

# Zveme Vás do naší hospůdky U Štěpána na PREZENTAČNÍ MENU,

které se uskuteční dne 20.3.2012 v době od 17:30 do 22 hodin

(Ochutnávka pokrmů z našeho Bio chovu hovězího masa a bizoního masa z Bio farmy „Červená u Kašperských hor“, doplněná degustací Žárošických vín.)

Tatarák z bizoního masa, s chlebovým chipsem a salátkem z rukoly

Pomalu pečená telecí svíčková v šalvěji s nokem zakysky, uzeným sivenem a opečeným toastem

Krémová česnečka zdobená rukolou, pečeným česnekem a hoblinkou parmezánu

Zvěřinová paštika balená v listovém těstě s pažitkou a brusinkovým želé

Telecí vysoký roštěnec připravovaný metodou sous vide s marmeládou z hrušek, ochucenou badyánem s bramborem pomalu pečeným v citronovotymiánovém másle

Telecí pupek konfitovaný v bylinkách s pečeným bramborem s křenovým dipem

Směs listových salátů s grilovaným domácím kravským sýrem zabaleným v uzeném bůčku, parmezánová tyčinka

Bizoní burger s grilovaným domácím kravským sýrem, křenovým zelím a bramborovou slámou

Steak z ořechu připravený metodou sous vide s domácím máslem, osmaženou hovězí dršťkou, grilovaným brzlíkem a bramborovou majonézou

Steak z hovězího pupku s celerovo-jablečným salátkem a omáčkou z černého rybízu

Morkové řezy

Staročeský perník potřený rybízovou marmeládou, přelitý čokoládou s jemnými chilli vlákny a ovocnými plody šumavským lesů