



SVATOMARTINSKÉ SLAVNOSTI A SVATOMARTINSKÉ HODY

v penzionu „U Potůčku“ Hřbitovní ul. 219 ve Smržovce

12. - 14. listopadu 2021

Pátek 15.00 hod. – 22.00 hod.

Sobota 11.00 hod. – 22.00 hod.

Neděle 11.00 hod. – 17.00 hod.

Na tyto dny máme nachystáno:

- „Kaldoun“ - Vývar s játrovými knedlíčky a zavářkou 38,-
- Bramborový přesňák plněný husími játry 59,-
- Husí játra v sádle s cibulkou 65,-

Pro 6 – 8 osob (nutné objednat týden předem)

- 5 kg Svatomartinská nadívaná husa s bílým a červeným zelím 1390,-
Nádivka: bílé pečivo, másla, cibule, játra z husy + vnitřnosti, sůl, kmín, pepř, koňak, Rozsekané mandle, petrželka, šalvěje, muškátový oříšek, jablka, bílé suché víno.
Přílohy: kombinace knedlíků

Pro 4 – 6 osoby

- 2, 5 kg Svatomartinská nadívaná husa s bílým a červeným zelím 780,-
Nádivka: bílé pečivo, másla, cibule, játra z husy + vnitřnosti, sůl, kmín, pepř, koňak, Rozsekané mandle, petrželka, šalvěje, muškátový oříšek, jablka, bílé suché víno.
Přílohy: kombinace knedlíků

Pro jedlíky

- 600 gr. Svatomartinská husa - pečené stehno, bílé a červené zelí 345,-
Pečené stehno, příloha Vysocké zelí, doporučená příloha kombinace knedlíků.

A taky husy trochu jinak:

- 400 gr. Svatomartinská pečená husa s bílým a červeným zelím 230,-
Pečená husa, příloha Vysocké zelí, doporučená příloha kombinace knedlíků.
- 400 gr. Pečená husa, na kaštanech, šalotkách a jablkách, podlité bílým vínem, rozmarýnem, doporučená příloha bramborové lokše 235,-
- 400 gr. Pečená husa se švestkovou omáčkou 230,-
doporučená příloha špekové knedlíky
- 400 gr. Husa na domácí slanině a červeném víně, 238,-
doporučená příloha pečené brambory s rozmarýnem a česnekem

Něco sladkého na závěr:

- Moravský koláč celý 165,-
Náplň: Mák, povidla, ořechy, tvaroh apod.
- Moravský koláč 1/8 28,-
Náplň: Mák, povidla, ořechy, tvaroh apod.

Mladá a Svatomartinská vína – ročník 2021, dle denní nabídky:

Cena od 190,- Kč / láhev 0,75 l

Rezervace možná na mail: penzion@sskolemb.cz, nebo telefon: +420 607 082 557