



Nechce se Vám spěchat před Vánocemi a ještě se trápit v kuchyni?
Nebo jen chcete partnerce či mamince dopřát pro tento rok klid s přípravou?

Máme řešení!!!

Vánoční škatule Atelier budou dle objednávek připraveny k vyzvednutí
23. prosince do 23 h nebo 24. prosince mezi 10h a 14h.

Vše bude připraveno ke konzumaci nebo ohřátí případně jen na usmažení/upečení bez dalších starostí a příprav, zavakuováno a popsáno. Vše přímo pro zaneprázdněné nebo méně zdatné jedince či lenochy. A co máme ve škatulích?

Předkrmy na vánoční nebo povánoční mlsání

Lososový gravlax, smetanový dresink, naložený citrón
Kachní paštika, domácí rajčatová bio marmeláda
Francouzská klobáska se sušenými rajčaty
Plátky sušené španělské šunky

Polévka

Vánoční rybí polévka s opečenou houskou
nebo
Lehce krémová kyselica se zelím, sušenými houbami a klobásou

Hlavní chod

Filety z ryb očištěné a připravené na domácí smažení nebo pečení a k tomu vše potřebné.

Jihočeský kapr (porce cca 180 gr)

nebo

Skotský nefarmovaný losos (porce cca 160 gr) + 120 Kč

nebo

Mořský vlk z větších kusů (porce cca 160gr) +185 Kč

Bramborový salát (250 gr porce a to dvě varianty)

Tradice - *majonézový salát s kořenovou zeleninou den odleželý*

nebo

Vídeň - *bramborový s polníčkem, cibulkou, citrusy a lehkou zálivkou*

A protože cukroví máte všichni dost, místo dezertu bude v balíčku kus dobrého vyzrálého francouzského sýra k vínu a tabulku dobré čokolády.

Cena boxu s kaprem je 690 Kč/osoba

*** a tady malým písmem nenápadně bonbónek – jenom 15% DPH je na to © ale psssst!

Objednávky emailem nebo telefonicky info@atelieratelier.cz nebo 257.218.277