AANBOD GERECHTEN

Voor het zomerseizoen 2010 (30.4.-30.9.)

VAST AANBOD en MENUKAART

Ontbijtbuffet in het hotelrestaurant 8.00 – 10.00

Minimarket - bar in de Fox saloon 8.00 – 12.00

Keuken, Fast food gerechten (F&F) 12.00 – 21.30

AANBOD VAN DE VASTE MENUKAART:

**Fast food gerechten (F&F)**

Gebakken uiringen

Gebakken worst, ketchup of mosterd, gebak

Hamburger of Foxburger

Worst gestopt in een typisch Tsjechisch broodje

Frietjes/Patat, ketchup of Tataarsaus

VASTE MENUKAART

**Warme soep**

Zie soep van de dag

**Koude soepen**

Aardbeisoep

Vruchtensoep bereid met karnemelk

**Hoofdgerechten**

Koude kaas-, hamschotel met groenten, gebak

Visfilet met boter, aardappelen

Kippenstukjes met rijst

Gehaktbal met aardappelpuré, komkommer

Gebakken kaas

Ongepaneerde schnitzel met gekookte aardappelen

Gepanneerde schnitzel met gekookte aardappelen

Pastasalade met kippenstukjes

Zoete griesmeelpap met boter, kaneel of cacao

**Lekkere hapjes van de grill**

200g Vossenspiesspecialiteit- kip, ui, paprika, pikante worstel

300g Halskarbonade/spiering

200g Varkenshaas

**Bijgerechten**

Gekookte aardappelen met boter

Aaardappelpannenkoeken

Aardappelpuré

Gebakken aardappelen

Patat/frietjes

Gekookte witte rijst

Gebak

Ketchup, Tataarsaus, mosterd

**Salades**

Kleine portie salade

Grote portie salade

**Zoete nagerechten**

Zie dagaanbieding (uit oma´s keuken)

**Op bestelling – 2 dagen van tevoren**

Feestelijke zalm – met gebakken aardappelen bereid in aluminium folie met bladspinazie en kruidenboter

Feestelijke hamlappen – gebakken varkenslap (ca 10kg) met groenten

Oud-Tsjechische schotel – feest voor 4 personen – gebakken eend, gerookt vlees, witte en rode kool, knoedel of aardappelknoedel

MENUKAART MET WISSELENDE GERECHTEN VOLGENS HET SEIZOEN – OMA´S CUISINE

(Traditionele Tsjechische cuisine)

nr.1. soep: huisgemaakte aardappelsoep met paddenstoelen

goulash soep

hoofdgerecht: varkenslapje, knoedel, zuurkool

linzen met azijn en ei

nagerecht: flensjes met boter en kaneel

nr.2. soep: zuurkoolsoep

beulingensoep

hoofdgerecht: traditionele Slowaakse bolmaaltijd (aardappel- en bloem nocchi) met gerookt vlees en zuurkool

traditionele Tsjechische paddestoelenmaaltijd met grutten – de zogenaamde Kuba

nagerecht: appelstrudel

nr.3. soep: traditionele zuurkoolsoep uit de Krkonose (Reuzengebergte) regio

linzensoep

hoofdgerecht: gebakken kip met appel en aardappelen

paprika gevuld met gehakt en met tomatensoep

nagerecht: huisgemaakt gebak, de zogenaamde bábovka

nr.4. soep: knoflooksoep

kaassoep

hoofdgerecht: Gevuld gebakken runderlapje met rijst

gevuld gebakken varkenslapje met spinazie en knoedel

nagerecht k: zoet ovenbroodschoteltje

nr.5. soep: Borsjt – rode bietensoep

bloemkoolsoep

hoofdgerecht: ovenschotel met pasta en ham

aardbeiknoedels bereid met kwarkdeeg

nagerecht: zwoerdjespannenkoek

nr.6. soep: traditionele uiensoep met vlees uit de Krkonoše (Reuzengebergte) regio

kippensoep met huisgemaakte noedels

hoofdgerecht: rundergoulash met knoedel

traditionele zoete balletjes (aardappel en griesmeel) met maanzaad

nagerecht: koekjes met pudding

nr.7. soep: erwtensoep

dillesoep

hoofdgerecht: rundvlees met heel veel ui, aardappelknoedel

varkenslevertjes met knoflook

nagerecht: zoete rollade

nr.8. soep: aardappel-, padestoel-, ei- en roomsooep, de zogenaamde Kulajda

rundvlees met levertjesrijst

hoofdgerecht: lendestuk met roomsaus, knoedel

varkensrisotto, komkommer

nagerecht: chocolade rollade

nr.9. soep: boerensoep

rundersoep met nocchi

hoofdgerecht: kippengoulash met pasta

speklapje met knoedel en zuurkool

nagerecht: koek gevuld met pruimenstroop

nr.10. soep y: witte groentesoep

rundersoep met leverballetjes

hoofdgerecht: kipvlees met paprika, pasta

aardappelknoedel gevuld met gerookt vlees, zuurkool

nagerecht: traditionele Tsjechische koek

nr.11. soep: griesmeelsoep met ei

witte paddestoelensoep

hoofdgerecht: varkenslevertjes met pittige mosterdsaus

gebakken rundvlees, pasta

nagerecht: lichte zoete zomerkoek met vruchten

nr.12 reserve- of vervangmaaltijden

huisgemaakte gebakken gehaktrollade met aardappel-, zuurkool- en uiballen