

PRVNÍ CHOD:

Lososová a kachní paštika (podle *Kterák máš lososa péci* (recept podle první české tištěné kuchařské knihy vydané Janem Severinem Mladším na počátku 16. století; identický recept pod názvem *Dobré jídlo z lososa* nalezneme v *Daz bûch von gûter spise*, německé kuchařky sepsané v letech 1345-1354 Michalem de Leone notářem arcibiskupa z Würzburgu)

Vaječné klobásky (podle *Klobásky takto dělej* (podle *Spis o krmiech, kterak mají dielany býti*, přelom 15. a 16. století)

Slepičí klobásky (podle *Knížce kuchyňské* z roku 1591 vydaná Bavorem mladším Rodovským z Hustiřan)

Doplněno o:

- Vařená vejce
- Houstičky z bílé lepší mouky s mákem
- Pšeničný kvasový chléb
- Zelňáky a škvarkové placky

DRUHÝ CHOD:

Kančí pečeně

Višňová jícha (*Le ménagier de Paris*, 2. pol. 14. stol.)

Jablečná jícha (*Spis o krmiech, kterak mají dielany býti*, 2. pol. 15. stol.)

Kaše pórová (*Le ménagier de Paris*, 2. pol. 14. stol., *Le Viandier*, kolem 1300, *Knížka kuchyňská*, Bavor Rodovský z Hustiřan, 1591)

Pšeničná kaše (*Le Viandier*, kolem roku 1300)

Pečená kuřata nadívaná hruškami (odvozený recept podle účtů hradu Karlštejna z poč. 15. století)

Doplněno o:

- Pšeničný kvasový chléb

TŘETÍ CHOD:

Skopové maso s vínem v hrozních (podle první české tištěné kuchařské knihy vydané Janem Severinem Mladším na počátku 16. století)

Rozebieraná slepice (podle kuchařských předpisů nalezených u *Knížek o moru*)

Masové knedlíky – Knedlíky takto dělej (*Spis o krmiech, kterak mají dielany býti*, přelom 15. a 16. století)

Doplněno o:

Placky s uzeným a kysané zelí – dobový sortiment

Uzené vepřové plátky, špek a kysané okurky – dobový sortiment

ČTVRTÝ CHOD:

Smažené koblihy na sádle – kvasové těsto z pšeničné, bílé mouky a pšenice špaldy s nasekaným ovocem (hroznové víno, jablíčka) a medem, ochucené špetkou skořice

Ovoce sušené a čerstvé – dobový sortiment a sezónní ovoce