rezervace: 775 590 240
www.nastatku-usti.cz

SLAVNOSTNÍ HOSTINY A RAUTY



HOTOVÁ JÍDLA

Pro akce a oslavy pořádané ve stodole nabízíme individuálně připravená hotová jídla, která vám připravíme podle vašeho výběru. Jídla podáváme v cenovém rozpětí od 110,- Kč do 200,- Kč a tato cena zahrnuje i přílohu. Mezi ta nejoblíbenější patří:

SVÍČKOVÁ NA SMĚTANĚ S KNEDLÍKEM A BRUSINKOVÝM TERČEM

HOVĚZÍ, VEPŘOVÝ NEBO ZVĚŘINOVÝ GULÁŠ

VÝBORNÉ PEČENÉ ROLÁDY

vepřová, kuřecí, kachní, hovězí nebo krůtí

VEPŘOVÁ PEČENĚ SE ZELÍM A KNEDLÍKEM

PEČENÉ KRÁLIČÍ STEHNO

PEČENÁ KACHNA

KLADENSKÁ PEČENĚ SE ŠVĚSTKOVOU OMÁČKOU

MINUTKOVÁ JÍDLA

K některým slavnostním příležitostem jsou vhodná i minutková jídla. Možnosti neváhejte konzultovat s námi. Předkládáme vám několik osvědčených tipů v cenovém rozpětí od 140,- Kč do 220,- Kč a to včetně vámi vybrané přílohy.

Přijdete-li s vlastní představou, beze všeho ji pro vás připravíme.

VEPŘOVÝ, KUŘECÍ NEBO KRŮTÍ ŘÍZEK V TROJOBALU

VEPŘOVÁ, KUŘECÍ NEBO KRŮTÍ KAPSA SMAŽENÁ V TROJOBALU

HOVĚZÍ, VEPŘOVÉ, KUŘECÍ NEBO KRŮTÍ ZÁVITKY

PEČENÝ FILET Z LOSOSA S CITRONEM

PEČENÝ PSTRUH NA TYMIÁNU S CITRONEM

ZVĚŘINOVÝ (JELENÍ NEBO KANČÍ) ŘÍZEK SMAŽENÝ V TROJOBALU

SLAVNOSTNÍ HOSTINY A RAUTY

STUDENÝ BUFET



1 OSOBA	PEČIVO (SVĚTLÉ, TMAVÉ, CELOZRNÉ, CHLÉB)	19,-
1 KS	MINIZÁKUSEK - RŮZNÉ DRUHY	18,-
1 PORCE	JABLEČNÝ ŠTRÚDL NEBO MALINOVÝ ZÁVIN	22,-
100G	OVOCNÁ MÍSA Z OVOCE DLE SEZÓNÍ NABÍDKY	15,-
100G	MELOUNOVÁ MÍSA (POUZE V SEZÓNĚ)	12,-
100G	MELOUN CANTALOUPE S PARMskou ŠUNKOU	102,-
100G	ZELENINOVÁ MÍSA	27,-
100G	BRAMBOROVÝ SALÁT	38,-
100G	ZELENINOVÝ SALÁT S DRESINGEM	33,-
100G	MÍSA PLÁTKOVÝCH SÝRŮ	64,-
100G	MÍSA ZRAJÍCÍCH SÝRŮ hermelín, gorgonzola, camembert	71,-
100G	SALÁMOVÁ MÍSA šunka, debrecínka, křemešník	Od 53,-
1 KS	UTOPENEC S CIBULÍ	38,-
1 KS	OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK se šunkou nebo s debrecínkou	25,-
10 KS	JEDNOHUBKY s česnekovou pomazánkou nebo s domácí klobásou	60,-
100G	TATARSKÝ BIFTEK k tomu 4 ks topinky a česnek	120,-
100G	ROLÁDY S NÁDIVKOU z kuřecího nebo vepřového masa, krájená na plátky	Od 63 Kč
100G	ROLÁDA S NÁDIVKOU z kachního nebo hovězího masa, krájená na plátky	Od 68 Kč
100G	PEČENÁ MASA sekaná, uzená krkovice, pečená krkovice	Od 52,-

Máte vlastní tip na položky studeného bufetu? Stačí říct. Bude-li to v našich silách, rádi vám vyjdeme vstříc.

Pozn.: Ceny jsou za jednotku čisté hmotnosti po úpravě.

SLAVNOSTNÍ HOSTINY A RAUTY

TEPLÝ BUFET



100G	SMAŽENÉ MINIŘÍZEČKY - KUŘECÍ PRSNÍ	64,-
100G	SMAŽENÉ MINIŘÍZEČKY - KUŘECÍ STEHENNÍ	64,-
100G	SMAŽENÉ MINIŘÍZEČKY - VEPŘOVÉ	64,-
100G	PEČENÉ KUŘECÍ PALIČKY asi 8 ks na 1 kg	39,-
100G	PEČENÉ KUŘE asi 1,4 kg, podávané naporcované	33,-
100G	PEČENÁ KACHNA asi 2,2 kg, podávaná naporcovaná	42,-
100G	PEČENÁ HUSA asi 3,8 kg, podávaná naporcovaná	65,-
100G	PEČENÉ VEPŘOVÉ KOLENO přední, asi 1,2 kg,	39,-
100G	PEČENÉ VEPŘOVÉ KOLENO zadní, asi 1,6 kg,	43,-
100G	PEČENÁ ZAUZENÁ ŠUNKA NA KOSTI asi 10 kg, vyhlášená lahůdka	58,-
100G	PEČENÁ BURGUNDSKÁ ŠUNKA asi 2 kg	68,-
100G	PEČENÁ SELEČÍ KÝTA S KOSTÍ asi 3 kg	75,-
100G	PEČENÁ VEPŘOVÁ KRKOVICE asi 2 kg	61,-
100G	DOMÁČÍ UZENÁ KÝTA	58,-
100G	PEČENÉ MINIŠPÍZY Z KRKOVICE NEBO KUŘECÍ krkovice, cibule, slanina, paprika	64,-
100G	VEPŘOVÉ A HOVĚZÍ MINIO KARBANÁTKY	Od 63,-
100 G	ZVĚŘIONOVÝ GULÁŠ (DANČÍ, JELENÍ, DIVOČÁK)	135,-
100 G	PIKANTNÍ HOVĚZÍ GULÁŠ Z KLIŽKY	85,-
100 G	VEPŘOVÝ HOVĚZÍ GULÁŠ Z PLECKA	67,-
1 KS	DOMÁČÍ BRAMBORÁČKY	25,-

Máte vlastní tip na položky studeného bufetu? Stačí říct. Bude-li to v našich silách, rádi vám vyjdeme vstříc.

Pozn.: Ceny jsou za jednotku čisté hmotnosti před tepelnou úpravou.

SLAVNOSTNÍ HOSTINY A RAUTY

SPECIALITY NA GRILU



Máme také venkovní plynový gril. Když nám to počasí dovolí rádi grilujeme. Pozvěte své přátele na grilovací párty a užijte si tepla a sluníčka.

100G	GRILOVANÝ KUŘECÍ STEAK NA TYMIÁNU S CITRONEM	73,-
100G	GRILOVANÝ KUŘECÍ STEHENNÍ STEAK NA ROZMARÝNU	73,-
100G	GRILOVANÝ STEAK Z KRKOVICE V MARINÁDĚ BOURBON	73,-
100G	GRILOVANÝ STEAK Z MARINOVANÉ VEPŘOVÉ KOTLETY	73,-
100G	GRILOVANÝ FLANK STEAK z hovězího pupku, podávaný filírovaný	95,-
100G	GRILOVANÝ STRIP STEAK z vyzrálého hovězího masa asi 8 ks na 1 kg	95,-
100G	DOMÁCÍ KLOBÁSY OPEČENÉ NA GRILU	66,-
100G	GRILOVANÁ ZELENINA paprika, cuketa, lilek, cibule	48,-
100G	HOVĚZÍ GRILOVANÝ KARBANÁTEK	68,-

PŘÍLOHY

100 G	ZELENÉ OLIVY	42,-
100 G	ČERNÉ OLIVY	42,-
100 G	BERANÍ ROHY, NAKLÁDANÉ CIBULKY	37,-
300 G	NAKLÁDANÉ OKURKY	75,-
100 G	HOŘČICE NEBO KEČUP	18,-
50 G	ČERSTVÝ KŘEN	62,-
100 G	DOMÁCÍ BBQ OMÁČKA	75,-
100 G	DOMÁCÍ BYLINKOVÝ DRESINK	48,-
100 G	DOMÁCÍ JOGURTOVÝ DIP česnekový, bylinkový nebo hořčičný	48,-
100 G	HOŘČIČNÁ OMÁČKA	48,-

SLAVNOSTNÍ HOSTINY A RAUTY



JE TO VŠECHNO? NENÍ!

Když je venku teplo, často využíváme přístup ze stodoly přímo ke grilu, kde máme jednak plynový gril na **výborné steaky** a také velký venkovní gril, který pro vás zvládne připravit i **celé selátko nebo jehně**.

Ve stodole je **taneční parket** a pódium pro **živou hudbu**. Také máme aparaturu, která dostatečně ozvučí celý sál a protože večer nikoho nerušíme, můžete svou **pártypořádě rozjet**.

Po náročné oslavě vás můžeme **ubytovat** ve dvoulůžkových a třílůžkových pokojích. Kapacitu konzultujte s personálem restaurace. Ráno vám připravíme snídaní a když se večírek zvláště vydařil, tak třeba i polévku.

Abyste na svoji **důležitou oslavu měli co nejlepší vzpomínky** vyvdobíme pro vás celý sál včetně slavnostní tabule. Výzdobu dokážeme **barevně sladit** a podřídit vaší představě a vybírat si můžete opravdu z mnoha barev.

KONTAKTY:

RESTAURACE A PENSION NA STATKU
ZEMĚDĚLSKÁ 7, BOŽTĚŠICE
400 01 ÚSTÍ NAD LABEM

775 590 240

WWW.NASTATKU-USTI.CZ

NASTATKU-USTI@VOLNY.CZ



NAJDĚTE SI NÁS NA FACEBOOKU

SLAVNOSTNÍ HOSTINY A RAUTY

OSTATNÍ SLUŽBY



ÚKLID VÝZDOBY Z VLASTNÍCH PROSTŘEDKŮ OSLAVENCŮ do 25 osob	1.100,-	
ÚKLID VÝZDOBY Z VLASTNÍCH PROSTŘEDKŮ OSLAVENCŮ nad 35 osob	1.500,-	
ÚKLID VÝZDOBY VENKOVNÍCH PROSTOR Pokud je provedena z vlastních prostředků	500,-	
VÝZDOBA I ÚKLID Z VLASTNÍCH PROSTŘEDKŮ OSLAV do 25 osob	2.600,-	
VÝZDOBA I ÚKLID Z VLASTNÍCH PROSTŘEDKŮ OSLAV 25-35 osob	2.900,-	
VÝZDOBA I ÚKLID Z VLASTNÍCH PROSTŘEDKŮ OSLAV Nad 35 osob	3.500,-	
ZAPŮJČENÍ A VYPRÁNÍ UBRUSŮ ZA KUS bílé teflonové slavnostní/bavlněné rautové	70,-/30,-	
VÝZDOBA Z NAŠICH PROSTŘEDKŮ dle možností provozovatele, včetně ubrusů a úklidu, do 25 osob	3.500,-	
VÝZDOBA Z NAŠICH PROSTŘEDKŮ dle možností provozovatele, včetně ubrusů a úklidu, 25-35 osob	4.300,-	
VÝZDOBA Z NAŠICH PROSTŘEDKŮ Dle možností provozovatele, včetně ubrusů a úklidu, nad 35 osob	4.800,-	UB YT OV ÁNÍ
DO 6 OSOB	400,-/os	
7-9 OSOB	370,-/os	
NAD 9 OSOB	330,-/os	
NEOBSAZENÉ LŮŽKO NA POKOJI	100,-	
PRONÁJEM CELÉHO PENZIONU	4.000,-/noc	
SNÍDANĚ (V NEDĚLI POUZE OD 8 OSOB A VÍCE)	150,-/os	

Pronájem sálu neúčtujeme.

Rezervace sálu je platná podpisem objednávky a složením vratné zálohy 10000,- Kč, odečitatelné z tržby v den konání akce