

JÍDELNÍČEK
Meníčka jsou pouze do vyprodání zásob.
Kolektiv zaměstnanců Vám
přeje dobrou chuť..

Pondělí: 07.07.2025

- *0,33l Krupicová s vejcem / 26,-
- *150g Vepřový guláš, houskový knedlík / 106,-
- *250g Špagety carbonare / 106,-

Úterý: 08.07.2025

- *0,33l Fazolová / 35,-
- *150g Smažená vepřová kapsa, vařený brambor / 129,-
- *150g Azu po tatarsku, dušená rýže / 118,-

Středa: 09.07.2025

- *0,33l Hovězí vývar s játrovou rýží a nudlemi / 35,-
- *150g Hovězí roštěná, dušená rýže, kyselý okurek / 132,-
- *150g Kuřecí řízek v sýrovém těstíčku, vařený brambor / 119,-

Čtvrtek: 10.07.2025

- *0,33l Kulajda / 35,-
- *150g Vepřové ražniči, opékaný brambor, tatarka / 110,-
- *150g Bramborové knedlíky plněné uzeným masem, slezské zelí / 99,-

Pátek: 11.07.2025

- *0,33l Gulášová / 35,-
- *250g Zapékané palačinky s tvarohem / 103,-
- *150g Kuřecí nudličky v sýrové omáčce, těstovina / 96,-

*Váha masa je uvedena v syrovém stavu
Změna jídelníčku vyhrazena

Váha příloh

- 160g knedlík kynutý
- 200g knedlík bramborový
- 200g rýže vařená
- 200g těstoviny vařené
- 250g brambory vařené
- 250g bramborová kaše, šťouchaný brambor
- 200g hranolky smažené

Tel....774 718 515

Vážení zákazníci, k našemu týdennímu menu nabízíme i stálé menu, které bude na výběr každý den.

Vybírat můžete mimo jiné i z těchto jídel:

- 200g Pečené koleno Sous-Vide, zelí, knedlík / 110,-
- 150g Vepřové výpečky, zelí, knedlík / 112,-
- 400g Kuřecí čtvrtka, dušená rýže, okurek / 110,-
- 220g Kroupové jelito, slezské zelí, brambor / 105,-
- 220g Jitrnice, slezské zelí, brambor / 105,-
- 300g Vepřové žebra Sous-Vide, brambor, zel.salát / 110,-
- 300g Vepřové žebra Sous-Vide, hořčice, křen, chléb / 110,-
- 300g Vepřové žebra Sous-Vide, zelí, knedlík / 110,-
- 200g Labužnická sekaná v těstíčku, bramborová kaše, okurek / 99,-
- 200g Dědová zabijačková sekaná, brambor, kompot / 105,-
- 200g Dědová zabijačková sekaná, zelí, brambor / 106,-

Také pro Vás můžeme zajistit:

- speciality české i zahraniční kuchyně
- teplý bufet – masové mísy na přání dle výběru a počtu osob (mini řízečky, kuřecí, z panenky, kuřecí i vepřové plněné roládky, aj.)
- GRILUJEME – krkovičku, kolínka, vepř, kýtu, špalíky, křídla, stehýnka, aj.
- studený bufet – obložené mísy (salámové, sýrové, mix, ovocné, zeleninové), bagety, 5 druhů chlebičků, aj.
- cukrářské výrobky (domácí koláče, svatební koláče – vlastní výroba z poctivých surovin)
- zabijačkové hody
- rybí speciality
- zvěřinové hody