

AANBOD GERECHTEN
Voor het zomerseizoen 2010 (30.4.-30.9.)

VAST AANBOD en MENUKAART

Ontbijtbuffet in het hotelrestaurant	8.00 – 10.00
Minimarket - bar in de Fox saloon	8.00 – 12.00
Keuken, Fast food gerechten (F&F)	12.00 – 21.30

AANBOD VAN DE VASTE MENUKAART:

Fast food gerechten (F&F)

Gebakken uiringen
Gebakken worst, ketchup of mosterd, gebak
Hamburger of Foxburger
Worst gestopt in een typisch Tsjechisch broodje
Frietjes/Patat, ketchup of Tataarsaus

VASTE MENUKAART

Warme soep

Zie soep van de dag

Koude soepen

Aardbeisoep
Vruchtensoep bereid met karnemelk

Hoofdgerechten

Koude kaas-, hamschotel met groenten, gebak
Visfilet met boter, aardappelen
Kippenstukjes met rijst
Gehaktbal met aardappelpuré, komkommer
Gebakken kaas
Ongepaneerde schnitzel met gekookte aardappelen
Gepaneerde schnitzel met gekookte aardappelen
Pastasalade met kippenstukjes
Zoete griesmeelpap met boter, kaneel of cacao

Lekkere hapjes van de grill

200g Vossenspiesspecialiteit- kip, ui, paprika, pikante worstel
300g Halskarbonade/spiering
200g Varkenshaas

Bijgerechten

Gekookte aardappelen met boter
Aardappelpannenkoeken
Aardappelpuré
Gebakken aardappelen
Patat/frietjes
Gekookte witte rijst
Gebak
Ketchup, Tataarsaus, mosterd

Salades

Kleine portie salade

Grote portie salade

Zoete nagerechten

Zie dagaanbieding (uit oma's keuken)

Op bestelling – 2 dagen van tevoren

Feestelijke zalm – met gebakken aardappelen bereid in aluminium folie met bladspinazie en kruidenboter

Feestelijke hamlappen – gebakken varkenslap (ca 10kg) met groenten

Oud-Tsjechische schotel – feest voor 4 personen – gebakken eend, gerookt vlees, witte en rode kool, knoedel of aardappelknoedel

MENUKAART MET WISSELENDE GERECHTEN VOLGENS HET SEIZOEN – OMA'S CUISINE (Traditionele Tsjechische cuisine)

- nr.1. soep: huisgemaakte aardappelsoep met paddenstoelen
goulash soep
hoofdgerecht: varkenslapje, knoedel, zuurkool
linzen met azijn en ei
nagerecht: flensjes met boter en kaneel
- nr.2. soep: zuurkoolsoep
beulingensoep
hoofdgerecht: traditionele Slowaakse bolmaaltijd (aardappel- en bloem nocchi) met gerookt vlees en zuurkool
traditionele Tsjechischepaddestoelenmaaltijd met grutten – de zogenaamde Kuba
nagerecht: appelstrudel
- nr.3. soep: traditionele zuurkoolsoep uit de Krkonose (Reuzengebergte) regio
linzensoep
hoofdgerecht: gebakken kip met appel en aardappelen
paprika gevuld met gehakt en met tomatensoep
nagerecht: huisgemaakt gebak, de zogenaamde bábovka
- nr.4. soep: knoflooksoep
kaassoep
hoofdgerecht: Gevuld gebakken runderlapje met rijst
gevuld gebakken varkenslapje met spinazie en knoedel
nagerecht k: zoet ovenbroodschoteltje
- nr.5. soep: Borsjt – rode bietensoep
bloemkoolsoep
hoofdgerecht: ovenschotel met pasta en ham
aardbeiknoedels bereid met kwarkdeeg
nagerecht: zwoerdjesspannenkoek
- nr.6. soep: traditionele uiensoep met vlees uit de Krkonoše (Reuzengebergte) regio
kippensoep met huisgemaakte noedels
hoofdgerecht: rundergoulash met knoedel
traditionele zoete balletjes (aardappel en griesmeel) met maanzaad
nagerecht: koekjes met pudding
- nr.7. soep: erwtensoep

dillesoep
hoofdgerecht: rundvlees met heel veel ui, aardappelknoedel
varkenslevertjes met knoflook
nagerecht: zoete rollade

nr.8. soep: aardappel-, padestoel-, ei- en roomsoep, de zogenaamde Kulajda
rundvlees met levertjesrijst
hoofdgerecht: lendestuk met roomsaus, knoedel
varkensrisotto, komkommer
nagerecht: chocolade rollade

nr.9. soep: boerensoup
rundersoup met nocchi
hoofdgerecht: kippengoulash met pasta
speklapje met knoedel en zuurkool
nagerecht: koek gevuld met pruimenstroop

nr.10. soep y: witte groentesoup
rundersoup met leverballetjes
hoofdgerecht: kipvlees met paprika, pasta
aardappelknoedel gevuld met gerookt vlees, zuurkool
nagerecht: traditionele Tsjechische koek

nr.11. soep: griesmeelsoep met ei
witte paddestoelensoup
hoofdgerecht: varkenslevertjes met pittige mosterdsaus
gebakken rundvlees, pasta
nagerecht: lichte zoete zomerkoek met vruchten

nr.12 reserve- of vervangmaaltijden
huisgemaakte gebakken gehaktrollade met aardappel-, zuurkool- en uiballen