

*Středisko odborné přípravy restaurace Bečva
Střední škola gastronomie a služeb, Přerov, Šířava 7*

JÍDELNÍ LÍSTEK



Den zvěřinových specialit

19.- 20. listopadu 2014

vždy od 14:30 hodin

JÍDELNÍ LÍSTEK

DNY ZVĚŘINOVÝCH SPECIALIT

Předkrmy

80g Duet zvěřinových paštik na ledovém salátu s brusinkami

Polévky

0,22l Zvěřinový vývar s žampionovými knedlíčky

Nabídka dne

150g Kančí hřbet v listovém těstě s houbovým ragú
a mandlovými kroketami



JÍDELNÍ LÍSTEK

DNY ZVĚŘINOVÝCH SPECIALIT

Hotové pokrmy

- 150g Pečená srnčí kýta na jemné smetanové omáčce s brusinkami a citronem
- 150g Jelení guláš s houbami
- 150g Dančí kýta se brusinkovou omáčkou
- 150g Divočák s hruškami pečenými v červeném víně

Pokrmy na objednávku

- 150g Smažené jelení řízečky v ořechovém těstíčku
- 150g Poněšické jelení medailonky se žampiony a mladými cibulkami
- 150g Srnčí medailonky na myslivecký způsob doplněné jablečným pyré
- 150g Kančí steak pečený pod houbovou krustou
- 150g Prsíčka z bažanta ve slaninovém kabátku s dušeným hroznovým vínem podávané
- 150g Dorůžova pečený hřbet z muflona na másle s ostružinovou omáčkou a karamelizovanými kaštany

Přílohy

- 200g Zámecké brambory
- 200g Šťouchané brambory s cibulkou
- 150g Smažené čtvrtky brambor
- 100g Smažené bramborové chipsy
- 160g Houskové knedlíky
- 200g Špekové knedlíky

Moučníky

- 150g Pošírovaná hruška na perníkovém korpusu