

### **Restaurace Myslivna**

**10.-12. 11. rezervace 777 547 927**

- ♣ Husí vývar s drůbkami a nudlemi
- ♣ Pomalu pečená husa, bílé a červené zelí, karlovarský a houskový knedlík
- ♣ Lívanečky s lesním ovocem, Svatomartinské víno

### **Zámecká sýpka**

**4.-12. 11., rezervace 516 412 887**

- ♣ Husí játra „foie gras“ marinovaná v portském víně, karamelizovaná jablka, bagetka
- ♣ Smetanový husí kaldoun se zeleninou a nudlemi
- ♣ Konfitovaná husa na kmínu, dušené červené a bílé zelí, variace houskových a karlovarských knedlíků
- ♣ Pečené husí stehno, cibulové chutney, žemlová nádivka, lahůdkový brambor s máslem a petrželkou
- ♣ Pošírovaná husí roláda plněná vaječným špenátem, řepová redukce, dýňové pyré s chia semínky
- ♣ Ananasový koláč s mascarpone a vlašskými ořechy

### **Hostinec U Šesti**

**Pouze na objednávku  
11. 11., rezervace 776 237 847**

- ♣ Domácí husí kaldoun s nudlemi a knedlíčky
- ♣ Konfitované husí stehno, červené a bílé zelí, houskový a bramborový knedlík
- ♣ Domácí jablečný závin se šlehačkou a čokoládou

### **Penzion Samsara**

**10.-12. 11., rezervace 727 945 560**

- ♣ Terinka z husích foie gras, švestky, ponzu, mořská řasa
- ♣ Kachní kaldoun
- ♣ Kachní roláda, nádivka, sušené ovoce pečený celer
- ♣ 1/4 pečená husa, jablka, špičaté zelí, bramborový knedlík
- ♣ Kachní prso, kadeřávek, brusinky, bramborák
- ♣ Konfitované kachní žaludky, Beluga, slanina, křen
- ♣ Bramborové placky, kachní sádlo, mák, povidla

### **Hostinec Mlýn**

**9.-11. 11., 516 411 150**

- ♣ Pomazánka z husí pečinky na chlebu podávaná
- ♣ Husí sádlo
- ♣ Pečená husí játra v sádle zalitá
- ♣ Husí koláč
- ♣ Staročeský husí kaldoun
- ♣ 1/4 Posvícenská pečená husa, červené a bílé zelí, houskový a bramborový knedlík, bramborová lokše
- ♣ 1/4 Svatomartinská pečená husa se sváteční nádivkou, pečenou ve vepřové bránici, červené a bílé zelí, houskový a bramborový knedlík, bramborová lokše
- ♣ 1/4 Svatomartinská husí pečinka s ovocem (jablka, hrušky, sušené švestky), červené a bílé zelí, houskový a bramborový knedlík, bramborová lokše
- ♣ 1/4 Bezlepková posvícenská husa, kysané zelí, kynutý knedlík
- ♣ Nadýchaná piškotová roláda se šlehačkou, pečená bez mouky

### **Restaurace Obůrka 11.-12. 11, 516 416 107**

- ♣ Jemná paštika z husích jater s plátky mandlí ochucená portským vínem, hruškové chutney, bagetka
- ♣ Husí játra v sádle ovoněná tymiánem, čerstvý domácí chléb
- ♣ Husí kaldoun s drůbky, masem, zeleninou a bylinkovým knedlíčkem
- ♣ ¼ Svatomartinská husa (nadívaná jablky a cibulí) Výběrem: Zelí červené s rozinkami, bílé s jablky, dýňové a kedlubnové zelí s křenem, houskový, bramborový knedlík
- ♣ 1 ks Pečené husí stehno v podzimním ovoci (švestky, jablka, hrušky), cibuli a zázvoru, bramborové lokše
- ♣ Husí roláda s žemličkovou nádivkou a fíky, parmazánová bramborová kaše
- ♣ Domácí dort

### **Restaurace Panorama**

**10.-12. 11., rezervace 516 418 111**

- ♣ Paté z kachny a kachních jatýrek, zakápnuté koňakem, se sušenými brusinkami, pomerančovým sause, bagetka
- ♣ Smetanový kaldoun s masem a zeleninou, s bylinkovým nočkem a petrželkou
- ♣ Pečená kachnička s kmínem, červeným a bílým zelím, variací knedlíků a cibulkou
- ♣ Pomalu pečené kachní stehýnko s dýňovým zelím a žemličkovým knedlíkem
- ♣ Roláda z mladé kachny s masovou fašírkou s pistáciemi a uzeným na smetanovém špenátu, zemákový knedlík s cibulkou
- ♣ Flírované kachní prsíčko na jeřabinové omáčce s grilovaným pomerančem, bramborové krokety

### **Hotel Skalní Mlýn**

**11.-12. 11., rezervace 516 418 113**

- ♣ Husí paštika, hruškové chutnie, bagetka
- ♣ Husí játra restovaná se šalotkou a jablky, omáčka z Marsaly, bagetka
- ♣ Husí kaldoun s masem, drůbky a zelenino
- ♣ Pečené husí stehno na kmíně, červené zelí, bramborový a houskový knedlík
- ♣ Kachní prso na medu, hříbková polenta, dýňové pyré
- ♣ Drůbeží roláda s játry a sušenými švestkami, bramborová kaše
- ♣ Jablkový řez se skořicí a ořechy

### **U Horáčků**

**10. 11., 10-15 h, 516 413 237**

- ♣ Poctivý vývar
- ♣ Husička na jablečném zelí s knedlíkem
- ♣ Husí prsa pečená s jablky na červeném zelí

### **Restaurace U Golema**

**10.-12. 11., rezervace 516 412 524**

- ♣ Husí sádlo s játry, paštika
- ♣ Husí krémová polévka s žemlovými knedlíčky, zjemněná šlehačkou
- ♣ ¼ pečená husa dle staročeského receptu, dušené červené nebo bílé zelí, knedlíky houskové, bramborové s cibulkou nebo kombinované
- ♣ ½ pečená kachna, dušené červené nebo bílé zelí, knedlíky houskové, bramborové s cibulkou nebo kombinované
- ♣ Čokoládový fondant dortík plněný čokoládou a zdobený čerstvou šlehačkou

### **Hotel Olberg**

**9.-12. 11., rezervace 734 440 088**

- ♣ Husí kaldoun s bylinkovým kapáním a smetanou
- ♣ Paštika z kachních jatýrek, masa a pistáciemi, omáčka Cumberland, rozpečená bageta
- ♣ Restované kachní jatýrka na kmíně zalitá v husím sádle, domácí rozmarýnový chléb
- ♣ ¼ Mladá kachna na pomerančích, domácí tymiánové krokety
- ♣ ¼ Konfitovaná kachna položená na dýňovém zelí se slaninou, bramborový závin
- ♣ ¼ Husička s medovou krustou, s bílým zelím s rakytníkem a červeným zelím s rozinkami podávaný s houskovým, bramborovým a karlovarským knedlíkem
- ♣ ¼ Posvícenská husa s madlovou nádivkou a dýňovým zelím
- ♣ Filetovaná kachní prsíčka s rybízovo- višňovou omáčkou, bramborové koblížky

### **Kavárna Cafisco**

**11. 11., 10:00-19:00 h**

- ♣ Svatomartinské víno, káva, svatomartinské rohlíčky a pečená perníková husička

### **Restaurace Lažánky**

**9.-12. 11., rezervace 516 418 923**

- ♣ Husí jatérka v sádle
- ♣ Husí krémová polévka
- ♣ 1/4 pečené husy, bílé zelí a červené medové zelí, karlovarský, houskový a bramborový knedlík
- ♣ Valašská placka - bramborová placka plněná zelím a husím masem
- ♣ Husí srdíčka na smetaně, houskový knedlík
- ♣ Domácí koláčky

### **Restaurace U Slunce**

**10.-12. 11., rezervace 516 413 832**

- ♣ Husí paštika podávaná na ledovém salátu s opečeným toastem
- ♣ Husí kaldoun s krutony
- ♣ 1/4 Pečená husa, červené a bílé zelí, domácí houskový knedlík
- ♣ Hraběnciny řezy se šlehačkou zdobené snítkou máty

### **Restaurace U Štěpánků**

*pouze na objednávku*

**12. 11., 11-15, rezervace 516 414 234**

- ♣ Husí paštika s vlaškými ořechy a brusinkami
- ♣ 1/4 Svatomartinská husa, červené a bílé zelí, houskový a bramborový knedlík
- ♣ Domácí štrůdl

### **Restaurace Punkva**

*pouze na objednávku*

**10.-12. 11., rezervace 516 418 678**

- ♣ Kachní vývar
- ♣ Pečená kačena, mix zelí a mix knedlíků
- ♣ Husí roláda se šťouchanými bramborami
- ♣ Kachní játra na cibulce, bramborová lokše



## **Svatomartinské menu**

u příležitosti 11. ročníku

Vítání sv. Martina

10.-12. 11. 2017

*Přejeme Vám dobrou chuť!*

*Vydala:*

Informační kancelář Blanka  
Rožmitálova 6, 678 01 Blansko  
Tel. 516 410 470, 516 775 185  
infocentrum@blansko.cz  
www.blansko.cz  
martin.blansko.cz

