



# JÍDELNÍ LÍSTEK

Festivalový den řízků

5. dubna 2017  
od 14:30 hodin



**ŠÍŘAVA, PŘEROV**  
Střední škola gastronomie a služeb  
Přerov, Šířava 7



# JÍDELNÍ LÍSTEK | Festivalový den řízků

## Festivalová nabídka:

- 411** 150 g Pařížský telecí řízek  
(telecí kýta smažená v těstíčku s hráškem)
- 412** 150 g Vídeňský telecí řízek  
(telecí kýta v trojobalu smažená na přepuštěném másle)
- 413** 150 g Smaženky z kuřecího masa se smetanou, bylinkami a brusinkami  
(přírodní placičky z mletého masa se smetanou a bylinkami)
- 414** 150 g Kuřecí prsíčka smažená v zelném těstíčku
- 415** 150 g Pikantní mleté hovězí řízečky s anglickou omáčkou
- 416** 150 g Plněný řízek z vepřové panenky v pивním těstíčku
- 417** 150 g Vepřový řízek smažený v oříškové krustě

## Saláty:

- 418** 200 g Netradiční mrkvový salát se sezamem a zázvorem  
(objednejte si jej buď studený nebo teplý)
- 419** 200 g Salát z čerstvé zeleniny



# JÍDELNÍ LÍSTEK | Festivalový den řízků

## Přílohy:

420 200 g Jemné bramborové pyré

421 200 g Vařené brambory s pažitkou, maštěné máslem

422 150 g Smažené bramborové hranolky

423 150 g Smažené bramborové dukátky

## Moučník:

424 150 g Tažený jablečný závin s ořechy, vanilkovou zmrzlinou a vaječným likérem

DĚKUJEME ZA VAŠI NÁVŠTĚVU  
SEZNAM ALERGENŮ K NAHLÉDNUTÍ U OBSLUHY





# ŠÍŘAVA, PŘEROV

Střední škola gastronomie a služeb  
Přerov, Šířava 7

## **Studijní obory** (čtyřleté, zakončené maturitou):

65-42-M/01 HOTELNICTVÍ  
69-41-L/01 KOSMETICKÉ SLUŽBY  
69-41-L/01 VIZÁŽISTA

## **Učební obory** (tříleté, ukončené vydáním výučního listu a možností získání maturity v nástavbovém denním či dálkovém studiu):

69-51-H/01 KADEŘNÍK  
65-51-H/01 KUCHAR-ČÍŠNÍK  
65-51-H/01 KUCHAR – se zaměřením na zážitkovou gastronomii  
65-51-H/01 ČÍŠNÍK – se zaměřením na nápojovou gastronomii  
29-54-H/01 CUKRÁŘ  
66-51-H/01 PRODAVAČ

## **Nástavbový studijní obor:**

- 64-41-L/51 PODNIKÁNÍ
- denní studium (dvouletý, zakončený maturitou)
  - dálkové studium (tříletý, zakončený maturitou)

