

Nabídka celovečerní menu

Obvyklý program celovečerního menu, který samozřejmě lze změnit dle Vašeho přání:

- **16:00 hodin - příjezd hostů a ubytování**
- **17:00 hodin - přivítání hostů panáčkem slivovice**
- **17:00 hodin - večeře - předkrm, hlavní chod, dezert**
- **18:00 hodin - degustace (v případě zájmu)**
- **20:00 hodin - druhá večeře - uzeninová a sýrová prkénka**
- **01:00 hodin - ukončení - možno prodloužit zavírací dobu po dohodě s personálem (každá další započatá hodina - 3.000,- Kč).**

Každé celovečerní menu trvá 8 hodin a dále zahrnuje neomezenou konzumaci kvalitních sudových vín, stolní vody, kávy (espresso, lungo, turecká káva) a čaje.

Pro jednu skupinu je možné připravit maximálně 3 varianty celovečerního menu a minimálně 10 porcí od jednoho menu.

ADRESA

Vinný sklep Krýsa
Kostelec 343
696 51 Kostelec
Česká Republika

OBJEDNÁVKY A REZERVACE

RECEPCE
+420 733 791 612
info@vinnysklepkrysa.cz

VINNÝ SKLEP

Ing. Pavel Krýsa
+420 731 178 483
pavel.krýsa@vinnysklepkrysa.cz

VINAŘSTVÍ

Robert Krýsa
+420 733 763 689
robert.krýsa@vinnysklepkrysa.cz

Domácí klobása

přípitek:	slivovice (0,02 l)
předkrm:	domácí játrová paštika, cibule, chléb (35 g)
hl. chod:	domácí klobása (150 g) křen, hořčice, pečivo
dezert:	domácí koláč s povidly a tvarohem (2 ks)
prkno:	domácí uzené (80 g), sýry k vínu (80 g), pečivo
pochutiny:	listové tyčinky, pražené mandle.

Cena: 569,- Kč/osoba

Kuře na grilu

přípitek:	slivovice (0,02 l)
předkrm:	domácí játrová paštika, cibule, chléb (35 g)
hl. chod:	kuře na grilu (1/4), zelenina, pečivo
dezert:	domácí koláč s povidly a tvarohem (2 ks)
prkno:	domácí uzené (80 g), sýry k vínu (80 g), pečivo
pochutiny:	listové tyčinky, pražené mandle.

Cena: 739,- Kč/osoba

!!! Nutno objednat min. 16 porcí !!!

ADRESA

Vinný sklep Krýsa
Kostelec 343
696 51 Kostelec
Česká Republika

OBJEDNÁVKY A REZERVACE

RECEPCE
+420 733 791 612
info@vinnysklepkrysa.cz

VINNÝ SKLEP

Ing. Pavel Krýsa
+420 731 178 483
pavel.krýsa@vinnysklepkrysa.cz

VINAŘSTVÍ

Robert Krýsa
+420 733 763 689
robert.krýsa@vinnysklepkrysa.cz

Uzená vepřová krkovička

přípitek:	slivovice (0,02 l)
předkrm:	škvarková pomazánka, cibule, chléb (35 g)
hl. chod:	uzená vepřová krkovička (150 g), šťouchané brambory, okurek
dezert:	jablečný štrůdl (2 ks)
prkno:	domácí uzené (80 g), sýry k vínu (80 g), pečivo
pochutiny:	listové tyčinky, pražené mandle.

Cena: 759,- Kč/osoba

Hovězí guláš

přípitek:	slivovice (0,02 l)
předkrm:	škvarková pomazánka, cibule, chléb (35 g)
hl. chod:	hovězí guláš (150 g), houskový knedlík, cibule
dezert:	honzovy buchty (2 ks)
prkno:	domácí uzené (80 g), sýry k vínu (80 g), pečivo
pochutiny:	listové tyčinky, pražené mandle.

Cena: 789,- Kč/osoba

Pečená kachna

přípitek:	slivovice (0,02 l)
předkrm:	domácí játrová paštika, cibule, chléb (35 g)
hl. chod:	pečená kachna (¼ kachny), zelí bílé, červené, houskový a bramborový knedlík
dezert:	domácí mrkváče (2 ks)
prkno:	domácí uzené (80 g), sýry k vínu (80 g), pečivo
pochutiny:	listové tyčinky, pražené mandle.

Cena: 829,- Kč/osoba

Vegetariánské menu

přípitek:	slivovice (0,02 l)
předkrm:	zeleninovo sýrová pomazánka, něco jiného (1 ks), pečivo
hl. chod:	pečená řepa, květák, sypané mandlemi, brambor (120 g)
dezert:	dle nabídky (2 ks)
pochutiny:	listové tyčinky, pražené mandle.

Cena: 799,- Kč/osoba

Ceny jsou uvedeny včetně DPH. Seznam alergenů na vyžádání u obsluhy.

ADRESA

Vinný sklep Krýsa
Kostelec 343
696 51 Kostelec
Česká Republika

OBJEDNÁVKY A REZERVACE

RECEPCE
+420 733 791 612
info@vinnysklepkrysa.cz

VINNÝ SKLEP

Ing. Pavel Krýsa
+420 731 178 483
pavel.krýsa@vinnysklepkrysa.cz

VINAŘSTVÍ

Robert Krýsa
+420 733 763 689
robert.krýsa@vinnysklepkrysa.cz