

ŠTAMGAST & GURMÁN



ANKETA

Podle čeho si vybíráte restauraci?

Strana 3

ROZHOVOR

Jak se vaří na zámku.

Strana 6

NA NÁVŠTĚVĚ

Anketa s kuchaři zlínských restaurací.

Strana 8

SOUTĚŽ

Restaurační liga.

Hrajte o ceny!

Strana 10

CASINO
MagicPlanet
HOTEL ONDRÁŠ - ZLÍN

FREE ROLL
100000,- CZK

TEXAS HOLD'EM, RULETA,
NEW LUCKY JOKER, BLACK JACK,
CASINOVÉ AUTOMATY, NON-STOP

www.poker-turnaje.cz

ZÁMECKÁ RESTAURACE
& ZÁMECKÝ SKLEP

NAROZENINY DENNÍ MENU
FIREMNÍ AKCE
SVATEBNÍ HOSTINY

ulice Soudní, Zlín
Tel.: 577 202 201, 577 220 393
www.zameckarestaurace.cz

RESTAURACE
- U JOHANA -

grilované koleno

Oceněním
naší práce je ...když se k nám
budete rádi vracet!

+ 420 577 018 282
www.ujohana.cz

V PRACÍ

ORIGINAL CZECH PUB

samovýčepní stoly

herna Megabucks

denní a večerní menu



kavárna

11 druhů piva

14x TV

music bar



restaurant

suterén Hotelu Ondráš
Kvítková ulice, Zlín

rezervace: 725 605 725
www.vpraci.eu



KUPON

POUKÁZKA NA
PIVO ZDARMA

KRUŠOVICE 11°

KUPON

SLEVA NA VEČEŘI

30%

PLATÍ OD 16.00-20.00

KUPON

POUKÁZKA NA
KÁVU ESPRESSO

ZDARMA

Vážení čtenáři, strážníci, požitkáři, kuchaři a kuchařinky, štamgasti a gurmáni ...

Právě držíte v rukou zbrusu nový časopis, který bude Vaším nejlepším přítelem v oblasti regionální gastronomie a ideálním průvodcem po restauračních zařízeních, hospůdkách, cukrárnách, kavárnách, barech, či vinotékách na Zlínsku.

Připravili jsme pro Vás plnohodnotné periodikum. Zmapovali jsme speciality místních podniků a nakoukli do jídelních lístků. Jste-li zvědavější a zajímá vás nejenom to, co je v jídelním lístku, ale také v kuchyni, pak si nenechte ujít návštěvu – tentokrát Zámecké restaurace.

Jistě náš pravidelný dvouměsíčník potěší všechny ty, kteří by neradi prošvihli nějaké vybrané speciální gurmánské akce a ochutnávky. Následující strany totiž přináší nejenom přehled vybraných zařízení, ale také výčet aktuálních akcí.

Pravidelně Vás také budeme informovat o novinkách na pultech výrobců potřeb do kuchyně, o tom, co vašemu zdraví prospívá, o zdravé kuchyni, nových podnicích, či událostech a to všechno ve vztahu k regionu.

V prvním čísle máme pro ty, kteří obdivují barmanské umění, pozvánku na soutěžní klání a show právě v této disciplíně. Co ale jistě oceníte, když si budete chtít někam vyrazit, bude „Restaurační liga“, tedy soutěž o nejlepší restaurační zařízení na Zlínsku. Těšíme se na Vaše reakce, příspěvky a typy. Máte-li neodolatelný recept, po kterém se na talíři jen zapráší, sem s ním!

Na závěr vám celý tvůrčí tým časopisu přeje příjemné počtení a čekáte-li právě na nějaké jídlo, pak i dobrou chuť!

Váš Štamgast & Gurmán

SKLENÍČKA

tescoma.



foto: Petr Holubář

Podle čeho si vybíráte restauraci? Jak by měla vypadat ideální restaurace?



Marek Jurča, podnikatel, 40 let

Samozřejmě podle prostředí, atmosféry. Přes týden si restauraci vybírám tak, abych ztratil co nejméně času stravováním, ale když pak ten čas je, tak člověk chodí do restaurací které zná, má rád, zná personál, je spokojen s kvalitou obsluhy, kvalitou kuchyně...



Přemysl Bílek, student, 21 let

Vybírám si podle příjemného prostředí, když tam kvalitně vaří a když tam chodí lidi, protože kdyby tam nebylo dobré jídlo, lidi by tam asi nechodili. A co se týče pití, určitě mě zajímá míra, to je taky kritérium, ale ještě se mi nestalo, abych dostal pivo pod míru.



Monika Daňková, nezaměstnaná, 23 let

Já si vybírám restauraci podle prostředí, ale hlavně podle obsluhy. Když je obsluha příjemná, tak nechám i větší dýško. Mám radši dřevěné restaurace, malé kavárničky, vyložené takové putiky. Ráda navštěvuji restaurace.



Ludmila Krajčová, účetní, 50 let

Měli by tam vařit, neměli by jídlo dovážet. Taky záleží na obsluze a řekla bych, že hodně i na kuchaři samotném. Protože šikovný kuchař určitě přiláká zákazníky a udrží si je. Dávám přednost spíš české kuchyni, u mě nerozhoduje třeba velikost restaurace.



Pavel Rachůnek, dělník, 32 let

Sortiment té restaurace by měl být bohatý, třeba i něco pro vegetariány. Já právě upřednostňuji lehčí jídla, kuřecí maso. Mám raději menší restaurace a určitě i rychlou obsluhu. Samozřejmostí by mělo být čisté sociální zařízení.



Eda Kolařík, podnikatel, 50 let

Nevím jaká by měla být ideální restaurace, zas až tak často restaurační zařízení nenavštěvujeme. Ideální to v dobré hospodě podle mě je, když mají čisto, slušnou obsluhu, dobrá menička a samozřejmě dobré ceny.

Vydavatelem magazínu Štamgast & Gurmán je ve spolupráci se zlínskými restauracemi a zábavními podniky společnost Devítka Plus s.r.o. Registrace MK ČR E 18555. Magazín vychází jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Neprodejné, distribuce magazínu zdarma. Adresa redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín. Tel.: 725 843 474. E-mail: stamgastgurman@seznam.cz.

Elixír mládí!?

Novinkou v restaurantu pubu V Práci je pivo ELIXÍR. Je to nepasterizované, nefiltrované 13-ti stupňové pivo, vyráběné přímo pro tento



pub. Restaurant V Práci se nachází v suterénu Hotelu Ondráš ve Zlíně. V krásném a funkčním interiéru naleznete v jednom: vinárnu, kavárnu, bar a restauraci s výtečnou kuchyní.

Plnou parou vpřed!

Restaurace „Na Lodi“, která kotví na Kudlovské přehradě v centru Zlína, je na prodej. Nekuřácké zařízení s celoročním provozem a bezbariérovým přístupem hledá nového kapitána. Restaurace má kapacitu 50 osob, salonek je pro 15 osob a venkovní posezení pro 40 osob. Více na www.zvonek.cz



Druhý „KING“ ve Zlíně

Od 1. března bude ve Zlíně na Kútech otevřen druhý sport bar KING.

Návštěvníci se zde budou moci díky wifi zdarma připojit k internetu, zahrát si elektronickou ruletu s 1.000.000 jackpotem nebo na výherních hracích automatech a videoloterijních terminálech. K dispozici bude také přepážková sběrna sázek. Chvilu u baru pak příjemní hudební a sportovní přenosy z domova i ze světa.

SPORT BAR KING 2



Champion na zámku

Novinkou ve vinném lístku Zámecké restaurace ve Zlíně je Sylvánské zelené. Na druhé největší světové přehlídce vín AWC Vinna International 2008 získal tento pozdní sběr 2007 zlatou medaili v kategorii a stal se nejlépe hodnoceným moravským vínem.

Na karty do Poker klubu

V casinu Magic Planet na Hotelu Ondráš si můžete nově zahrát v Poker klubu Texas Hold'em. Turnaje a cash game denně od 20:00 hod. Samozřejmostí je luxusní prostředí, casinové automaty, kvalitní občerstvení a stylové prostředí. Denně od 17:00 do 5:00 hodin je možné hrát živě rulety a Black Jack.



Aston

Bar - Restaurant

Aston, nový bar-restaurant ve Zlíně

Na Hotelu Ondráš se pro vás připravuje otevření nového Bar-Restaurantu ASTON. Těšit se můžete na luxusní interiér dle současných designových trendů. Ohromí vás moderní gastronomie a úroveň nabízených služeb. Máte se na co těšit!

Nejrychlejší vaření!

Potravinu tepelně zpracujete ve zlomku času ve srovnání například s běžným elektrickým sporákem v indukčním vařiči. Plotýnka vařiče se v podstatě nezahřívá, takže minimalizuje riziko popálenin nebo dokonce vzniku požáru. Nemusíte mít obavy, ani když jej po odstavení nádobí zapomenete vypnout.

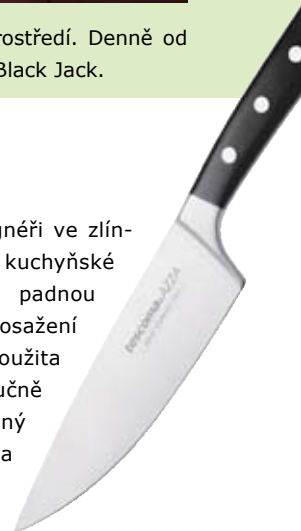
Sejmutím nádoby z varného místa se vaření automaticky přeruší. Vařič je vhodný třeba i pro studenty, kteří si sami vaří na koleji. U levnější řady (viz foto) se cena pohybuje cca okolo 5.000 Kč



dle výkonu. U profesionálních zařízení pak cca nad 25.000 Kč. Více na www.sklenicka.cz

AZZA nože pro nejnáročnější

Pro všechny kuchařky a kuchaře vyvinuli designéři ve zlínském Tescoma Design Centru zbrusu nové kuchyňské nože, které vydrží dlouho ostré, výborně padnou do ruky a jsou téměř nezničitelné. Pro dosažení maximální ostrosti je k výrobě čepelí použita prvotřídní japonská ocel. Nože AZZA s ručně dobrušovanou čepelí jsou doplněny o vyvážený a nezaměnitelný tvar elegantních rukojetí. Více na www.tescoma.com



Luxusní hotel v Luhačovicích

Letos na podzim se v Luhačovicích otevře čtyřhvězdičkový Wellness Hotel Augustiniánský dům. Jeho součástí bude také hotelová restaurace s prostornou terasou a lobby barem. Restaurant bude určen nejen hotelovým hostům, ale všem, kteří touží po nadstandardních službách, odpočinku, skvělé gastronomii a mimořádných zážitcích. Podle ředitele hotelu Romana Taťáka se v restauraci chtějí zaměřit na kvalitní českou a mediteránskou kuchyni, s velkým důrazem na profesionalitu obsluhujícího personálu. Více na www.augustian.cz



Bowling Restaurace 9 DEVÍTKA

Restaurace 9evítka nabízí jídelniček s velkým výběrem mezinárodní kuchyně, řadou specialit a originálních receptů. Připravíme i pečené sele, či pečeného krocana. Těšit se můžete na tematické gastrovečery zvěřina, ryby, pivní speciality a další.

Plně klimatizované prostory s kapacitou až 300 míst slouží také k pořádání rautů, večírků a společenských událostí.



Připravujeme pro vás:

12. - 14. 3.

WESTERN HOUSE
dny „westernových specialit“

sobota 14. 3. od 19.30 hod.

COUNTRY VEČER
s kapelami Pěšáci a Karma

Otevírací doba:

Kontakt:

Pondělí - Čtvrtek Náměstí Práce
10:00 - 23:00 hod. Zlín,
Rezervace na tel.:
Pátek, Sobota 577 596 103
11:00 - 01:00 hod. email:
9evitka@tiscali.cz

Neděle
11:00 - 23:00 hod.

www.devitka-restaurace.cz



Tradiční koláčky na váš stůl!

Slovácké koláčky jsou jedinečné svou tradiční recepturou a také tradičními postupy výroby. Koláčky jsou vyráběny ručně, dle desítky let staré receptury.

Každý jednotlivý koláček, ještě před svou cestou k zákazníkovi, prochází kvalitativním výběrem.

Pekárna Slovácký koláček je peče a dodává na oslavy, rauty, svatby, hody, křtiny, pohřby a různé jiné akce.

V nabídce pekárny jsou také ořechové rohlíčky, listové trubičky, sněhové pusinky, kokosky, zákusky a další.

Více informací na tel.:

602 713 397, 602 765 212, www.slovackokolacek.webnode.cz



Zahradní restaurace
v hobbymarketu Obi ve Zlíně

ČESKÁ KUCHYNĚ
ČERSTVÝ GYROS
MINUTKOVÁ KUCHYNĚ

ZA NÁKUPY V OBI SI U NÁS MŮŽETE ZDARMA POCHUTNAT:

NÁKUP NAD 500,- >> KÁVA ZDARMA
NÁKUP NAD 1000,- >> GYROS ZDARMA
NÁKUP NAD 2000,- >> MENU ZDARMA

Otevřeno
denně



„JSME SEHRANÝ TÝM“ SHODUJÍ SE KUČAŘI ZE ZÁMKU



Vaření je týmová práce, shodují se kuchaři ze Zámecké restaurace. Něco na způsob populárního televizního pořadu „Kluci v akci“ se den co den odehrává ve zlínské Zámecké restauraci. Dvojice kuchařů sice nepózuje před kamerami, o to více akčních scén si však v kuchyni užijí. Radek Štěpaník a Tomáš Hájek jsou srdcem týmu, který se stará o to, aby zákazníci prestižního zlínského podniku měli na stole ta nejchutnější jídla.



Jak jste se dostali do kuchyně? Co vás u této práce drží?

R. Š. „Už když jsem byl malý kluk, bavilo mě stát u plotny a dívat se, jak se připravují jídla. Kuchařina je kreativní práce, a to se mi na ní líbí.“

T. H. „Pro mě vaření není jen prací, ale hlavně koníčkem. Neustále vyhledávám nové trendy, snažím se zlepšovat.“

Zámecká restaurace má ve Zlíně vynikající pověst. Co pro vás znamená vařit právě zde?

R. Š. „Znamená to větší zodpovědnost a vyšší nároky na každého z nás. Když se něco nepovede, je to okamžitě znát.“

Říká se, že Češi jí nezdravě. Jak to vnímají kuchaři? Vidíte posun ke zdravějšímu stravování?

R. Š. „V dnešní době je podstatně větší výběr surovin, než tomu bývalo dříve, což hraje obrovskou roli. Možnosti jsou téměř neomezené. Lidé si na to rychle zvykají. Už to není jen o vepřové s knedlíkem a se zelím. Velký zájem je například o saláty. Myslím, že jsme se po gastronomické stránce Západu nesmírně přiblížili. Svou roli hraje i fakt, že řada českých kuchařů má zkušenosti ze zahraničí.“

Podle statistik jsou mezi špičkovými kuchaři zastoupení hlavně muži. Proč tomu tak je?

T. H. „Chlapi jsou ráznější a unesou víc odpovědnosti. Možná proto zastávají v kuchyni většinou vedoucí úlohu.“

R. Š. „Vést celou kuchyni je dost stresová záležitost. Kuchařky se do toho příliš nehrou.“

Zlé jazyky hovoří o tom, že ženám chybí v kuchyni fantazie a odvaha experimentovat.

R. Š. „To si nemyslím. Je spousta dobrých kuchařek, které s tím nemají problémy.“

Během týdne si nelze žádnou restauraci představit bez obědového menu. Při přípravě těchto jídel asi kreativitu příliš neuplatníte. Není to pro kuchaře jen nutné zlo?

T. H. „Nehraje to roli. Každé jídlo musí být chutné. Je to boj o hosty a ti spokojení se budou vracet. Přijdou třeba na večeři nebo o víkend, a to je podstatné.“

Co nejraději vaříte? Z jakých objednávek máte největší radost?

R. Š. „Rád vařím třeba svíčkovou. Obecně je radostí vařit z čerstvých a kvalitních surovin. Zážitkem je pro mě zpracovávání ryb.“

T. H. „Preferuji přípravu ryb nebo sushi. A samozřejmě českou klasiku – pečenou kachnu s červeným zelím.“

Jaké nejexotičtější přání jste museli plnit?

T. H. „Připravu humra. Dělal jsem to poprvé a bylo to pro mě skutečně něco mimořádného.“

R. Š. „Všechno, s čím se kuchař setká poprvé, je pro něho exotické. Podruhé už je to vřdycky lepší. Navíc člověk vším novým získává obrovské zkušenosti, se kterými roste.“

Přestože na kuchaři nejvíc záleží, zda zákazníkovi jídlo chutná, vy nemáte bezprostřední odezvu, zda to tak je. Nevidíte strážníky do talíře ani do tváře. Máte nějakou zpětnou vazbu?

R. Š. „Když hostům chutná, poznáme to na talířích. Někdy se podíváme, jak to vypadá. Hlavní je dát jídlu všechno. Když si za svou práci člověk stojí, ví, že je to dobré. A občas se k nám dostane i nějaká pochvala.“

A jaké je vaše nejoblíbenější jídlo? Co byste si nechali přinést, kdybyste byli hosty?

T. H. „Miluji sushi a čerstvé ryby. Na tom bych přežil.“

R. Š. „Žádné nejoblíbenější jídlo asi nemám. Stačí mi, když doma nemusím vařit já, ale udělá to někdo jiný. To si pak pochutnám na všem.“

Jak těžké je zorganizovat celý kuchyňský kolektiv? Například v době oběda, kdy je v kuchyni asi pořádný fofr?

T. H. „Jsme sehraný tým. Věkový průměr je mezi dvaceti až pětadvaceti lety, takže si všichni rozumíme a vycházíme si vstříc.“

R. Š. „Je to o týmové práci. Každý ví, co má dělat, takže k žádným problémům nedochází.“

Zúčastňujete se kuchařských soutěží?

R. Š. „Na soutěže nám nějak nezbyvá čas. Poslední dobou jsme hodně zaneprázdněni, ale jezdíme aspoň na semináře a školení. Touto formou se snažíme vyvíjet a zdokonalovat.“

Máte nějakou vysněnou gastronomickou lokalitu, kam byste se chtěli podívat nebo tam pracovat?

T. H. „Chtěl bych se mrknout do Francie a podívat se mistrům kuchařům, kteří mají například ocenění od Michelinu, pod ruce, vidět je při práci.“

R. Š. „Dneska je výzvou například i Praha. Je tam spousta dobrých restaurací, kde se dá hodně věcí naučit.“



Je těžké udržet nastavenou latku?

R. Š. „Restaurace je běh na dlouhou trať. Každé zaváhání je ve finále znát. Kuchař se musí neustále zlepšovat, aby udržel klientelu. Je to stejné jako v každém jiném oboru. Konkurence je dnes veliká. Nelze říct, že se někde vaří špatně, takže je třeba jít stále dopředu.“

Jak relaxujete po vyčerpávající práci?

T. H. „Zajdu si do fitcentra a vypořím přebytečné kalorie. Občas si něco přečtu, poslechnu dobrou hudbu nebo brouzdám po internetu.“

R. Š. „Jsem vášnivý rybář. Strašně rád si chodím vyčistit hlavu k vodě. Do práce se pak vracím s novým elánem.“

Drahomír Kvasnička
foto: Petr Holubář

BAR MAN SKÁ SHOW VE ZLÍNĚ!

Protřepat ale nemíchat. Taky Vám tento požadavek Jamese Bonda přišel nesplnitelný? Třeba se dočkáme neuvěřitelného na barmanské soutěži studentů hotelových a gastronomických škol z ČR a Slovenska „TESCOMA JUNIOR CUP“. Šestého března se v restauraci Flip ve Zlíně utká o vítězství v kategorii jednotlivců i družstev osm škol, které vyslaly celkem dvacet talentovaných studentů prvních ročníků, aby hájili jejich barvy. Soutěžící namíchají drink podle vlastní receptury a s vlastním originálním názvem. Podle ředitelky pořadající školy Hany Palacké je úroveň soutěže vysoká. Také zlínská škola obstála v konkurenci a v minulosti už slavila úspěchy. „Střední škola hotelová Zlín v roce 2006 vyhrála pod vedením Beáty Ščotkové a Michaely Klemrové 1. místo v soutěži družstev. 2. místo v jednotlivcích získala Beáta Ščotková a 3. místo v jednotlivcích taktéž zmíněná Michaela Klemrová,“ říká Hana Palacká. Škola sedmý ročník akce pořádá opět ve spolupráci s Českou barmanskou asociací a pod záštitou hejtmána Zlínského kraje Stanislava Mišáka.

Mimo samotnou soutěž vás čeká bohatý kulturní program s barmanskou show. A možná vám i některý její protagonista namíchá zmíněný Bondův drink!

fotografie z minulých ročníků



Díváte se někdy do jídelníčku v restauraci s tím, že byste si dali i něco co zní báječně, ale netušíte jestli vám to může chutnat a co se skrývá za tajemným názvem pokrmu? My jsme se ptali ve vybraných restauracích těch, kteří o vaše chuťové buňky pečují: Jaká jídla byste doporučili vašim hostům? Co je vaší specialitou?



Michal Lukavský, šéfkuchař restaurace U Johana, Zlín

Myslím si, že máme jídelníček opravdu pestrý. Naše specialitka je samozřejmě grilované koleno. Ale namátkou pak můžu vybrat kuřecí plátek Creame fresh. Kuřecí se udělá na grilu, potom se nechá odpočívat v másle s troškou vývaru, zdobí se zakysanou smetanou s jogurtem a balí se to do tyrolského špeku. Lidé toto jídlo mají velmi rádi. Pak je tu vepřová kapsa plněná parmazánem a šalvějí s horkými kostičkami z rajčat. Je to hodně zajímavé. Ze zvěřinových hodů bych doporučil jelení steak na másle s čokoládovou omáčkou a šafránovými noky. Maso se dělá netradičně nikoli na grilu, ale pomalu na másle.



Petr Janečka, šéfkuchař restaurace U dvou slunečnic, Zlín

U nás mají lidé nejradši jídla na grilu. Na to jsme u nás taky specializováni. Děláme například steaky, uzená a pečená žebra... Využíváme své recepty, takže máme třeba svou vlastní marinádu na krkovičku, ale co obsahuje, to vám neprozradím. Co se týče specialit, tak my připravujeme jednou za čas speciální gurmánské víkendy. Měli jsme už například dny s vídeňskou roštěnou se špekovými fazolkami a sýrové špeclé, pak to byly zabíjačkové hody. Připravujeme taky například víkend, kdy budeme mít rybí speciality. V tomto případě to budou všechno recepty moje a mých kolegů.



Radek Štěpaník, kuchař Zámecké restaurace, Zlín

Specifikum letního období jsou lehká jídla jako saláty a ryby, v zimě třeba i kalorická, třeba steaky a bifteky. Náš vyhlášený biftek je s koňakovou omáčkou a fazolovými lusky, který je v našem jídelníčku už od otevření restaurace. Naší specialitou je pražma královská, nebo-li doráta, kterou plníme čerstvými bylinkami, upečeme na olivovém oleji. Je k tomu nějaká lehčí příloha jako je slaninka, brambůrky, restovaná zelenina. Každý měsíc se taky snažíme o výjimečnou kuchyni, teď to bude japonská kuchyně se sushi, pak třeba italská, nebo Dny čerstvého chřestu.



Roman Matula, majitel restaurace U 7 hříchů

Máme vlastní receptury, ale vaříme i podle některých původních receptur, které jsme si přivezli z cest. Používáme výhradně čerstvé suroviny. Zájem je o saláty, rizota, tatarské bifteky, italské carpacio... Jedno z našich Top jídel jsou kuřecí křidélka. Tajemství je ve vlastní marinádě. Maso nakládáme, je pak křehčí a má lepší chuť. Naše specifika jsou v podobě sedmi hříchů – pýcha, lakota, smilstvo, závist, obžerství, hněv a lenost. Například „pýcha“ je marinovaný hovězí steak a výběr ze tří omáček, „lenost“ je grilovaná panenka s anglickou slaninou, hermelínem a sušená rajčata. „Obžerství“ je grilované koleno, grilovaná křídla na prkně.



Libor Vídrman, šéfkuchař restaurace V práci, Zlín, hotel Ondráš

V meníčkách uplatňujeme módní trendy, kvalitní suroviny a velké porce. Od svíčkové, přes vepřo-knedlo-zelo, až po francouzskou kuchyni. Jsme pivnice, takže máme klasické chuťovky k pivu, pochválil bych naše vlastní domácí škvarky. Z minutkových jídel stojí za to francouzský tatarák podle pravého francouzského receptu. Tatarák se krájí na tenké pásky, nemele se, přidá se tam šalotka, čerstvá cibulka, capari, chilli, pepř, olivový olej, mořská sůl, žlutouk a smíchá se to. To je naše specialita, tu ve Zlíně nemá nikdo. Jinak máme klasické steaky, bramborové kapsy, ale také plněné panenky švestkama.



Aleš Matějičný, šéfkuchař restaurace 9evítka, Zlín

Doporučil bych hovězí roštěnky se žlutým melounem, opečenými žampiony a paprikou na grilu. Roštěnky jsou smažené ve směsi koření. Je to hodně oblíbené jídlo. Často taky děláme vepřovou panenku na grilu s cibulkou a dvěma druhy studených omáček. Nejoblíbenější z masitých pokrmů je kuřecí maso plněné hermelínem a anglickou slaninou. Usmaží se to a podává s omáčkou, kterou hned tak někde jinde neochutnáte. Je složitá na přípravu, obsahuje řadu ingrediencí. Velký zájem je také o těstoviny - se smetanou, hráškem, cibulkou... Děláme noky se špenátem, kuřecím masem a smetanou, nebo s cibulkou, šunkou a pomodorem.

SKLENÍČKA

vše pro hotely, bary a restaurace

www.sklenicka.cz



mobil: 774 887 779, tel/fax: 577 933 555
 info@sklenicka.cz
 SNP 1155, Otrokovice

CO ŘÍKAJÍ KARTY



Beran 21.3.-20.4.

Jaro vás okouzlí další láskou na celý život. Snaha zbavit se k vůli ní vánočního polštářku kolem pasu však může být pro vztah vražedná. Pohled vystresovaný hladem a nedostatkem kyslíku způsobeným úporně zataženým břichem vyměňte za romantické posezení v pizzerii, nebo dobře okořeněný tatarák na společné topince.



Býk 21.4.-20.5.

Býkům svítá naděje na rychlejší život. Přestože současné vozítko stále ještě splňuje slušné parametry, většina z nich teď dostala chuť na „novou metalizu“ jen proto, že ceny aut jsou momentálně přímo pohádkové. Pozor jen na obsah motoru. Důležité je vědět, že kdo si pořídí opičku, musí mít i na banány..



Blíženci 21.5.-21.6.

Pozor! Váš protějšek začínají chytat „hnízdící manévry“. Vaší originální povaze sedí život plný legrace, ne role domácího kutila a okopávání pórku na zahrádce. Pro klid zvládněte jen to nejdůležitější (zatékání do střechy) a pak nenápadně zmizte. Partička kamarádů, míchané nápoje a veselé nápady na vidličce čekají.



Rak 22.6.-22.7.

Jako „rodinný typ“, si na tchýnině bábovce patrně vyломíte zub. Těsně poté, co sežvýknete poslední kousek vám mile oznámí, jak ráda by strávila celé léto s vámi na vaší chalupě. Snad ještě víte, že jste ji dostali od ní. Příště si bábovku raději kupte a vězte, že NE VŠE, CO LZE PŘEKOUSNOUT LZE TAKÉ STRÁVIT!!!



Lev 23.7.-22.8.

Nezachraňte potápějící se loď vaší současné firmy, zejména, pokud si váš nadřízený nedá vymluvit, že vám i vaší rodině musejí k obživě stačit čínské tyčinky. Jestli si chcete konečně ulomit větší krajíc, přijměte od dubna nové pracovní místo. Jen nezapomeňte, že co se nasazení týče, všude chleba o dvou kůrkách..



Panna 23.8.-22.9.

Vaše nasazení nevydržíte věčně. V březnu vykouzlete úsměv a nechte na oplátku svou drahou polovičku, ať vytvoří romantickou večeři při svíčkách. Že končí a začíná u krupičky? Nevěřím, že Vitana neuvaří za něj. A když ne, získa alespoň jako omluvu dlouho očekávaný dárek a pozvání na grilované koleno..



Váhy 23.9.-22.10.

Máte neskutečnou šanci naplnit si peněženku k prasknutí. Krom neznámého „strýčka z Ameriky“, který vám v březnu odkáže podivné dědictví, kousnete do kyseleho jablka a řeknete si konečně šéfovi o honorář, který vám za vaši kreativitu náleží. V dobách finanční krize by se bez vás neobešel a on to dobře ví.



Štír 23.10.-22.11.

Máte tak fantastického souseda, že jste se rozhodl odstěhovat do opuštěné pastoušky mezi srny? Snad nebude úplně nejhůř. Zkuste mu s úsměvem uvařit „Vávrovo kafe“ a objednete se bez balení kufrů. Navíc zpeněžíte patent na výrobu „Maryšina instantního kafe“, protože nejste zdaleka se svým problémem sám!



Střelec 23.11.-21.12.

Vtipná kaše kterou se vy, střelci, cpete snad od rána do večera, přináší skvělý čas. Uvtipkujete novou lásku, čísla ve sportce, ve společnosti budete jedničky, v práci vám prominou, že nemáte titul... 28. 3. vás humor přejde. Nová láska totiž patří kamarádovi. Přežijete, vždyť ani ta vtipná kaše se nejl tak horká, jak se uvaří!!



Kozoroh 23.12.-20.1.

Konečně po létech budete vytrženi ze stereotypu někým, kdo vás právě pro váš ryzí charakter a spolehlivost miluje. Pozve vás na nezapomenutelnou dovolenou. Uvidíte krásy orientu, pocítíte kouzlo přitažlivosti, jako za mlada budete zjitřeni pohledem na hvězdnou oblohu. Jen vodu pouze balenou, aby vaše zážitky nedostaly další, zbytečný rozměr!



Vodnář 21.1.-20.2.

Slétněte na chvíli ze svých vzdušných zámků, ne každý si vaše kouzlo a velkorysost zaslouží. Rozlište ty, kteří s vámi hrají pouze do růžova vypečené hry. Přitvrdte, posbírejte konečně finance, které vám „kamarádi“ kolem dlouží. Budete se divit, jak velkorysé přístavy vzdušných zámků si najednou budete moci dovolit!!



Ryby 21.2.-20.3.

Activia a hluboké myšlenky vám při oslavě vašich letošních narozenin opravdu nepomůžou. Tentokrát přejděte k „přízemní“ velkolepé oslavě pro všechny své obdivovatele. Určitě neurazíte pozváním do vyhlášené orientální restaurace a skvělou baštou o pěti chodech. (A Activii nechejte až na den po té...)



Simona Králová
tel. 777 893 315

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA

Náměstí Práce 1099

Tel. 577 596 112

www.zameckarestaurace.cz

9EVÍTKA

CASINO MAGIC PLANET

Kvítková 4323, Zlín

www.poker-turnaje.cz

MagicPlanet

CELNICE

Bartošova ulice 4393, Zlín

Tel. 577 001 066

PIZZA • BAR • HERNA • BAZKY
CELNICE

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR

Pozlovice 47, Luhačovice

Tel. 577 131 650, 577 133 750

www.ogar.cz

ogar

KING SPORT BAR

Okružní ulice 4695, Zlín

Tel. 577 012 999

SPORT BAR
KING

MOTOREST ZÁDVEŘICE

Zádveřice 48, Vizovice

Tel. 577 687 232, 737 234 355

www.motorestzadverice.unas.cz

MOTO REST
ZÁDVEŘICE

SKLENÍČKA

SNP 1155, Otrokovice

Tel. 774 88 78 78

www.sklenicka.cz

SKLENÍČKA

SPORT NOVOSTA RESTAURACE

U Stadionu 4286, Zlín

Tel. 577 011 805

SPORT NOVOSTA RESTAURACE

RESTAURACE LOKART

Lípa 300, Zlín

Tel. 577 113 588, 737 234 356

www.grilovanazebra.cz



RESTAURACE NA PŘÍSTAVU

Příluky 178, Zlín

Tel. 577 211 488, 737 234 344



RESTAURACE ONDRÁŠ

Kvítková 4323, Zlín

Tel. 577 210 178

www.hotel-ondras.cz

.Aston.
Bar - Restaurace

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

Sokolská 5147, Zlín

Tel. 577 436 522

www.udvouseslunecnic.unas.cz



RESTAURACE U JOHANA

Vizovická 410, Zlín – Příluky

Tel. 577 018 282

www.ujohana.cz



U 7 HRÍCHŮ

Kvítková 124/11, Zlín

Tel. 577 004 371

U SEDMI 7 HRÍCHŮ

V PRÁCI

Kvítková 4323, Zlín

Tel. 725 605 725

www.vpraci.eu



ZAHRADNÍ RESTAURACE OBI

Areál OBI, Zlín – Louky

ZÁMECKÁ RESTAURACE

Soudní 1, Zlín

Tel. 577 202 201

www.zameckarestaurace.cz

ZÁMECKÁ
RESTAURACE

RESTAURAČNÍ LIGA

aneb o nejlepší zlínský podnik

Co to je?

Restaurační liga je projekt, který si klade za cíl neotřelou propagaci restauračních zařízení formou soutěže, do níž se může zapojit kterýkoli podnik ze zlínského regionu. Provozovny, které se Restaurační ligu účastní, soutěží během roku o body, jejichž počet určuje odborná komise na základě hodnocení daných parametrů. Počet nasbíraných bodů určuje aktuální postavení restaurace v tabulce Restaurační ligu.



Podmínky účasti

Podmínkou účasti v Restaurační lize je oficiální přihlášení u vydavatele časopisu Štamgast a Gurmán a složení ročního příspěvku, který činí 2500 Kč + DPH. Z těchto paušálních poplatků budou hrazeny výdaje odborné komise a její náklady přímo spojené s vykonáváním její činnosti.

Restaurace, která se do soutěže přihlásí, v ní musí setrvat až do závěrečného kola. Každé zařízení, účastníci se soutěže, vylepí na viditelné místo (nejlépe u vstupu) samolepkou s logem soutěže a bude mít pro své zákazníky

k dispozici předem daný počet výtisků časopisu Štamgast a Gurmán.

Pravidla soutěže

Restaurační liga se skládá z deseti soutěžních kol, jež se uskutečňují v měsíčních intervalech. V každém kole budou hodnoceny všechny zúčastněné restaurace ve stejných kritériích, která jsou objektivně měřitelná a jež úzce souvisí s kvalitami poskytovaných služeb. Aktuální výsledky budou průběžně zveřejňovány v magazínu Štamgast a Gurmán.

O konkrétně hodnocených kritériích nebudou podniky informovány předem, aby byly dodrženy podmínky rovné soutěže. Na základě výsledků udělí komise jednotlivým soutěžícím body, které se budou v průběhu soutěže sčítat. Proti hodnocení komise se nelze odvolat. Po závěrečném kole budou slavnostně oceněny tři nejlepší podniky ligu.

kam na AKCI?

březen - duben

6. 3.

Country a bluegrassová smršť

Mega večer se skupinami Poutníci a Cop.
Místo: Hotel Ogar, Pozlovice
Info: tel. 577 131 650, www.ogar.cz

6. 3.

Tescoma JUNIOR CUP 2009

Celorepubliková barmanská soutěž pro žáky prvňáckých ročníků hotelových škol z České republiky.
Místo: Restaurace Flip, Zlín
Info: www.strednihotelova.cz

12. - 21. 3.

Dny japonské kuchyně a sushi

Místo: Zámecká restaurace, Zlín
Info: tel. 577 202 201,
www.zameckarestaurace.cz

14. 3.

KOA

Pravá hostina ducha s kapelou Zuzany Navarové. Kapela představí nové album.
Místo: Hotel Ogar, Pozlovice
Info: tel. 577 131 650, www.ogar.cz

14. 3.

Benefiční akce „Přátel života“

Prodejní vernisáž obrazů Jany Lednické, která je maminkou těžce postiženého dítěte, a výrobků z pracovních dílen Domova pro zdravotně postižené „Javorník“ z Chvalčova. Finanční prostředky, získané prodejem, budou věnovány Emě a dětem z Chvalčova, na nákup nezbytně potřebných pomůcek pro jejich životy.
Místo: Hotel Ogar, Pozlovice
Info: tel. 577 131 650, www.ogar.cz

20. 3.

Degustace italských vín se somelierem

Místo: Zámecká restaurace, Zlín
Info: tel. 577 202 201,
www.zameckarestaurace.cz

21. 3.

Country bál se skupinou Rangers – Plavci

Originální večer plný zábavy, dobrého jídla.
Místo: Hotel Ogar, Pozlovice
Info: tel. 577 131 650, www.ogar.cz

3. 4.

Cimbálový večer

Cimbálovka z Uherského Hradiště.
Místo: Restaurace LOKART, Lípa, Zlín
Info: tel. 577 113 588, www.grilovanazebra.cz

4. 4.

Bek Ofis

Pražský pop-rockový projekt, který tvoří Jan J. Nedvěd a jeho stálí hosté.
Místo: Hotel Ogar, Pozlovice
Info: tel. 577 131 650, www.ogar.cz

18. 4.

Blanka Šrůmová

Vynikající zpěvačka již neexistující Tiché dohody představí své sólové nahrávky.
Místo: Hotel Ogar, Pozlovice
Info: tel. 577 131 650, www.ogar.cz

Pozor soutěž!!!

Vyhraje 1 z 5 nožů Azza.

Hodil by se Vám do kuchyně nový nůž? Nůž který, jak říká výrobce, vydrží dlouho ostrý, výborně padne do ruky a je téměř nezničitelný?! Tak si s námi zahrajte soutěž o 5 nožů! Stačí jen správně odpovědět na naši otázku, poslat SMS a pak čekat, jestli se na Vás usměje kousek štěstí.

5x



SMS se správnou odpovědí zasílejte od 25. února do 15. dubna na číslo **725 84 34 74**.

Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Odesílatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 25, 58, 75, 111 a 150 vyhrávají nový nůž AZZA. Výherci soutěže budou telefonicky vyzooměni a ceny jim budou předány v restauraci 9evítka ve Zlíně.

Z jaké oceli jsou vyráběny nože AZZA?

- a) z japonské oceli
- b) ze švédské oceli
- c) z chirurgické oceli

MOTOREST

ZÁDVEŘICE



Po - Čt, 8 - 22 hod., Pá, 8 - 23 hod.,
So, 9 - 23 hod., Ne, 9 - 22 hod.

RESTAURACE 60 MÍST
SALONEK 20 MÍST

4 druhy denního menu

snídaně, obědy, večeře

možnost zájezdního stravování

pořádání oslav, rautů, svateb

mobil: +420 737 234 355
e-mail: motorestzadverice@seznam.cz
www.motorestzadverice.unas.cz

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU PŘÍLUKY



OBĚDY, VEČEŘE

3 DRUHY MENU

VELKÝ VÝBĚR HOTOVÝCH JÍDEL

RESTAURACE 65 MÍST

VELKÁ LETNÍ ZAHRÁDKA S KAPACITOU 90 MÍST

Otevírací doba

Restaurace 10 - 22 hod., Herna 10 - 6 hod.

Kontakt

Přiluky 178, Zlín

Tel.: 577 211 488

Mob.: 737 234 344

Restaurace LOKART



Naše speciality:

ARGENTINSKÝ STEAK
MAXI GRILOVANÁ ŽEBRA

Pizza za „kilo“ (100 Kč).

Na objednávku 24 hodin předem připravíme
husy, kachny, selata, smažené řízečky.

Denní menu (po - pá) 65 Kč vč. polévky.

Pořádáme různé druhy akcí a večírků
do 50 osob - uzavřený prostor restaurace.

Po - Čt, 9 - 22 hod.
Pá, 9 - 23 hod.
So - Ne, 10 - 23 hod.

Tel.: 577 113 588, 737 234 356
e-mail: lokart@email.cz
www.grilovanazebra.cz



RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

velký výběr hotových jídel, minutek, salátů, speciality na dřevěném uhlí



Salonky pro 30 - 50 - 120 osob

svatby · oslavy · firemní večírky
školení · semináře · pohřební hostiny



Sokolská 5147, Zlín tel.: 577 436 522

www.udvouslunecnic.unas.cz

U SEDMI 7 HŘÍCHŮ

• CAFE • COCTAIL • HERNA • BAR •

• ulice Kvítková • Zlín • tel.: 577 004 371 •



**LEVNÉ
POBYTY
SUPER**

ogär

**HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK
LUHAČOVICE - POZLOVICE**

KULTURA • ZÁBAVA



RELAXACE • REHABILITACE • VÝLETY

**JARNÍ A LETNÍ POBYTY SLEVA AŽ 1000,-CZK
ŠANCE PRO VŠECHNY GENERACE**

763 26 LUHAČOVICE - POZLOVICE

TEL.: 577 131 650, 775 980 012

E-MAIL: OGAR@OGAR.CZ

WWW.OGAR.CZ

**SEMINÁŘE • ŠKOLENÍ • SVATBY • OSLAVY
!!! BEZKONKURENČNÍ CENY !!!**

graspo.
GRAFICKÁ SPOLUČNOST

umění art of
printing tisku



kompletní polygrafická výroba

knihařské zpracování

moderní technologie

vysoce kvalifikovaný personál

grafický design

nakladatelství kalendářů a diářů



www.graspo.com

Graspo CZ, a. s., Pod Šternberkem 324, 763 02 Zlín
• Tel.: 577 606 233, 723 228 292 • Fax: 577 104 052 • E-mail: vasek.vymetalik@graspo.com

9EVÍTKA

LEVNĚJI UŽ TO NEJDE



nejlevnější jídla a nápoje v bowlingovém zařízení Zlínského kraje



občerstvení na baru



5 bowlingových drah



příjemné posezení

Kontakt:

Náměstí Práce, Zlín

Tel.: 577 596 112

e-mail: 9evitka@tiscali.cz

www.devitka-restaurace.cz

Otevírací doba:

po – čt, 11:00 – 23:00 hod.

pá – so, 11:00 – 3:00 hod.

ne, 11:00 – 23:00 hod



Heineken Extra Cold - pivo které je servírováno při teplotě 0 stupňů Celsia.

