



# JÍDELNÍ LÍSTEK

Rakouská kuchyně

17. a 18. října 2017  
vždy od 14:30 hodin



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



# JÍDELNÍ LÍSTEK | Rakouská kuchyně

## Polévka

**411** 0,22 l Tradiční rakouská dýňová polévka s koprem 25,-

## Nabídka specialit

**412** 150 g Candát pečený po srbsku s pikantní omáčkou 175,-

**413** 150 g Roštěná Esterházy (roštěná, kapary, zakysaná smetana, koř. zelenina) 195,-

**414** 150 g Telecí na smetaně na rakouský způsob 138,-

**415** 150 g Vídeňský telecí řízek 138,-

**416** 150 g Telecí tafelspitz s pažitkovou omáčkou 145,-

**417** 350 g Eisbein (grilované koleno, dušené zelí, hořčice, křen, chléb) 163,-

**418** 300 g Pečená žebra s BBQ omáčkou s lehkým pikantním zelným salátem 148,-

**419** 400 g Pečené brambory po tyrolsku (vepř. pečeně, brambory, slanina) 115,-



# JÍDELNÍ LÍSTEK | Rakouská kuchyně

## Moučník

**420** 200 g Povidlové buchty s vanilkovou omáčkou 35,-

## Přílohy

**421** 200 g Tyrolské knedlíky (s tyrolským špekem) 35,-

**422** 200 g Pažitkové brambory 18,-

**423** 250 g Vídeňský bramborový salát 18,-

PŘEJEME VÁM DOBROU CHUŤ!  
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)

