



„Třeboňsko“

- Termín konání:** 5.6. - 7.6.2015
- Organizátor:** David Šíla
- Ubytování:** Svět Bohemia v Třeboni <http://www.hotelsvet.com/>
- Cena ubytování:** 1350,- Kč/dvoulůžkový pokoj se snídaní/ noc
- Parkování:** hlídané parkoviště u hotelu
- Poplatek:** 800,- Kč / posádka - zahrnuje vstupné, nálepky, parkování, provozní režie.

Program srazu:

Pátek: začátek srazu 15.00, ubytování, večeře, noční prohlídka pivovaru Regent
<http://www.pivovar-regent.cz/cz/prohlidka-pivovaru> (jdeme pěšky)

Sobota: hrobka Schwarzenbergů (prohlídka), klášter Borovany (prohlídka), Martinský mlýn (oběd), Nové Hrady (prohlídka hradu, výborná cukrárna), Chlum u Třeboně, večerní program (trasa cca 150 km)

Neděle: zámek Třeboň (prohlídka), Stráž nad Nežárkou, Dobrá Voda, Křemešník – oběd, možnost navštívit poutní kostel, rozhledna - ukončení srazu (trasa cca 90 km)

Doporučená výbava: brýle proti sluníčku, opalovací krém, repelent, pláštěnka a dobrá nálada

Po dobu srazu nebudeme stavět u benzínové pumpy, Natankujte si v pátek před příjezdem k hotelu, v Třeboni je benzínek dostatek. Na sobotu jsem objednal počasí slunečné – 31 °C. V neděli už takové nebude, objednal jsem 26°C, možná trochu sprchne. Jídlo i ubytování máte všichni zamluvené, tak doufejme, že všem bude chutnat. Je pamatováno i na ty, co si oběd či večeři nedokáží bez palačinky představit. Hotel se nachází u rybníka svět, takže kdo je příznivce koupání, může si vzít plavky.

První kulturní akce začíná v pátek 20.30 hodin, a to noční prohlídkou pivovaru. Prohlídka trvá 1,5 hodiny a je zakončena ochutnávkou místního piva.

Ostatní se dozvíte v pátek večer. Těším se na Vás David Šíla
603 424 999, 602 304 249.

NABÍDKA SKUPINOVÝCH MENU HOTEL SVĚT (BOHEMIA) RESTAURACE RYBÁŘSKÁ BAŠTA TŘEBOŇ

1) Základní menu á 180,-Kč

A

Hovězí vývar s masem a nudlemi, pečivo
150g Selská vepřová pečeně, podávaná s houskovým knedlíkem, zelí
Ovocný knedlík s tvarohem, máslem a cukrem

B

Jihočeská bramboračka se žampiony, pečivo
150g Kapr na zelenině, podávaný s petrželovým bramborem
Palačinka s ovocem a šlehačkou

C

Šunková rolka s křenovou šlehačkou, pečivo
150g Hovězí guláš, podávaný se špekovým knedlíkem
Lívance s cukrem a skořicí

D

Vegetariánský salát s vejcem, pečivo
250g Dušená brokolice se sýrovou omáčkou, podávaná s vařeným bramborem
Tvarohový šlehaný krém s ovocem

ALTERNATIVA HLAVNÍCH JÍDEL (možnost záměny hlavního chodu v menu)

150g Smažený vepřový řízek podávaný s bramborovým salátem, citrón
150g Kuřecí směs s pórkem nivou, podávaná s rýží

2) Kapří hranolky á 200,-Kč

Jihočeská bramboračka se žampiony, pečivo
150g Kapří hranolky, podávané s petrželovým bramborem
Palačinka s ovocem a šlehačkou

3) Výběrová menu á 210,-Kč

A

Jemná paštika s brusinkami a mandlemi, pečivo
Výběr z pokrmů:
150g Kapr smažený, podávaný s domácím bramborovým salátem nebo
150g Zvěřinový guláš s houbami, podávaný se špekovým knedlíkem
Jablkový závin se šlehačkou

B

Křupavý zeleninový salát, pečivo
Výběr z pokrmů:
200g Grilovaná krkovička, podávaná s pečivem, křenem, hořčicí a feferonkou nebo
150g Kuřecí plátek s ananasem a sýrem, podávaný s rýží a hranolky
Jihočeská palačinka s povidly

Zvýhodněný nápojový balíček /výběr z nápojů/:

á 35,- Kč /Budvar 12° nebo víno, nealko, káva, čaj/
á 45,- Kč /0,04 Becherovka nebo 0,1 Cinzano, 0,05 Campari, 0,1 sekt/

4) Jihočeská menu á 230,-Kč

A

Bramborová polévka, pečivo
250g Jihočeská bašta / uzené, vepřové, klobása, zelí, variace knedlíků /
Ovocný knedlík s cukrem a tvarohem

B

Zelná polévka s klobásou, pečivo
200g Smažený vepřový řízek, petrželkové brambory
Jablkový závin se šlehačkou

C

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky, pečivo
200g Svíčková na smetaně, podávaná s houskovým knedlíkem, citron, brusinky, šlehačka
Staročeské jablečné palačinky s tvarohem

ALTERNATIVA HLAVNÍCH JÍDEL (možnost záměny hlavního chodu v menu)

250g Jemná zeleninová směs dušená, podávaná s petrželkovým bramborem
250g Pstruh paní mlynářky, podávaný s petrželkovým bramborem
200g Jemná kuřecí směs podávaná s rýží a hranolky

5) Menu mimořádných příležitostí á 560,-Kč

A

0,1 Cinzano Bianco s cukrovou krustou a citronem
Uzený losos podávaný s medovo-hořčicovou omáčkou, banketka
Královský hovězí vývar s koňakem a jemnou zeleninou, pečivo
300g Trojbarevný copánek na sýrové omáčce s bylinkami, podávané
s bramborovými kroketami a špeclemi, brusinky
/ vepřová panenka, kuřecí a krutí prsa /
Sýrová roláda plněná šunkovou pěnou a čerstvým ovocem
0,1 šumivé víno „Bohemia brut“

B

0,02 Becherovka
Roastbeefové roľky Waldorf, podávané s opečeným toastem
Cibulová polévka se sýrovým nokem, pečivo
200g Rybí duo (losos a candát s citrónovým pepřem v salátovém lůžku),
podávaný s petrželkovým bramborem, citron
Zmrzlinová „bomba“ bohatě obložená ovocem
0,04 Metaxa

Nabídka Martinský mlýn sobotní oběd

<http://www.martinskymlyn.cz/cz/restaurace>

polévka: hovězí vývar s nudlemi

- 1) Vepřový závitek, rýže
- 2) Kuřecí řízek, štouchané brambory
- 3) Smažený sýr, hranolky, tatarská omáčka
- 4) Kapří škvarky, chléb

Nabídka hotelu Křemešník nedělní oběd – ukončení srazu

<http://www.hotelkremesnik.cz/hotel/restaurace>

polévka: boršč

česnečka

- 1) Svíčková, houskový knedlík
- 2) Masová směs, rýže
- 3) Vepřová kotleta na bylinkách, hranolky, tatarská omáčka
- 4) Smažený sýr, hranolky, tatarská omáčka