

jídelní lístek



PŘEDKRMY

2 ks	ROLKA S KŘENEM A BAGETOU	45,-
60 g	PAŠTIČKA SE ŠVESTKAMI A BÍLÝM PEČIVEM	45,-
60 g	PAŠTIČKA S BRUSINKAMI A BÍLÝM PEČIVEM	45,-
100 g	RAJSKÉ JABLKO S MOZARELLOU, BAZALKOU A OLIVOVÝM OLEJEM	50,-
60 g	UZENÝ LOSOSOVÝ PLÁTEK S CITRONEM A OLIVAMI	90,-
2 ks	CHLEBÍČEK S Kladenskou PEČENÍ	40,-
100 g	Tatarský BIFTEK S TOPINKOU	120,-
60 g	TVARHOVÁ BYLINKOVÁ PĚNA S BAGETOU	45,-
60 g	SÝROVÁ POMAZÁNKA S BÍLÝM PEČIVEM	45,-
60 g	ZAUZENÁ VEPŘOVÁ PANENKA SE ŠVESTKOVOU OMÁČKOU	75,-

HLAVNÍ MENU

0,3 l	POLÉVKA DLE VÝBĚRU	25,-
150 g	HLAVNÍ JÍDLO DLE VÝBĚRU - HOTOVKOVÉ	
150 g	HLAVNÍ JÍDLO DLE VÝBĚRU - MINUTKOVÉ	
	DĚTSKOU PORCI ÚČTUJEME 70% Z CENY	



jídelní lístek

STUDENÝ BUFET

CENY JSOU ZA 1KG ČISTÉ HMOTNOSTI PO ÚPRAVĚ

1 osoba	PEČIVO MÍCHANÉ (CHLÉB SVĚTLÝ I TMAVÝ, PEČIVO BÍLÉ I TMAVÉ)	18,-
1 ks	LISTOVÁ VIŠŇOVÁ TAŠTIČKA	10,-
1 ks	MINIZÁKUSEK	10,-
1 kg	OVOCNÁ MÍSA DLE SEZÓNÍ NABÍDKY	150,-
1 kg	ZELENINOVÁ MÍSA (RAJSKÝ PAPRIKA, OKURKA, LISTOVÝ SALÁT)	180,-
1 kg	ŠOPSKÝ SALÁT (NA PŘÁNÍ LZE DÁT BALKÁNSKÝ SÝR ZVLÁŠŤ)	230,-
1 kg	ZELENINOVÝ SALÁT S DRESINGEM	230,-
1 kg	ZELENINOVÝ SALÁT S TĚSTOVINAMI	210,-
1 kg	RAJSKÉ JABLKO S MOZARELLOU A OLIVOVÝM OLEJEM	230,-
1 kg	CHERRY RAJČÁTKA S RUKOLOU A BYLINKOVOU ZÁLIVKOU	260,-
1 kg	MÍSA Z PLÁTKOVÝCH SÝRŮ (EIDAM, UZENÝ SÝR, GOUDA)	450,-
1 kg	MÍSA ZE ZRAJÍCÍCH SÝRŮ (HERMELÍN, NIVA)	480,-
1 kg	SÝROVÝ EXKLUZIV (CAMEMBERT PREZIDENT, ROQUEFORT, PECORINO)	650,-
1 kg	SALÁMOVÁ MÍSA (ŠUNKA, Kladenská pečeně, POLIČAN, KŘEMEŠNÍK)	480,-
1 ks	CHLEBÍČEK SE ŠUNKOU NEBO Kladenskou	20,-
10 ks	JEDNOHUBKY SE SÝREM A KAPIÍ	60,-
10 ks	JEDNOHUBKY S KLOBÁSKOU A OKURKOU	60,-
1 kg	MASOVÁ ROLÁDA (KUŘECÍ, KACHNÍ, VEPŘOVÁ, HOVĚZÍ)	490,-
1 kg	SELSKÁ MÍSA (KRKOVICE, UZENÉ, SEKANÁ)	380,-
1 kg	DOMÁCÍ TLAČENKA	290,-
1 kg	DOMÁCÍ JITRNICE A JELITA	230,-
1 kg	ROSTBÍF	540,-
200 g	Tatarský biftek se 4 topinkami	250,-
100 g	LOSOSOVÉ ZAUZENÉ PLÁTKY S CITRONEM A OLIVOU	125,-

jídelní lístek



TEPLÝ BUFET

CENY JSOU ZA 1KG ČISTÉ HMOTNOSTI PŘED TEPELNOU
ÚPRAVOU

1 kg	GRILOVANÉ MINIŠPÍZY Z VEPŘOVÉ KRKOVICE(ZELENINA,CIBULE,ŠPEK)	330,-
1 kg	PEČENÉ KUŘE (CCA 1,4 KG)	120,-
1 kg	PEČENÁ KACHNA(CCA 2,2 KG)	190,-
1 kg	PEČENÁ HUSA(CCA 3,8 KG)	240,-
1 kg	PEČENÉ KUŘECÍ PALIČKY(CCA 8KS/KG)	190,-
1 kg	PEČENÁ KRKOVICE(CCA 2,0 KG)	390,-
1 kg	PEČENÝ BŮČEK	290,-
1 kg	VEPŘOVÉ VÝPEČKY	290,-
1 kg	MORAVSKÝ BRABEC	310,-
1 kg	PEČENÉ KOLENO PŘEDNÍ (CCA 1,3KG) NEBO ZADNÍ (CCA 1,8KG)	180,-
1 kg	SEKANÁ DOMÁCÍ	270,-
1 kg	PEČENÁ ZAUZENÁ ŠUNKA NA KOSTI (CCA 9,0KG)	290,-
1 kg	PEČENÁ ZAUZENÁ SELEČÍ ŠUNKA NA KOSTI (CCA 4,0KG)	430,-
1 kg	SMAŽENÉ MINIŘÍZEČKY KUŘECÍ PRSNÍ	480,-
1 kg	SMAŽENÉ MINIŘÍZEČKY KUŘECÍ STEHENNÍ	460,-
1 kg	SMAŽENÉ MINIŘÍZEČKY Z VEPŘOVÉ KOTLETY NEBO KÝTY	450,-
mísa	20 KS BRAMBORÁČKŮ S UZENOU KRKOVICÍ	480,-
1 kg	OCHUCENÉ MASOVÉ KOULE Z MLETÉHO MASA	290,-
150 g	PIKANTNÍ HOVĚZÍ GULÁŠ Z KLIŽKY	65,-
150 g	VEPŘOVÝ GULÁŠ Z PLECKA	55,-



jídelní lístek

GRILOVANÉ SPECIALITY

OD DUBNA 2014 MOŽNOST OBJEDNAT I GRILOVANÉ
SPECIALITY

JÍDELNÍ LIST GRILOVANÝCH SPECIALIT BUDE K DISPOZICI
ZAČÁTKEM ROKU 2014

PŘÍLOHY

300 g	STERILOVANÁ OKURKA	55,-
100 g	HOŘČICE PLNOTUČNÁ	15,-
100 g	KEČUP	15,-
50 g	KŘEN	45,-
100 g	BYLINKOVÝ DRESSING	35,-
100 g	BERANÍ ROHY, NAKLÁDANÁ CIBULKA	35,-
100 g	OLIVY ZELENÉ	25,-
100 g	OLIVY ČERNÉ	35,-

OSTATNÍ SLUŽBY

Do 25 osob	VÝZDOBA SÁLU DLE DISPOZIC PROVOZOVATELE	1500,-
Do 40 osob	VÝZDOBA SÁLU DLE DISPOZIC PROVOZOVATELE	1800,-
Nad 40 osob	VÝZDOBA SÁLU DLE DISPOZIC PROVOZOVATELE	2000,-
	ROZBITÍ TALÍŘE	70,-