

NABÍDKA STRAVOVÁNÍ  
Na letní sezonu 2010 (30.4.-30.9.)

STÁLÁ NABÍDKA a JÍDELNÍ LÍSTEK

Snídaňový bufet v hotel restaurantu	8.00 – 10.00
Minimarket - bar Fox saloonu	8.00 – 12.00
Kuchyň, Rychlé občerstvení (F&F)	12.00 – 21.30

NABÍDKA STÁLÉHO JÍDELNÍHO LÍSTKU:

**Rychlé občerstvení (F&F)**

Smažená cibulová kolečka  
Opečená klobása, kečup nebo hořčice, pečivo  
Hamburger či Foxburger  
Párek v rohlíku  
Hranolky, kečup nebo tatarská omáčka

STÁLÝ JÍDELNÍ LÍSTEK

**Polévky teplé**

Dle denní nabídky

**Polévky studené**

Jahodová  
Ovocná z kysaného mléka

**Hlavní jídla**

Studená obložen mísa, pečivo (uzeniny, sýr, obloha)  
Rybí filé na másle, brambor  
Kuřecí směs s rýží  
Karbanátek s bramborovou kaší, okurka  
Smažený sýr  
Přírodní vepřový řízek s vař. bramborem  
Smažený kuřecí řízek s vař. bramborem  
Těstovinový kuřecí salát  
Krupicová kaše s máslem, skořicí nebo kakaem

**Baštu z grilu**

200g Liščí špíz – kuřecí, cibule, paprika, pikantní klobása  
300g Vepřová krkovička  
200g Vepřová panenka

**Přílohy**

Vařený brambor maštěný máslem  
Bramborové placky  
Bramborová kaše  
Opečené brambory  
Hranolky  
Rýže bílá vařená  
Pečivo  
Kečup, tatarská omáčka, hořčice

**Saláty**

Malý Salát  
Velký Salát

## Moučníky

Dle denní nabídky (z babiččiny kuchyně)

### Na objednávku 2 dny předem

Párty losos – s pečenými bramborami v alobalu s listovým špenátem a bylinkovým máslem

Párty kýta - pečená vepřová kýta (cca 10kg) s oblohou

Staročeský talíř – party pro 4 - Pečená kachna, uzené, bílé a červené zelí, houskový a bramborový knedlík

### SEZONNÍ JÍDELNÍ LÍSTEK – BABIČČINA KUCHYNĚ (Tradiční Česká Kuchyně)

- |      |           |  |
|------|-----------|--|
| č.1. | polévka:  | domácí bramboračka s houbami<br>Gulášová                                       |
|      | Hl.chod:  | vepřo, knedlo, zelo<br>Čočka na kyselo s vejcem                                |
|      | Moučník:  | lívance s máslem a skořicí   |
| č.2. | polévka:  | zelňačka<br>dršťková   |
|      | hl.chod:  | střapačky s uzeným masem, kysané zelí<br>houbovec zvaný Kuba                   |
|      | moučník:  | jablečný závin nebo také štrůdl  |
| č.3. | polévka:  | krkonošské kyselo<br>čočková   |
|      | hl.chod:  | pečené kuře na jablkách s bramborem<br>plněný paprikový lusk s rajskou omáčkou |
|      | moučník:  | domácí bábovka   |
| č.4. | polévka:  | česnečka<br>sýrová   |
|      | hl. chod: | Španělský ptáček s rýží<br>vepřový vrabec se špenátem, chlupatý knedlík        |
|      | moučník:  | žemlovka   |
| č.5. | polévka:  | boršč<br>květáková   |
|      | hl.chod:  | šunkafleky<br>jahodové knedlíky z tvarohového těsta                            |
|      | moučník:  | škvarkové placky   |
| č.6. | polévka:  | krkonošská cibulačka s masem<br>slepičí s domácími nudlemi                     |
|      | hl.chod:  | hovězí guláš s knedlíkem<br>škubánky s mákem                                   |
|      | moučník:  | pudingové řezy   |
| č.7. | polévky:  | hrachová<br>koprová  |
|      | hl.chod:  | hovězí maso cibulář, brambor.knedlík<br>vepřové játra na česneku               |
|      | moučník:  | metrová roláda   |
| č.8. | polévky:  | Kulajda<br>hovězí s játrovou rýží  |

- hl.chod: svíčková na smetaně, knedlík  
vepřové rizoto, okurka
- moučník: čokoládová roláda
- č.9. polévky: selská  
hovězí s kapáním
- hl.chod: kuřecí guláš s těstovinami  
párkový bůček, chlupatý knedlík, zelí
- moučník: povidlové buchty
- č.10. polévky: bílá zeleninová  
hovězí s játrovými knedlíčky
- hl.chod: kuřecí na paprice, těstoviny  
plněný bramborový knedlík uz. masem, zelí
- moučník: třená bábovka
- č.11. polévky: krupicová s vejci  
bílá houbová
- hl.chod: vepřová játra s pikantní omáčkou z hořčice  
štěpánská hov.pečeně, těstoviny
- moučník: bublanina
- č.12 náhradní jídla  
domácí sekaná s lepenicí