

VERY SPECIAL GUEST LIVE!



Na oba koncerty Michala Davida jsme si dovolili pozvat, jako hosta našeho cateringu, **Drahoše Chudobu a jeho tým Venclova Statku**. Poctivě a s láskou vařené jídlo z lokálních surovin a vlastního chovu, a zároveň vřelá osobnost Drahoše, je to, co dnes již přesahuje hranice okresu Rychnov nad Kněžnou. Za zážitkem do jeho penzionu a restaurace neváhají hosté vážit i dlouhou cestu. Vyplatí se jim to. **Venclov statek najdete v půvabné obci Javornice v Orlických horách**. Drahoš si tu se svojí rodinou plní svůj životní sen. S úctou k okolní přírodě chovají **na 30 hektarech okolních pastvin skot plemen Highland a Charolais/Limousine a provozují penzion a restauraci**.

Obdivuhodným faktem je také to, že Drahoš je v oblasti gastronomie samouk a nadšenec. Svoji práci dělá s neuvěřitelným zápalem, ale přesto s pokorou a úctou k řemeslu, zvířatům i přírodě. Má silné vazby na region Podorlicko a věří ve spolupráci mezi pěstiteli, farmáři, lokálními výrobci a poctivými provozovateli v gastronomii.

Menu z Venclova statku jste měli možnost již ochutnat během koncertu kapely Olympic i vzpomínce na Karla Gotta během loňském podzimu.

13.6. a 14.6. vás opět čeká spojení tradičního poctivého řemesla s moderním myšlením a nadšeným přístupem.

Exkluzivně na obou VIP patrech O₂ areny.

Přijdete?

ČESKÉ MENU Z VENCLOVA STATKU od Drahoslava Chudoby a jeho týmu



Tatarák z našeho hovězího

na zeleninovém bramboráku s nakládanou červenou řepou,
česnekovým aioli a kaparovými květy

Marinovaná hovězí kliška z Venclova statku

s bramborovou terinou 

Domácí kynuté buchtičky s vanilkovou omáčkou,

borůvkovým přelivem a likérem Ghost z Orlických hor 



LIVE COOKING!

TY NEJLEPŠÍ ZÁŽITKY JSOU LIVE!

SÝRY LIVE!

ČESKÉ A SLOVENSKÉ SÝRY, ČERSTVÉ A SUŠENÉ OVOCE,
TYČINKY Z LISTOVÉHO TĚSTA 

POMALU PEČENÝ VEPŘOVÝ BOK LIVE!

ČESNEKOVÉ PYRÉ, JABLKO, JUS Z BÍLÉHO PORTSKÉHO VÍNA 

CARVING STATION LIVE!

VYKOSTĚNÉ KUŘECÍ PŮLKY SE ZAUZENÝM MÁSLEM 

POMALU PEČENÁ JEHNĚČÍ KÝTA S KOŘENOVOU ZELENINOU
A ROZMARÝNEM  

ŠPALDOTO S MEDVĚDÍM ČESNEKEM 

ZELENÉ KAPUSTIČKY SE SLANINOU  

DEZERT LIVE!

JAHODOVÁ ZMRZLINA, MARINOVANÁ REBARBORA, MASCARPONE,
DROBENKA Z MÁSLOVÝCH SUŠENEK 

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 CUVÉE, KOLBY POUZDŘANY CZ

BÍLÉ VÍNO ROCENO GRILLO, SIBILIANA, SICILIA IT

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

ČERVENÉ VÍNO CUVÉE ARENA, VIN DE PAYS ROUGE,
CHARLES BROTTE, FR

PIVO STAROPRAMEN, STAROPRAMEN NEALKOHOLICKÉ

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

CAPPY DŽUS JABLKO 100%, POMERANČ 100%, GRAPEFRUIT

FUZE LEDOVÝ ČAJ

NEPERLIVÁ A JEMNĚ PERLIVÁ VODA NATURA

ESPRESSO SE SMETANOU, CAPPUCCINO, CAFFÈ LATTE

VÝBĚR ČAJŮ RONNEFELDT S MEDEM A CITRONEM



1 | 2

*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN

MENU

STUDENÉ PŘEDKRMY

NÁŠ BYLINKOVÝ ČERSTVÝ SÝR & COTTAGE, ŠPENÁTOVÝ QUICHE, MERUŇKY 

MARINOVANÝ LOSOS S KŮROU Z CITRUSŮ, SALÁT Z PEČENÝCH BRAMBOR GRENAILLE, CRÈME FRAÎCHE, ŠALOTKY A PLOCHÉ PETRŽELE, MEDOVO-HOŘČIČNÝ DRESINK 

KUŘECÍ PRSA S KŮŽÍ, TRHANÉ LISTY ČERVENÉ ČEKANKY A FRISÉE SALÁTU, CHIPSY SLANINY, LIBEČKOVÁ AIOLI 

POMALU PEČENÁ VEPŘOVÁ PANENKA, PEČENÝ TUŘÍN S BYLINKAMI, OMÁČKA Z MODRÉHO SÝRA 

LEHCE ZAUZENÝ HOVĚZÍ EYE OF ROUND, GRILOVANÁ CUKETA, CIBULOVÉ CHUTNEY, TYČINKY GRISSINI 

SALÁTY

KRÁJENÁ ZELENINA S VÝBĚREM DRESINKŮ A DOPLŇKŮ 

BULGUROVÝ SALÁT S BYLINKAMI, RAJČATY, VLAŠSKÝMI OŘECHY A CITRONOVÝM DRESINKEM 

SALÁT Z ČERNÉ ČOČKY, BÍLÝCH FAZOLÍ, GRILOVANÉ ZELENINY A NAŤOVÉ CIBULKY 

TEPLÉ POKRMY

LÍSTEČKY Z KRŮTÍCH PRSOU S KŘEHKOU ZELENINOU, OMÁČKA YAKINIKU 

BANKETNÍ ŘÍZEČKY Z VEPŘOVÉ PANENKY, CITRON HOVĚZÍ GULÁŠ PRAŽSKÉHO UZENÁŘE 

PŘÍLOHY

JASMÍNOVÁ RÝŽE 

ŠTOUCHANÉ BRAMBORY 

NAŠE ŠPEKOVÉ KNEDLÍKY

DEZERTY

VÝBĚR MINI DEZERTŮ 

JOGURTOVÁ PĚNA S MALINOVÝM COULIS, „ČOKOLÁDOVÁ HLÍNA“ 

MRKVOVÝ KOLÁČ 

VANILKOVÉ PROFITEROLKY 



2 | 2

*  = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIAN