

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

květen – červen 2012

anketa

Oblíbená místa a jídla regionu

aktuálně

**ZlínBíírFest 2012 -
zlínský pivní festival!**

téma

**Na cestách po kraji
Tipy na výlet**

soutěž

**Hrajte o business menu
i pivní multipack**



INFORMACE PRO TURISTY
TOURIST INFORMATION 12-13

inzerce

„Když medovník, tak Staročeský“

At' už jste kdekoli, vychutnejte si lahodný dort podle staročeské domácí receptury, který v sobě snoubí velice jemnou chur' medových plátků a dvou druhů krému.

**Staročeský
medovník**



Vyrábí a dodává:
Medoks s.r.o.
Tel: 739 228 431, 774 636 290
www.medoks.cz



Spirit Restaurant
Kongresové centrum
Zlín



Tel. 577 008 907
725 111 575
www.spiritrestaurant.cz

**Letní terasa
Spirit Restaurant
vás zve**



LETNÍ SPIRIT MENU • FRESH DRINKY
• LEDOVÉ NÁPOJE, FRAPPÉ • LEDOVÉ
ČOKOLÁDY A OVOCNÉ COCKTAILY
• SPECIALITY PRO DĚTI



O STUPEŇ LEPŠÍ CHUŤ PŘÍRODNÍHO OVOCE

NOVINKA

Vychutnej si chuť
originálního piva
Zlatopramen
a osvěžující chuť
přírodních citrónů
nebo pomerančů
se zázvorem.





MILÍ ČTENÁŘI,

Máme kliku. Nemáme sice moře ani velehory, ale máme malebné zelené kopce a hory, romantické břehy podél řek, říček a potoků. Máme místa s hlubokou minulostí, která ovlivnila dějiny, máme mystická zákoutí, kde i skeptik je ochoten uvěřit v něco tajemného mezi nebem a zemí. Můžeme vyšplhat k mrakům a dostane se nám odměny v podobě krásného rozhledu, můžeme vyrazit na procházku do polí a poslouchat jak telci se vedrem koncertují cvrčci...

Máme kliku. Pořád se u nás najdou místa, kde se dá žízeň uhasit čerstvou pramenitou vodou (ale dobré moravské víno nebo správně vychlazené pivo je také na dosah ruky). A restaurace a hospody v našem kraji jsou sezonu od sezóny k výletníkům vstřícnější.

Máme kliku. Léto nabízí nepřeberné množství impulzů a zážitků – kulinářských, sportovních, relaxačních, dobrodružných, zkrátka jakých kdo chce.

Máme kliku, že jsme doma právě tady. Třeba tento fakt oceníte právě při plánování dovolené. Ať už se za prázdninovým dobrodružstvím vydáte pěšky, na kole, autem nebo letadlem. Ať už zamíříte do exotických dálek nebo jen za humna, hezky si to užijte.

Mějte kliku na dobré lidi a ty správné zážitky.

**Hezké léto Vám přeje
Štamgast & Gurmán**

inzerce

inzerce

Graspo CZ, s.r.o., Pod Šamberkem 304, 765 02 Zlín
Tel: 677 606 233, 723 228 262, Fax: 677 194 052
E-mail: vsecek.vymetalk@graspo.com

www.graspo.com

PTALI JSME SE NEJEN ZNÁMÝCH OSOBNOSTÍ

KTERÉ MÍSTO VE ZLÍNSKÉM KRAJI JE VAŠÍM OBLÍBENÝM TURISTICKÝM CÍLEM A KTEROU SPECIALITU REGIONÁLNÍ KUCHYNĚ MÁTE NEJRADEJŠÍ?



SVĚTLANA DIVILKOVÁ
NA RODIČOVSKÉ DOVOLENÉ, OSTRATA

Rádi se s celou rodinou každý rok vydáváme na zříceninu hradu Lukov. Výstup z parkoviště na kopec zvládnou i ti nejmladší, většina cesty vede ve stínu stromů a děcka se vyřádí v lese. No a mezi hradbami jsou taky ve svém živlu. Všem potom chutná špekáček upečený na ohni přímo na hradě. Pokud bych si měla vybrat z regionální kuchyně, největší pochoutkou je pro mě domácí trnčená omáčka, které se u nás říká trnčenica, s uzeným masem a s knedlíkem.



HANA BEDNÁŘOVÁ
NOVINÁŘKA

Ve Zlínském kraji je spousta krásných a ještě neobjevených turistických míst a zákoutí, kam se rádi vracíme. Rádi vyrážíme například na Vařákovy paseky či Ploštinu nebo starobylou horu Klášťov. Z těch známějších míst je naším oblíbeným cílem třeba lázeňská kolonáda v Luhačovicích. Co se týká jídla, tak nejraději mám jednoznačně pravou nefalšovanou valašskou kyselici – se zelím, klobáskou, bramborem... Když ji vidím někde v jídelním lístku, nikdy neodolám. Tu nejlepší kyselici každoročně připravují na mikulášském jarmku ve Valašských Kloboukách. Každý rok se na ni těším a klidně si vystojím tu dlouhou řadu. Vždycky to stojí za to.



DUŠAN PÓČ
NOVINÁŘ, VSETÍN

Nejraději s přítelkyní jezdíme do oblasti Velkých Karlovic. Od Soláně, přes Podtátě do údolí Léskové. Je to snad nejkrásnější kout Valašska. Neopakovatelná nádherná příroda v kterémkoliv ročním období a lidové architektury. A velmi zajímavá historie provázená skvělými lidmi současnosti. To vše, když podtrhne pravá valašská kyselica, uvařená z valašského kysaného zelé, zeměňáku vyrobeného ve valašské zemi a valašské klobásky a k tomu voňavý domácí chleba z klasické pece, pak to nemá chybu!



LIBUŠE ŽÁKOVÁ
DŮCHODKYNĚ, RACKOVÁ

Největším zážitkem pro mě bývají výlety do Luhačovic. Poklid lázeňského města, příjemné kavárny a spousta kulturních akcí. Před pár lety jsem tady dokonce strávila celý měsíc na lázeňském pobytu. A ulevilo se nejen tělu. Pořádala jsem tady jen dobře naladěné lázeňské hosty, což byl balsám na duši. U nás doma se vždycky pekly výborné svatební koláčky. Malé vdolečky z kynutého těsta, plněné tvarohem s hrozkami, s posýpkou nahoře. Je to výborné pohoštění a ráda si na nich při oslavách pochutnám.



VERONIKA KLÍMOVÁ
MLUVČÍ NEMOCNICE, KROMĚŘÍŽ

Miluji podvečerní procházky kroměřížskou Podzámeckou zahradou a jejím zookoutkem. Je tam klid, pohoda a všechno se tak nějak zpomalí. Je to taky velice pěkné místo pro zachycení přírody fotoaparátem. A odtud je skvělé zamířit do nedalekého pivovaru, kde doporučuji ochutnat černé pivo a čokoládový lávový dortík. Není to zcela tradiční kombinace, ale myslím si, že stojí i tak za to.



MIROSLAV KOHOUTEK
KAMERAMAN, ŠERMÍŘ A HUDEBNÍK, ZLÍN

Oblíbeným výletním místem jsou pro mě Vizovice a Buchlovice, jednak proto, že je tam co k vidění a také jsou tam mé dvě oblíbené restaurace, kde báječně vaří. Ve Vizovicích je to hospoda U Tonka se specialitami z bramboráku a taky umí udělat výborně zvěřinu a zeli. V Buchlovicích nedám dopustit na zámeckou restauraci s jejich báječnými steaky, nevím, jak se přesně jmenuje, já jí říkám u Omara.

partner

všeovaření.cz
nejlepší recepty na jednom místě

Vydavateli magazínu Štamgast & Gurmán jsou v spolupráci se zlínskými restauracemi a podniky společnost Devítka Plus s.r.o., V.Buriana 502/8, Praha 9, Satalice, 190 15, IČO 28219783 a Jaroslav Střecha, Tečovice 340, Zlín 4, 765 02, IČO 645 23 683. Registrace MK ČR E 18555. Magazín vychází ve Zlínském kraji jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 16. 5. 2012. Neprodejné, distribuce magazínu zdarma. Redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín, 760 01. E-mail: redakce@stamgastgurman.cz, tel. 606 178 690. Redakce neodpovídá za obsah inzerátů. Inzerce: obchod@stamgastgurman.cz, tel. 606 178 690.



JEDNOHUBKY

Text: PR, Foto: archiv firem

CHUTNALO VÁM V UHERSKÉM HRADIŠTI?

Od 4. května mohou všichni obyvatelé a návštěvníci Uherského Hradiště všem sdělit, zda a kde jim chutnalo. Stránky www.1menu.cz prezentují restaurace v Uherském Hradišti a zároveň nabízí i ojedinělou možnost tyto podniky ohodnotit. Cílem portálu je na



dobře provozovny poukázat, ocenit jejich snažení a možná i pomoci k dalším spokojeným zákazníkům. Restaurace lze po jednoduchém přihlášení bodovat ve třech kategoriích: jídlo, obsluha a prostředí. Doporučení, jak hodnotit a za co body strhnout, je podrobně popsáno na webu.

Více na www.1menu.cz



CHŘESTOVÝ FESTIVAL V RESTAURACI ASTON

Restaurace Aston připravila na měsíc květen **Chřestový festival**, který se uskuteční v období od 12. 5. do 31. 5. 2012. Nabídka tvoří 3chodové degustační menu a 2 x 2 dl vína dle výběru. Máte-li zájem o toto nevšední menu, můžete si jej objednat prostřednictvím rezervačního systému ALAKARTE na www.stezky-dedictvi.cz/festival-restaurace. Vyberte město Zlín, restauraci Aston a chřestové menu za výjimečnou cenu je vaše! Vstupenkou na festival je potvrzená rezervace, menu není možné zakoupit v restauraci bez předěšlé objednávky.

Více na www.aston-zlin.cz



BOWLING BAR U MAŠINKY PLNÝ DĚTÍ

Dvakrát do roka pořádají manželé Zatloukalovi ve své provozovně v Otrokovicích zábavní den pro děti z Domu Naděje o. s. Také dubnová velikonoční akce byla ve znamení dětských soutěží o ceny, bowlingu, diskotéky a zpívání se skupinou HOSTBAND, spojené s pohoštěním všech účastníků. Provozovatelé Bowling baru U Mašinky v Otrokovicích tak patří mezi řadu občanů a firem, kteří se podílejí na podpoře či organizování charitativních akcí.

SOUTĚŽTE O NEJLEPŠÍ KRÁLIČÍ RECEPT

Kuchařky a kuchaři opět mohou poměřit své síly a vyhrát atraktivní ceny. Resort Valachy ve Velkých Karlovicích vyhlásil druhý ročník soutěže o nejlepší valašský recept. Jejím tématem jsou tentokrát pokrmy z králičího masa. Máte-li chuť, zapojit se do soutěže, můžete své osvědčené návody zasílat e-mailem na soutez@valachy.cz až do 15. června. Vítězný recept stejně jako loni obohatí menu zážitkové restaurace Vyhliďka ve Spa hotelu Lanterna. **Více na www.valachy.cz**



LETNÍ SPECIALITY NA ZAHRÁDCE

Letní období plné gastronomických ochutnávek a specialit pro vás připravila restaurace DolceVita na své letní zahrádce na náměstí Míru ve Zlíně. Po vzoru středomořské kuchyně se v květnu a červnu můžete těšit na lehká jídla z čerstvých ryb, doplněná o nabídku fresh salátů. Na své si přijdou také milovníci tradičních i netradičních míchaných nápojů, které vás spolehlivě osvěží. **Více informací o aktuálních akcích na www.dolcevita-zlin.cz**



NA SKLENIČKU VÍNA, DO SKLÍPKU V CENTRU ZLÍNA

Stylová Vinotéka s vinárnou u Sv. Antonína na náměstí Míru ve Zlíně zve zákazníky na úspěšná vína ročníku 2011, která aktuálně získala prestižní ocenění na tuzemských soutěžích. Tipem je Svatovavřínecké výběr z hroznů 2011, oceněné zlatou medailí na Valtických vinných trzích nebo Merlot výběr z hroznů, oceněný zlatou medailí na soutěži Vinařské Litoměřice 2012. Novinkou je také možnost nákupu jednoho sudového vína za akční cenu. Ve stylovém prostředí slováckého sklípku, který je s každodenní provozní dobou do 22 hodin nejdéle otevřenou vinotékou v centru Zlína, můžete „koštovat vínko“ také dne 25. 5. při pravidelném Večeru s harmonikou. Kromě vín lahodné chuti za příznivé ceny zde mají v nabídce i nealko novinku – 100% hroznovou šťávu s vysokým obsahem antioxidantů. **Více informací najdete na facebooku a na www.vinoblatel.cz**



PODNIKATELÉ Z LUHAČOVIC SE SPOJILI DO RESORTU LUHAČOVICE

Vpátek 11. května byl v luhačovickém hotelu Radun oficiálně představen projekt Resort Luhačovice, který v těchto největších moravských lázních spojuje a koordinuje aktivity podnikatelů v oblasti cestovního ruchu a lázeňství. Za město Luhačovice byl iniciátorem projektu radní a zastupitel Marian Ležák. Projekt má přispět k lepší propagaci lázeňského města Luhačovice a představit jej jako místo, kde lze celoročně užívat přírodní bohatství – léčebných pramenů a výborných klimatických podmínek, a to vše doplněné o špičkové služby v oblasti wellness, aktivního trávení volného času, gastronomie a hotelnictví. **Více na www.resort-luhacovice.cz**



VÍNO, KTERÉ PIJE I PAVEL NEDVĚD

Gesto legendárního fotbalisty Pavla Nedvěda na obrázku je jasné. Víno z Rodinného vinařství Jedlička&Novák v Bořeticích je to, co mu chutná. A právě z výběru kvalitních vín několika rodinných vinařství z vyhlášených oblastí Jižní Moravy vznikla novinka pod značkou Dobrá vína z Moravy. Ve třech řadách – Classic, Gourmet a Grand Gourmet tak máte možnost ochutnat kvalitní moravská vína. **Více informací najdete v článku na straně 8 našeho magazínu.**



ZLÍN BÍR FEST 2012

15.-17.6.

pod Velkým kinem

zlinskypivnifestival.cz

V pátek 15. června v 17:00 hodin bude slavnostním naražením pípy primátorem města Zlína, MUDr. Miroslavem Adámkem, zahájen zlínský pivní festival – ZlínBírfest 2012. Nad akcí převzal záštitu také hejtman Zlínského kraje, MVDr. Stanislav Mišák.

Až do neděle 17. června bude na venkovním prostranství pod Velkým kinem ve Zlíně připraven program pro příznivce piva, hudby a dobré zábavy. Na své si přijdou i milovníci pořádné flákoty – zlínská restaurace U Johana nabídne návštěvníkům grilovaná kolena a kroměřížský Hotel Octárna zase neodolatelnou svíčkovou. Každý si tak bude moci vybrat podle své chuti.

FESTIVAL PRO LABUŽNÍKY

Na jednom místě současně se budou čepovat tři desítky druhů zlatavého pivního moku z českých a moravských regionálních pivovarů. Na své si přijdou i milovníci pořádné flákoty – zlínská restaurace U Johana nabídne návštěvníkům grilovaná kolena a kroměřížský Hotel Octárna zase neodolatelnou svíčkovou. Každý si tak bude moci vybrat podle své chuti.

VÍKEND PLNÝ HUDBY

Každý den, od pátku do neděle, se mají příznivci hudby na co těšit. V pátek zahájí hudební exhibici skupina REFLEXY. Sobotní večer ukončí svým vystoupením dnes už legendární BUTY a v neděli završí třídní festivalový maraton PETR BENDE & BAND. Po nahlédnutí do programu festivalu zjistíte, že hudební menu toho nabídne mnohem víc!

VEZMĚTE I DĚTI

I když pivní festival a děti nejdou na první pohled spolu dohromady, opak je pravdou! Právě pro děti připravili organizátoři třídního festivalu různé atrakce. Děti se budou moci zúčastnit soutěží, zdolávat a zkoušet různá nafukovadla i skákací hrady. Už teď se všichni mohou těšit na kouzelnická vystoupení (nejen) pro děti, včetně populárního pořadu Kouzelný karneval s Jirkou Hadašem.

PROGRAM:

Pátek, 15. 6. 2012 (17:00 – 23:00)

- Zahájení
- REFLEXY
- Slavnostní naražení pípy primátorem města Zlína, MUDr. Miroslavem Adámkem
- NOHOW
- STREET 69

Sobota, 16. 6. 2012 (10:00 – 24:00)

- Pivní soutěže po celý den
- Kouzelnické vystoupení pro děti
- PREMIER
- KAČES & NEW RUMPÁL
- KABÁT REVIVAL
- Pokus o rekord v hromadném pití piva
- BUTY

Neděle, 17. 6. 2012 (10:00 – 20:00)

- Kouzelný karneval s Jirkou Hadašem a jeho kamarády (animační pořad pro děti)
- JAZZZUBS
- Pivní soutěže po celý den
- FLERET
- PETR BENDE & BAND



Buty

DOPROVODNÝ PROGRAM:

- Historická vozidla z muzea rodiny Samohýlů
- Policejní a hasičská technika
- Trenažér nárazu, promotým Praha
- Dětské dopravní minihřiště

organizátor akce:

TKF
www.tkf.cz
EVENT MARKETING



Baták – oficiální platidlo ZlínBírfestu. Na pokladně si normální peníze rozměníte za Batáky, kterými pak jednoduše zaplatíte ve stáncích za pivo a nealko.

Více se o celé akci i jejím programu dozvíte také na www.zlinskypivnifestival.cz a na facebooku.



Organizátoři ZlínBírfestu 2012 vás srdečně zvou na ochutnání mnoha pivních speciálů, pohodovou muziku, bohatý doprovodný program a příjemné červnové setkání v centru Zlína.

inzerce



UHERSKOBRODSKÉ PIVO V NOVÉM

Ochutnejte tradičně vařená piva z nejstaršího pivovaru Zlínského kraje!

www.pivovar-uherskybrod.cz



JSTE LOVEC NEBO ZEMĚDĚLEC? ANEBO JEZTE PODLE SVÉ KREVNI SKUPINY



Vzáplavě nejrůznějších výživových směrů, teorií a názorů, které se na nás neustále valí z časopisů a dalších médií, existuje jen několik, které mají opodstatnění a smysl.

Mezi takové patří i strava podle krevních skupin. Jejím autorem je americký genetik **Peter J. D. Adamo**, který pátral po odpovědi na otázku, jak spolu souvisejí krevní skupiny a náchylnost k určitým druhům nemocí. Vycházel – společně se svým otcem, lékařem přírodní medicíny – z teorií o prapůvodu člověka a jeho migraci z „kolébky lidstva“ v Africe na ostatní kontinenty. Jde tu o genetické dispozice, které souvisejí s krevními skupinami, zdravím, životním stylem a výživou. **Každý člověk má jednu ze čtyř krevních skupin – 0, A, B nebo AB.** Ty se svou charakteristikou dosti podobají nejen starověké antické typologii sangvinik – cholerik – melancholik – flegmatik (která dodnes tvoří základ psychologie), ale i ájurvédskému rozdělení lidí na tři odlišné skupiny váta – pita – kapha. Proč mají lidé různé krevní skupiny, na to lze hledat odpověď ve změnách vyvolaných vývojem našeho druhu, které zapříčinila nutnost přizpůsobit se měnícím se životním podmínkám. Princip této stravy vychází z poznatku, že pro každého jednotlivce jsou vhodná jídla, na která byli zvyklí jeho předci, takže jeho tělo snáší jen určité druhy potravin. Pro každou krevní skupinu proto existují doporučené a zakázané potraviny, které tělo beze zbytku využije a naopak nesnese, protože by se narušila jeho rovnováha. Potraviny jsou rozděleny na velmi prospěšné – působí jako lék, neutrální a zakázané – ty působí jako jed.

SKUPINA 0

Je **nejstarší krevní skupinou**, proto se nazývá **lovecká** nebo **myslivecká**. **Nejvhodnější je pro ni maso.** Lidé s touto krevní skupinou mívají odolné zažívání. Kromě hovězího, skopového, telecího a ryb by v jejich jídelníčku neměla chybět cibule, papriky, kedlubny, dýně, brokolice, petržel,

pórek, špenát a švestky. **Vyhýbat by se měli obilovinám a potravinám z nich, mléčným výrobkům, oleji z kukuřice, burským oříškům, bílému a červenému zelí, kukuřici, květáku, olivám, žampionům a kyselému ovoci.**

SKUPINA A

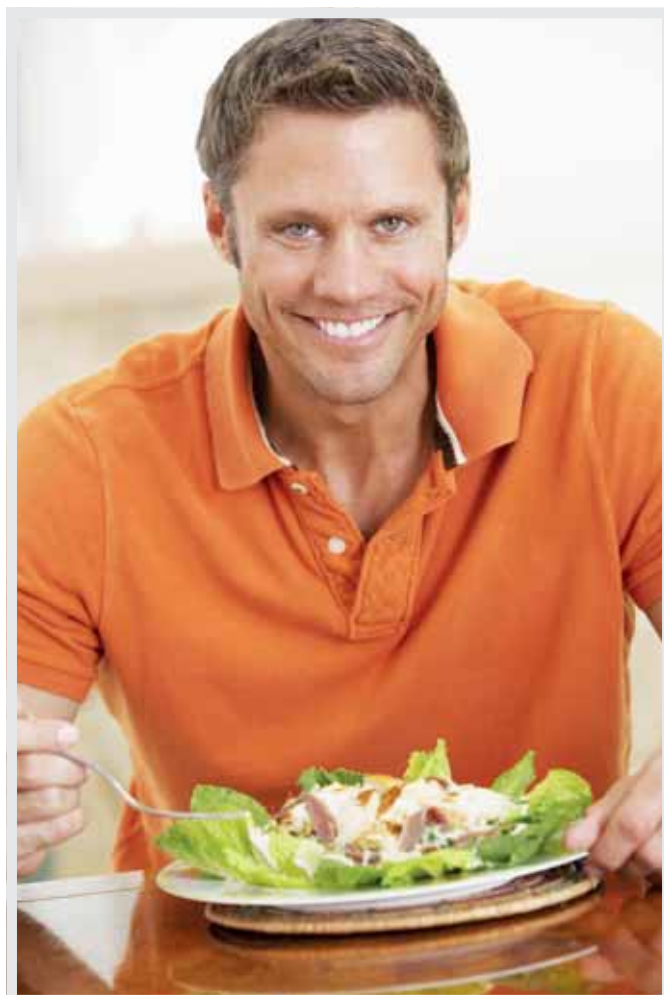
Lidé s krevní skupinou A jsou spíše **zemědělského založení**, byli také prvními vegetariány, proto se tato skupina nazývá zemědělskou. Jejich jídelníček by měl stát na **obilovinách, potravinách z nich a na rostlinné stravě vůbec.** Tito lidé jsou poměrně citliví na své zažívání. Měli by jíst ryby, velké množství zeleniny, citrusových plodů a pečivo ze sójové mouky. Není pro ně vhodné maso, sýry a černý chléb.

SKUPINA AB

Jde o **nejmladší skupinu**, proto o ní nejsou ještě takové poznatky jako o zbývajících třech. Lidé s touto krevní skupinou **mohou jíst potraviny určené jak pro skupinu A, tak i B**, mohou mít pestrou stravu. Vhodné je pro ně drůbeží maso, jogurty, sýry a červené fazole. Měli by se však vyhnout vepřovému masu, máslu, paprice, ředkvičkám, kukuřici, banánům, tučnému mléku a sýrům.

SKUPINA B

Nazývána je také **kočovníou**. Lidé, kteří do ní spadají, mohou mít díky velmi odolnému zažívání **různorodou stravu**. Dopřávat si mohou divočinu, plody moře, všechny mléčné výrobky, baklažány, červenou řepu, papriku, květák a mrkev. Měli by se vyhnout drůbeží, ořechům, dýním, pšenici, žitu a kukuřici.





SPECIALIZOVANÝ
VELKOOBCHOD
S VÍNEM A DOPLŇKY

CO NENAJDETE V JINÉM RÁJI NAJDETE V RAJVINA.CZ

- Široká nabídka moravských a zahraničních vín
- Více než 30 druhů sudových vín
- Montáž výčepního zařízení zdarma
- Komplexní služby pro vinotéky, restaurace a obchody
- Zastupujeme 16 vinařských společností z jižní Moravy
- Rozvoz vína po ČR ZDARMA

Navštivte
naše vinotéky:

UH.Hradiště - OD TESCO - Mariánské nám. 44
UH.Brod - Bří lužu 126 | Zlín - Štefánikova ul. 3326

www.rajvina.cz
tel.: +420 720 333 777






U Pecivála



17

U PECIVÁLA ČESKÁ POHOSTINNOST A ITALSKÁ ELEGANCE NA JEDNÉ GURMÁNSKÉ ADRESE

V nejrušnějším místě Otrokovic, poblíž vlakového nádraží, se nachází oblíbená oáza milovníků kvalitního i chutného jídla a pití.

Pizzerie a hospůdka U Pecivála jsou vlastně dva různorodé podniky, které mají výrazný společný rys - schopnost hýčkat chuťové buňky svých hostů, a to díky bohatému a pestrému jídelnímu a nápojovému lístku. **Obě restaurace patří již třetím rokem manželům Zatloukalovým, kteří své nadšení a odhodlání vtiskli i do toho nejdrobnějšího prvku obou originálních interiérů.**

Elegantní nekuřácká pizzerie, jež se rozkládá v prvním patře budovy, proslula široko daleko výbornou pizzou - křupavou pochoutkou s velkým výběrem těch nej kvalitnějších italských přísad. Samozřejmostí jsou i vlastní kombinace ingrediencí, z nichž se záhy staly hity. Vzdušné a moderní prostředí pizzerie uspokojí nejen polední strávníky, ale je vyhledávaným místem pro obchodní schůzky nebo rodinná posezení, která jsou díky velkorysému dětskému koutku příjemným a klidným zážitkem. Zdejší vynikající káva je jen třešničkou na dortu.

Hospůdka v přízemí je pak úplně jiným světem. Stylový selský interiér, jehož základem jsou historické i nové dřevěné prvky a přírodní kámen, svou útulností přímo vybízí k posezení u žedlíku natočeného piva. A v tom se U Pecivála vskutku dobře vyznačí a nabízí mimo jiné i chmelové poklady pivovaru Svijany. Sedm druhů piv však není jedinou specialitou této hospůdky. Málokdo tu odolal pokušení vychutnat si některé ze zapečených brambor a dalších skvostů české či italské kuchyně. Stejně jako v pizzerii i v hospůdce připravují polední menu s výběrem ze tří poctivých jídel za příjemné ceny.

Nad spokojeností strávníků bdí na kachlových kamnech Pecivál - dobrý duch podniku, jenž mu propůjčil své jméno. Stejně jako on se nechává jím unášet klidnou a vlnitou atmosférou i hosté, jejichž adrenalin stoupá pouze ve vypjatých okamžicích sportovních klání, která zde s napětím sledují. Sympatická a školená obsluha však dokáže snadno utišit emoce další orosenou sklenicí.

Gurmán TIP: Dřevorubecké brambory - domácí klasika s cibulkou, smetanou, slaninou a nivou, protkaná intenzivní vůní italského specku, k tomu vychlazený Svijanský máz 11°

Pecivál TIP: pizza "po moravsku" je třeba ta, na níž souzní kuřecí maso se šťavnatými jablky a hedvábnou chutí medu nebo kysané zelí s domácí klobáskou



DOLCEVITA - RESTAURACE V SAMÉM SRDCI ZLÍNA

Stylová restaurace s příjemnou atmosférou a nádechem Itálie. To je DolceVita, podnik na rohu zlínské radnice na náměstí Míru. Když vstoupíte dovnitř, zjistíte, že interiér restaurace je sestaven z mnoha detailů, které tvoří příjemně dokonale celek.

Už jídelní lístek slibuje hostům **gurmánský zážitek**. Vybraná jídla z čerstvých a kvalitních surovin, saláty, těstoviny, steaky, ryby. To vše na talíři dobře vypadá a ještě lépe chutná. K jídlu vám zde doporučí i vhodné víno z moravských sklepů. V pracovní dny má restaurace výběr ze čtyř poledních obědových menu a dvanácti salátů!

Je libo po dobrém jídle kávičku? Nebo si jen tak posedět? Výbornou pravou italskou kávu Tonino Lamborghini musíte prostě ochutnat! A k tomu ten zákusek! Bude-li přát počasí, nabízí se možnost

klidného posezení na zahrádce s letním barem a výhledem na náměstí.

Prostory restaurace, salonek a zahrádka jsou dokonalým místem pro rodinné i firemní akce. V DolceVita vám dokážou uspořádat nejen hostinu cenově přijatelnou, ale i VIP akci pro nejváženější klienty. K dispozici je salonek pro 25 osob a pro větší oslavu lze uzavřít i celou restauraci.

Má-li vaše akce nebo oslava probíhat na jiném místě, restaurace zajistí výrobu studených mís dle vašich požadavků a pro větší akce pak kompletní **cateringový servis**. Právě s realizací cateringu mají v DolceVita dlouholeté zkušenosti. Zajistí a obslouží vaši svatební hostinu, raut, banket, koktejly, coffee break i zahradní party. Poradí Vám i pomohou s různými dekoracemi, rozmístěním stanů,

hudby a zábavy tak, aby vše bylo v dokonalé souhře a vaše akce byla pro zúčastněné zážitkem.

Kvalita i pohostinnost jsou v restauraci DolceVita samozřejmostí.

Na vaši návštěvu se těší personál restaurace!

Gurmán TIP: Fajitas na horké pánev - maso na směsi zeleniny, servírované na teplé pánev, podávané s pšeničnými tortillami, zakysanou smetanou a salsou.

DolceVita TIP: Pražma královská na listovém salátu se sušenými rajčaty a olivami. Filet z candáta na tymiánu podávaný na fazolkách s kuličkami a sušenými rajčaty.

DolceVita
RESTAURACE

RESTAURACE
DOLCEVITA

Náměstí Míru, Zlín
Rezervace na tel. 773 598 982
www.dolcevita-zlin.cz



Dobrou
chuť!



Doba přípravy: 15 min
Doba vaření: 20 min
Počet porcí: 4

ZDRAVÝ A RYCHLÝ PSTRUH S HOUBAMI

Pstruhy s houbami se blýsknete jak při grilovací party, tak i nedělním obědě. Příprava tohoto zdravého a chutného jídla vám navíc zabere jen půlhodinu.

SUROVINY:

4 pstruzi, 4 plátky slaniny, 400 g čerstvých hub, 200 g másla, 1 velká cibule, libeček, petrželka, kudrnka, olej, drcený kmín, sladká mletá paprika, sůl, pepř, česnek

POSTUP:

Cibuli, česnek a houby nakrájíme na větší plátky. Cibuli s česnekem opečeme na másle, přidáme houby, orestujeme a přidáme nasekané bylinky – libeček a petrželku. Okořeníme pepřem, drceným kmínem, špetkou mleté papriky, osolíme, dobře promícháme a necháme zchladnout. Pstruhy osolíme, do břišní dutiny vkládáme plátek slaniny a houbovou nádivku. Seshora ještě opepříme, okmínujeme a pečeme v troubě asi 20 minut.

CO BYSTE S BLÍŽÍCÍM SE LETNÍM OBDOBÍM DOPORUČIL HOSTŮM Z VAŠEHO JÍDELNÍHO LÍSTKU?



HUBERT RÝČ

RESTAURACE DOLCE VITA, ZLÍN

S příchodem jara bych vám rozhodně doporučil v naší restauraci speciality z čerstvých sladkovodních i mořských ryb. V průběhu jarní a letní sezóny se bude střídát mnoho gastronomických akcí, které vás jistě osloví. Jako další bude následovat akce na netradiční zeleninové saláty.

A dále? Nechte se překvapit!



PETER BABOL

ŠÉFKUCHAŘ RESTAURANTU SYMFONIE, LUHAČOVICE

Pro naše hosty chystáme na letní období lehké a svěží pokrmy z nejkvalitnějších surovin. Ať už se bude jednat o saláty nebo masa z grilu, vždy chceme vybírat pro naše zákazníky tu nejvyšší kvalitu. Určitě nebudou v naší nabídce chybět jahody nebo mladé salátové listy a víkendové grilování.



JAREK MIKOŠKA

SPIRIT RESTAURANT, ZLÍN

Pro naše hosty jsme připravili nové letní menu. Jako předkrm vám servírujeme: vitello tonnato s rucolovým salátkem a cherry tomaty/telecí plátky s tuňákovou omáčkou/. Z polévek vám doporučujeme: vichyssoise s majoránkovým olejem/ francouzský pórko - bramborový krém, dle vašeho přání lze podávat i za studena/. Jako hlavní chod vám s pečlivostí připravíme: filet mořského vlka, piedmont paprika, baby brambůrky a café de paris /čerstvá ryba, máslo s pomerančovou kůrou, šalotkou, citronovou šťávou a ančovičkami/. Na závěr celého menu podáváme: mille feuille s čerstvým sezónním ovocem /věž z listového těsta prokládaná ovocem a smetanovým krémem s creme fraiche/.

DOBRÁ VÍNA Z MORAVY

Dobré víno obveseluje srdce člověka, uvolní jeho mysl... a nebolí po něm hlava. Trendem dnešní doby jsou lehká, svěží, spíše sladší vína, která jsou chuťově výborná a voňavá. Čím dál větší oblibu veřejnosti si získávají také vína z malých rodinných vinařství.

VINAŘI Z JIŽNÍ MORAVY

Pod značkou Dobrá vína z Moravy můžete ochutnat výběr těch nejlepších vín od vinařů z Jižní Moravy. Tato pečlivě vybraná kvalitní vína jsou vyrobená předními drobnými pěstiteli, jako jsou například

vinařství Jedlička&Novák z Bořetic, HALM z Velkých Pavlovic nebo třeba vinařství Mokuša z Mutěnic. Na jejich vinicích vznikají neobyčejně rozmanitá vína, která vynikají originálními ovocnými tóny a kořenitostí, bohatým spektrem aromatických látek a harmonickou, plnou chutí.

DOBRÁ VÍNA VE ZLÍNSKÉM KRAJI

Dobrá vína z Moravy mohou nově ochutnat už i hosté restaurací ve Zlínském kraji. Na Zlínsku jsou to restaurace Aston, V Práci, U Barcuchů, Basket Bar a přibývají další. S úspěchem se vína pod novou značkou prodávají už i v českém supermarketu TERNO Zlín a v několika značkových vinotékách.

KVALITA ZA DOBRŮU CENU

Špičková moravská vína jsou hitem dnešní doby. Pro spotřebitele, ale i pro podnikatele v gastronomických provozech jsou zajímavá také nižšími nákupními cenami, než jsou ceny kvalitativně srovnatelných zahraničních vín.



POD ZNAČKOU DOBRÁ VÍNA Z MORAVY NAJDETE NABÍDKU VÍN V TĚCHTO ŘADÁCH:

Classic – tato převážně mladá vína mají dobrý buket, svěží chuť, jsou živá, lehká, voňavá a nekomplikovaná. Výborný poměr mezi cenou a kvalitou.

Gourmet – kvalitní vína s jemnou chutí, která jsou vyráběna pouze z moravských hroznů v rodinných vinařstvích Jižní Moravy.

Grand Gourmet – nejlepší vína vysoké kvality s dlouhou životností z našich nejlepších poloh. Vína s velkou hloubkou, částečně z barikových sudů. Limitovaný počet lahví dodává těmto vínům zvláštní exkluzivitu.



V případě zájmu o další informace kontaktujte Dobrá vína z Moravy na tel. 725 606 607 nebo na facebooku.



LÉTO VYBÍZÍ K OCHUTNÁVÁNÍ I K VÝLETŮM PO ZLÍNSKÉM KRAJI

Knedlo vepřo zelo, svíčková na smetaně a dobře vychlazené pivo – poklady naší národní kuchyně, na které s láskou vzpomíná nejen jeden zahraniční turista po návštěvě České republiky. Přitom je škoda, že v mnoha restauracích zažije cizinec v česko - moravských restauracích nejčastěji právě podobnou kulinářskou zkratku, přestože česká kuchyně nabízí kulinářských pokladů mnohem víc – co kraj to nějaká dobrotka, která si zaslouží mnohem důkladnější osobní gurmánský přístup.

Třeba jen takový náš Zlínský kraj. Potkávájí se u nás Haná, Slovácko a Valašsko. V každém jeho koutě si můžeme najít nějakou tu specialitu! Když to vezmeme popořádku, tak Valašsko se může hrdě přihlásit k brynzovým haluškám (aniž bychom na ně upírali právo Slovákům – holt se toto pastevecké jídlo konzumovalo na kotárech po obou stranách hranice). A také k nám patří kyselice. Období této polévky se vaří (s větším i menším úspěchem a v mnoha obměnách) po celé republice. Ale když se na valašskou kuchyni zadíváme pod ještě větší drobnohledem, tak najdeme další, méně známé perly, které stojí za ochutnání - pohankové kaše, brynzovou polévku, trnkovou omáčku... Kdo okusil Boží milosti nebo koblihy na slováckém fašanku ve Strání, tak na ně vzpomíná s láskou ještě po letech a kdo měl tu čest ochutnat pravé hanácké „bochte“, tak ví, že jen těžko bude hledat lepší. Také zajišťákové speciality, zelí nebo husy a kachny připravované v těchto bohatých a úrodných částech kraje útočí na všechny smysly okouzlených strávníků.

A stejně, jako je pestrý náš regionální jídelníček, tak je pestrý i náš kraj. Na Valašsku se můžeme pochlubit Pustevnami s magickou horou Radhošť a unikátním skanzenem v Rožnově pod Radhoštěm, na Hané Arcibiskupským zámkem se zahradami v Kroměříži pod křídly UNESCO. Na Slovácku pak přitahuje největší pozornost Velehrad, coby kolébka naší vzdělanosti díky svatým Cyrilu a Metoději nebo hrad Buchlov.



Halušky s vyskvařeným uzeným špekem a bryndzou

Ale i s výletními místy je to jako s jídelníčkem, když minete ty nejznámější a nejnavštěvovanější turistické atrakce, pořád je co objevovat. Naplánujte si výlet na rozhlednu Královec u Valašských Klobouků – čtyřkilometrovou cestu z centra města až na kopec zvládnou i malé děti, stejně jako výšlap na zříceninu hradu Lukova. Vypravte se vlakem na zámek do Vizovic, objevte starobylé fojtství v Jasenné nebo se projděte po kolonádě v Luhačovicích jako praví lázeňští šviháci. Vyšlápněte si na svatý Hostýn nebo se lesem vydejte k malenovickému hradu. Krásný je třeba skanzen v Rymicích a návštěva Muzea pálenic bude bavit i tatínky. Tak si naplánujte celodenní dobrodružnou plavbu po Baťově kanále nebo výlet do Pulčinských skal. A jmenovat bychom mohli dál a dál...

Zkrátka užijte si prázdniny plné výletů, při kterých objevíte kouzelná zákoutí Zlínského kraje. A nezapomeňte všude ochutnávat místní speciality. Pro léto totiž dvojnásob platí: Všude dobře, tak proč sedět doma!

HANÁCKÉ BENEŠE

Pečivo, které se dodnes dělá v mnoha domácnostech na Hané. V pořádně tukem vymazané speciální formě – benešníku se zároveň peče i trochu smaží. Zdravé to moc není, ale je to dobré. A nemáte-li benešník, nalijte těsto do formy na bábovku, srncího hřbetu... zkrátka improvizujte!

Půllitr mléka, 6 vajec, hrst mletého cukru, špetku soli a dobré mouky tolik, aby vzniklo řidší těsto (jako na omelety). Metlou se důkladně našlehá a nalévá do tukem řádně vymazaných benešníků. Peče se zvolna ve vyhřáté troubě.

Recept z knihy Hanácká kuchyně – tradice lidové stravy na Hané Miloslavy Hoškové

Text: Blanka Kovandová
Foto: Restaurace Rožnovský Rynek



**AKCE
PRO NOVÉ
ZÁKAZNÍKY**
volejte
577 996 159

**Dodáváme
chlazené a mražené
potraviny do gastronomie**

- maso • uzeniny • bramborové výrobky • polotovary
- zelenina • koloniál • pečivo • cukrářské výrobky

**ADRIA
GOLD**
GastroServis

20
již 20 let mlsáte s námi

NA KOLE I NA BRUSLÍCH KRAJINOU VALAŠSKA

CYKLOSTEZKA BEČVA: 160 KILOMETRŮ Z VALAŠSKA NA HANOU

Doslova od pramenů do údolí napříč Valašskem a Hanou – takový výlet si mohou cyklisté dopřát na největší cykloturistické novince roku 2010 v ČR – Cyklostezce Bečva. Celá trasa v úhrnné délce 160 km je více než ze dvou třetin vedena mimo motorovou dopravu, zbytek pokračuje po bezpečných místních komunikacích nebo lesních cestách. Záleží jen na vás, jestli vyrazíte na vícedenní výlet, nebo si uděláte jen krátkou vyjížďku k zajímavým cílům na některém z vybraných úseků.



Cyklostezka Bečva „startuje“ na dvou místech – v obci Horní Bečva na Rožnovsku, odkud vede po březích Rožnovské Bečvy a ve Velkých Karlovicích na Vsetínsku, kde trasa pro změnu lemuje Vsetínskou Bečvu. Obě větve se sbíhají ve Valašském Meziříčí poblíž soutoku obou řek a trasa pak pokračuje údolím Bečvy k Tovačovu, kde se Bečva vlévá do řeky Moravy. V Tovačově se můžete napojit na cyklotrasu č. 47 směřující do Kroměříže, kde začíná 80 km dlouhý úsek páteřní cyklostezky podél řeky Moravy a Baťova kanálu až do Hodonína s možným pokračováním do Bratislavy.

OKOLÍM ROŽNOVA TAKÉ NA BRUSLÍCH

Pro jednodenní rodinný výlet je příjemný třeba úsek z Horní Bečvy přes Rožnov pod Radhoštěm a Zašovou do Zubří. Třicet kilometrů dlouhou stezku vinoucí se beskydským údolím ve směru po proudu snadno zdolají i děti. V Rožnově pod Radhoštěm vede kolem golfového hřiště, kousek za ním míjí kempink s koupalištěm a Gibon park, kde si děti zcela jistě vynutí delší zastávku. Areál leží hned u stezky a láká na lanové centrum, minigolf,

dřevěné prolézačky, hrady a skluzavky, skákací hrad, trampolíny a další atrakce.

Asi 200 metrů za Gibon parkem se nabízí návštěva Valašského muzea v přírodě. Záleží na tom, kolik máte času – pokud hodně, vydejte se na prohlídku celého skanzenu včetně Valašské dědiny, která je díky ukázkám řemesel lákavá pro děti. Pokud spěcháte, projděte si alespoň areál Dřevěného městečka, který přibližuje styl bydlení v malém městě. Po celý rok se tu konají doprovodné programy, v létě každý víkend. Ve staré Hospodě u Vašků se můžete občerstvit některou regionální specialitou. Novinkou areálu je rozhledna vystavěná podle nákrešů slovenského architekta Jurkoviče.

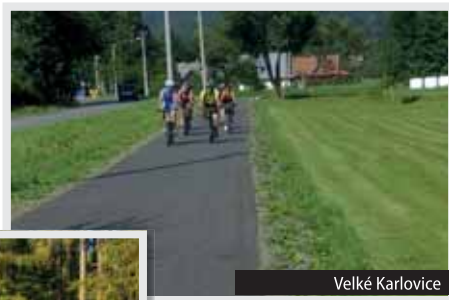
Trasa z Rožnova do Zašové je díky asfaltovému povrchu vhodná pro in-line bruslaře, navíc je v jednom úseku i osvětlená a oceníte ji ve vedru i dešti, protože je ukrytá pod vzrostlými stromy. Směřuje do Valašského Meziříčí, kde se můžete osvěžit na koupališti ležícím hned u stezky, případně zajít na exkurzi do Moravské gobelínové manufaktury a vyzkoušet si tkaní gobelínů.

OD DŘEVĚNIC VE VELKÝCH KARLOVICÍCH MEZI HORAMI KE VSETÍNŮ

Druhá valašská větev Cyklostezky Bečva vede podél toku Vsetínské Bečvy. Cyklostezka, jejíž délka až do Valašského Meziříčí je 62 km, začíná ve Velkých Karlovicích u hotelu Pod Javorem. Její trasu protínají odbočky směřující na hřebeny Javorníků či Vsetínských vrchů, což umožňuje kombinovat výlet údolím s fyzicky náročnějšími výjezdy v kopcovitém terénu. Cyklostezka Bečva z Velkých Karlovic do Vsetína je zařazena do tzv. Bike resortu Valašsko, který je vymezen horskou krajinou mezi hřebeny Vsetínských vrchů a Javorníků. Údolí kolem Vsetínské Bečvy je „semknou-

tější“ než u Rožnovské Bečvy, na dosah tak budete mít horské pastviny s ovčecí a valašské dřevěnice, pokocháte se krásou valašské přírody, která nabízí úchvatné scenérie Vsetínských vrchů a Javorníků. Navíc ve Velkých Karlovicích si můžete užít zábavu v nově vybudovaném Singletrail bike parku Kyčerka.

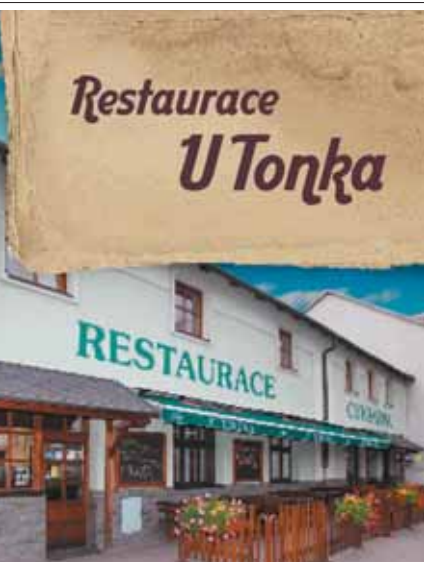
Postupně údolím Vsetínské Bečvy projíždíte z Velkých Karlovic přes sklářské město Karolinku, Nový Hrozen-



kov, Halenkov, Huslenky. Již v Hovězí poznáte, jak se z horského potůčku stává pěkná hbitá řeka, podle níž pokračujete přes Janovou a Ústí do Vsetína. Zde si výlet zpestříte návštěvou zámku a jeho věže, která funguje jako rozhledna. Širokým údolím stezka směřuje přes Semetín a Bystřičku do Valašského Meziříčí.

Na trase cyklostezky kolem Vsetínské Bečvy, které se říká „Královna stezek Moravy“, můžete navštívit řadu koupališť: např. v Mikulůvce, Zdechově, Velkých Karlovicích, Městské lázně ve Vsetíně včetně dvou koupališť. Kdo chce využít možnosti přírodního koupání, určitě využije jezero Na Stanoch v Novém Hrozenkově nebo přímo řeku Bečvu např. u splavu v obci Hovězí. Ani milovníci gastronomie nepřijdou na tomto úseku zkrátka. Koliba na Hovězí, hospody ve Velkých Karlovicích či vyhlášený karolinský Ratkovský šenk nabízejí celou řadu valašských specialit.

Na obou úsecích stezky naleznete kvalitní ubytování v hotelích a penzionech, wellness centra, golfové hřiště, bowlingové dráhy, vyhřívaná koupaliště, muzea, unikátní dřevěné stavby, ale také ojedinělou možnost vyměnit sedlo kola za hřbet koně.



DENNÍ MENU A PIZZA

DOMÁCÍ KUCHYNĚ – teplá jídla po celý den

VÍKENDOVÉ NABÍDKY – krajové speciality

CUKRÁRNA – s točenou zmrzlinou

RODINNÉ OSLAVY, FIREMNÍ AKCE, CATERING

UBYTOVÁNÍ, PENZION – dvou a čtyřlůžkové pokoje



Kapacita stylové nekuřácké restaurace je 70 míst.

Salonek pro 20 osob. Uvidíte zde také sbírku starožitností a historických kamen.

ZAHRADNÍ RESTAURACE

- zastřešená zahrádka
- grilované speciality
- pečená pizza
- zeleninové saláty
- pečená žebra



U TONKA
Masarykovo nám. 414
Vizovice
Tel. 577 452 044 (restaurace)
Tel. 731 485 775 (ubytování)

www.utonka.cz

inzerce

MÍSTO, KTERÉ MUSÍTE ZAŽÍT

Zámek Napajedla - skvost barokní architektury, je rozhodně místem, které stojí za vaší návštěvu. Ve stylových pokojích můžete zažít romantickou noc na zámku a stejně tak strávit golfový víkend s výukou pod odborným dohledem trenéra. V určených časech si prohlédnete historické interiéry zámku, navštívíte některou z výstav, včetně galerie vín a obrazů. V přízemí zámku vás občerství a uspokojí vaše chutě zámecká kavárna a restaurace. A jestli si myslíte, že vaše kuchařské umění není ještě tak dokonalé, pak můžete využít nabídku kurzů vaření, které zde v průběhu roku pořádají.

TIP na akci: 15. června – Víkend pro otce s dětmi

ZÁMEK NPAJEDLA
ul. Zámecká 265, Napajedla
tel. 603 972 549
www.zameknapajedla.cz


Zámek Napajedla

STYLOVÉ UBYTOVÁNÍ
DOMÁCÍ DELIKATESY



GOLF DRIVING RANGE
SVATBY



OCHUTNEJTE KOUSEK NEBES

KOVOZOO, NEBO-LI KOVOVÁ ZVÍŘATA ZE ŠROTU

Tuto ojedinělou zoo v celé Evropě můžete navštívit přímo na Slovácku v areálu firmy Kovosteel ve Starém Městě u Uherského Hradiště. V současné době ji obývá několik desítek zvířat a stále se rozrůstá. Zvířata jsou v životní velikosti a svojí proporcí a dokonalostí jsou téměř autentická s živými. K vidění je lví výběh, gorila, gepardi, koně, nosorožci, pštros, želvy, ale i labuť, lama a spousta dalších. Cílem zoo je ukázat malým i velkým návštěvníkům, že i ze zdánlivě nepotřebného šrotu mohou vznikat věci, které jsou nejen krásné a zajímavé, ale i nadále užitečné. Atrake je přístupná opravdu každému. Děti do 6ti let neplatí vstupné. Dospělí zaplatí 30 Kč. Pro děti, důchodce, ZTP a skupiny nad 10 lidí je zvýhodněné vstupné 20 Kč na osobu. V rámci areálu můžete navštívit také pirátskou loď Naděje nebo unikátní maják Šrotík.



Staré Město, ulice Brněnská,
areál společnosti KOVOSTEEL,
park bývalého cukrovaru



Otevírací doba:
duben – říjen
10:00 – 17:00 hodin

EVROPSKÝ UNIKÁT VE STARÉM MĚSTĚ

Navštivte KOVOZOO!
Více než 30 modelů zvířat
ve fantastické podobě. Dinosaurus,
gorila, nosorožec, gepard, lev, žirafa
a spousta dalších exponátů zcela
volně a bez klece.

www.kovosteel.cz

BUSINESS MENU V RESTAURANTU SYMFONIE



Od svého otevření se wellnes & spa hotel Augustiniánský dům v Luhačovicích těší přízni domácích i zahraničních hostů. K jeho dobrému jménu přispívá i výborná kuchyně tamního restaurantu Symfonie, kterou vede špičkový šéfkuchař Peter Babof. Kromě oblíbených akcí, jakými jsou Gala obědy či nabídka tradičních regionálních jídel, přichází restaurant Symfonie s novinkou – Business menu. **Od pondělí do pátku bude od 12 do 15 hodin pro hosty připraveno speciální menu složené ze dvou chodů a minerálkou za cenu 190 Kč.** Pozvěte své obchodní partnery do krásného prostředí restaurantu Symfonie v Luhačovicích. Vždyť u vynikajícího jídla a pití jsou mnohá jednání snadnější.

NAVŠTIVTE SPORTOVNÍ AREÁL MINI GOLF

V blízkosti luhačovické přehrady se nachází oblíbený Sportovní areál mini GOLF, který patří k wellness & spa hotelu Augustiniánský dům. Zde si můžete aktivně odpočinout a nezapomeňte vzít i děti! Využijte minigolfové hřiště, tenisový kurt, hřiště pro nohejbal a volejbal, stolní tenis či dvou-dráhovou kuželnu. K dispozici je i půjčovna sportovního nářadí a ti nejmenší se mohou vydávat na dětském hřišti s pískovištěm. Součástí Sportovního areálu mini GOLF je nekuřácká restaurace, která nabízí denně od 10 do 22 hodin příjemné posezení v kryté zahrádce s grilováním a v sobotu i s živou hudbou.

POJMENUJTE HASTRMANA - VYHRAJTE POBYT

Symbolem restaurace ve Sportovním areálu mini GOLF je postavička hashrmana. **Zapojte se do soutěže a navrhnete, jak by se měl hashrman jmenovat!** Své nápady zasílejte do 30. srpna 2012 na e-mail: hotel@augustian.cz a do předmětu uveďte **-hashrman-**. Lístky s navrženým jménem můžete také vhodit přímo v restauraci do speciálního boxu. Autor vítězného návrhu vyhraje roční pobyt na dvě noci ve wellness & spa hotelu Augustiniánský dům.



Text: PR, Foto: archiv firmy


HOTEL
AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
SPA & RESTAURANT

WELLNESS & SPA HOTEL AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM **** SUPERIOR, Václavíkova 241, Luhačovice, Tel.: +420 577 113 666, www.augustian.cz

SPORTOVNÍ AREÁL MINI GOLF, Jurkovičova alej 77, Luhačovice (směr přehrada), Tel: 577 102 069, www.golf-luhacovice.cz

ADRESÁŘ

BARY A PIVNICE BARS AND PUBS

BAR AQUARIUM

Josefa Štancla 154, Uherské Hradiště

HAVANA CLUB

J. Staši 158, Zlín - Malenovice

CHELSEA PUB

Lešetín 1/674, Zlín

PIVNICE TESAŘ

Růžová 7, Uherské Hradiště

BOWLINGY BOWLING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA

viz rubrika Restaurace



BOWLING BAR U MAŠINKY

Nádražní 1550, Otrokovice
Tel. 577 932 225, 602 749 140
www.umasinky.cz

BOWLING U BARCUCHŮ

viz rubrika Restaurace

CATERING CATERING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA

viz rubrika Restaurace

DOLCEVITA

viz rubrika Restaurace

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ

viz rubrika Restaurace

GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ CATERING FACILITIES AND EQUIPMENT

GASTRO NOVOTNÝ

areál Rybníky 326, Zlín

GASTROPRIMA

Dlouhá 2699, Zlín
Tel. 737 184 649, 602 157 060
www.gastroprima.cz

GASTROSERVIS

Dlouhá 2699, Zlín
Tel. 602 157 060
www.gastroservis-zlin.cz

SKLENIČKA

SNP 1155, Otrokovice

HOTELY A PENZIONY HOTELS AND GUESTHOUSES

AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM

WELLNESS & SPA HOTEL
A. Václavíka 241, Luhačovice
Tel. 577 113 666, www.augustian.cz

EUROAGENTUR HOTEL ATRIUM

Náměstí 3. května 1877, Otrokovice

HOSPODA KYČERKA

viz rubrika Restaurace

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR

Pozlovice 47, Luhačovice

HOTEL ALEXANDRIA

Masarykova 567, Luhačovice

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM

Tylova 727, Otrokovice

HOTEL GARNI

Náměstí T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL KAUNIC

Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK

Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL LA FRESCA

Velké náměstí 109, Kroměříž
Tel. 573 335 404
www.lafresca.cz

HOTEL MLÝN VELEHRAD

Na Hrádku 4, Velehrad

HOTEL MOSKVA

Náměstí Práce 2512, Zlín

HOTEL ONDRÁŠ

Kvítková 4323, Zlín
Tel. 577 210 178, 724 057 082
www.hotel-ondras.cz

HOTEL RADUN

Bílá čtvrť 447, Luhačovice

HOTEL ROTTAL

Zlínská 172, Otrokovice – Kvítkovice

HOTEL SALOON

Tyršovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL SYNOT

Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL TACL

Palackého 518, Holešov

HOTEL U BRÁNY

Bří. Lužů 1769, Uherský Brod

HOTEL U HEJTMANA ŠAROVCE

Dvořákova 595, Uherské Hradiště

HOTEL VYHLÍDKA

Pozlovice 206, Luhačovice

PENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ

Trnava 23, Trnava u Zlína
Tel. 577 988 210
www.na-rozcesti.cz

inzerce

www.zlin.czon-line adresář restaurací
v našem kraji

PENZION ČERNÝ OREL

Velké náměstí 24/9, Kroměříž

PENZION U JOHANA

Vizovická 410, Zlín – Příluky

PENZION U TONKA

Masarykovo nám. 414, Vizovice

PENZION UNO

Nivy III/4439, Zlín

WELLNESS HOTEL TATRA

Na Mikulcově 505, Velké Karlovice

KAVÁRNY COFFEE HOUSES

ADRIA GRANDE

OC Zlaté jablko, Zlín
Tel. 733 534 193
www.adriagold.cz

AVE CAFÉ

Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CAFE & COCTAIL BAR TERASSA

Dlouhá 5617, Zlín
(parkovací dům Zlatého jablka, 3. p.)

CAFÉ BAR AIDA

Nádražní 30, Uherské Hradiště

CAFÉ BISTRO MATINÉ

Ztracená 11/31, Kroměříž

CAFFE CASTELLO

Ztracená 71, Kroměříž

CAFÉ R21

Třída T. Bati 21, Zlín

COFFEE&CO

Náměstí Míru 127, Zlín, OC Zlaté Jablko

CUKRÁRNA - KAVÁRNA

Masarykovo nám. 414, Vizovice

CUKRÁRNA U BUDAŘŮ

Masarykovo náměstí 78, Uherské Hradiště

CUKRÁRNA U HAMPLŮ

Masarykovo náměstí 236, Uherský Brod

ENDLI CAFÉ

Dlouhá 1312, Uherské Hradiště

HOUSE 23

Vavrečkova 5262, Zlín
(budova 23, areál SVIT)

JINÉ CAFÉ

Havlíčková 173, Uherské Hradiště

KAVÁRNA COFFEE HOUSE

Ševcovská 814 (bývalá Monika), Zlín
Tel. 724 148 175

KAVÁRNA KOVAK

Havlíčková 160, Uherské Hradiště

KRÁLOVA VILA

Čepkovská 1792, Zlín

ORANGE CAFE

Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod

PAPA GEORGE

Hradební 1306, Uherské Hradiště

TOP BAR, KAVÁRNA

Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek Sluníčko

PIZZERIE PIZZERIA

PIZZERIA U ČÁPA

Benešovo náměstí 2732, Zlín

PIZZERIA U FORMANŮ

Tr. Osvobození 92, Otrokovice – Kvítkovice

PIZZERIA VASSALLO

Lidická 1261, Otrokovice

PIZZERIE LA STRADA

Tr. T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE LA STRADA 2

Ševcovská 1556, Zlín

PIZZERIE RYCHLÝ DRAK

Divadelní 1333, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA

Havlíčková 1854, Otrokovice

POTRAVINY A NÁPOJE FOOD & BEVERAGE

ADRIA GOLD, S. R. O.

U Dvora 210, Nivnice
Tel. 577 996 159
www.adriagold-gastro.cz

QUICK DELI

Hulínská 1799, Kroměříž
(areál Magneton a. s.)
Tel. 773 737 821, www.quickdeli.cz
Výroba a prodej chlazených jídel.

IL GUSTO, S. R. O.

Tr. T. Bati 3767, Zlín

LESKO-VELKOOBCHOD NÁPOJŮ, S. R. O.

K rybníkům 326, Zlín
(areál Svít – Rybníky, budova 326)

MAKRO CASH & CARRY ČR S. R. O.

Třída 3. května, Zlín – Malenovice

MEDOKS S. R. O.

Všemina 249, Všemina
Tel. +420 739 228 431, +420 774 636 290
E-mail: medoks@medoks.cz
www.medoks.cz
Výroba Staročeského medovniku.

inzerce



PAVEL DVOŘÁK - ŘEZNICTVÍ U BŘEZÍKŮ
Pod Stráží 470, Želechovice

PEKÁRNA BACHAN
Havlíčkova ulice, Uherské Hradiště

SÝRÁRNA U MLSNÉHO KOCOURA
Masarykovo náměstí 17, Uherské Hradiště

RESTAURACE RESTAURANTS

BALTACI RESTAURACE NAPAJEDLA
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BARLI RESTAURANT&PIZZERIA
Mostní 138, Zlín

inzerce

www.zlin.cz
on-line adresář restaurací
v našem kraji

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
Náměstí Práce 1099, Zlín
Tel. 577 596 112
www.9evitka.cz



DOLCEVITA
Náměstí Míru 12, Zlín
Tel. 773 598 982, www.dolcevita-zlin.cz



FRANCOUZSKÁ RESTAURACE
Hotel Alexandria, Luhačovice

HOSPODA KYČERKA
Velké Karlovice 774

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
Míškovice 22
Tel. 724 184 266, 603 802 147



HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčkova 1854, Otrokovice
Tel. 724 351 289
www.uepivala.cz



HOSTINEC U ČERNÉHO BÝKA
Tr. T. Bati 240, Zlín – Louky

HOSTINEC U SKLENIČKY
SNP 1155, Otrokovice

JÍDELNA U BAĐURŮ
Budova 51, areál Svit, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
Spytihněv 473

KRÁLOVA VILA
viz rubrika Kavárny

KLÁŠTERNÍ RESTAURACE A VINÁRNA
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
Pančava 460, Zlín

PENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ
viz rubrika Hotely a penziony

R – CLUB
Krátká 435, Holešov – Všetuly

RESTAURACE A PENZION ČERNÝ OREL
Velké náměstí 24/9, Kroměříž

RESTAURACE ASTON
Kvítková 4323, Zlín
Tel. 577 210 178, 724 057 082



RESTAURACE CORSO
Masarykovo náměstí 147, Uherské Hradiště

RESTAURACE KD
Mariánské náměstí 2187, Uherský Brod

RESTAURACE KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE KORUNA
Tyršovo náměstí 118, Uherské Hradiště

RESTAURACE LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž
Tel. 573 335 404
www.lafresca.cz



RESTAURACE MYSLIVNA
Tr. T. Bati 3250, Zlín

RESTAURACE NA KOUPALIŠTI
Sazovice 222

RESTAURACE NA PŘÍSTAVU
Příluky 178, Zlín

RESTAURACE NA RYBÁŘSKÉ BAŠTĚ
Lípa 259, Zlín

RESTAURACE NA TERASÁCH
Zarámí 4463, Zlín

RESTAURACE NO. 6
Hradební 1198, Uherské Hradiště

RESTAURACE ORLOVNA
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

Restaurace u Baďurů

RESTAURACE U BAĐURŮ
Na Vrše 296, Zlín – Jaroslavič
Tel. 577 019 465, 607 631 711
www.restauraceubaduru.cz
Otevírací doba:
Po – Čt 10:30 – 21:00 hod.
Pá – So 10:30 – 24:00 hod.
Ne 10:30 – 21:00 hod.

RESTAURACE U BARCUCŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC
Sokolská 5147, Zlín

RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410, Zlín – Příluky

RESTAURACE U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice
Tel. 577 932 225, 602 749 140
www.umasinky.cz



RESTAURACE U SEPTIMA
Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U SVATÉHO HUBERTA
Záležná V/1183, Zlín

RESTAURACE U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice
Tel. 577 452 044, www.utonka.cz



RESTAURACE U VÁGNERŮ
Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE UNO
Nivy III/4439, Zlín

RESTAURANT LE NAUTIC
Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště

RESTAURANT NET
Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

RESTAURANT SUŠIL
Fryčajova 888, Bystřice pod Hostynem

RESTAURANT SYMFONIE
Augustiniánský dům, Luhačovice
Tel. 577 113 666, www.augustian.cz



ROTTER RESTAURANT CAFÉ
Františkánská 137, Uherské Hradiště

SELSKÁ KRČMA
Náměstí 3. května 1606, Otrokovice

SPIRIT RESTAURANT
Nám. T. G. Masaryka 5556,
Kongresové centrum Zlín
Tel. 577 008 907, 725 111 575, www.spiritrestaurant.cz



SPORTARENA U JELENA
Tr. 2. května 1036, Zlín

TACL RESTAURANT
Palackého 518, Holešov

U 7 HRÁČŮ
Kvítková 124/11, Zlín

U NEONU
Masarykova 20, Zlín – Malenovice

VALAŠSKÝ ŠENK
Lázeňská 451, Vizovice

V PRÁCI
Kvítková 4323, Zlín
Tel. 725 605 725, www.vpraci.eu



ZAHRADNÍ RESTAURACE OBI
Areál OBI, Zlín – Louky

VINOTÉKY WINE SHOPS

BALKANEXPRESS
Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín

SLOVÁCKÁ VINOTÉKA
Prostřední ulice 44, Uherské Hradiště
Tel. 733 733 775

VINOTÉKA & DÁRKOVÁ PRODEJNA
Mariánské nám. 63, Uherské Hradiště
Tel. 774 087 654
OD TESCO, Uherské Hradiště
Tel. 773 605 601
Bří Lužů 126, Uherský Brod
Tel. 773 605 600
Nám. E. Beneše 10, Holešov
Tel. 777 576 398

VINOTÉKA MORAVSKÝ RÁJ VÍN
OD TESCO, Kroměříž
Tel. 606 838 373



VINOTÉKA RÁJ VÍNA
Štefánikova 3326, Zlín
Tel. 734 620 260



VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA
Náměstí Míru 9, Zlín
Tel. 774 707 268
www.blatel.cz



VINOTÉKA U ARCHY
Tr. T. Bati 190, Zlín (naproti divadla)

VINOTÉKA WINE DIETRICHSTEIN
Náměstí Míru 174, OC Zlaté Jablko, Zlín

ZÁBAVA ENTERTAINMENT

AUTO SLEZÁČEK
Prštné 526, Zlín

DISCO NO. 6
Hradební 1198, Uherské Hradiště

GALAXIE ZLÍN
Vršava, Zlín

GOLDEN APPLE CINEMA
Náměstí Míru 174, OC Zlaté Jablko, Zlín
Tel. 571 817 255
www.gacinema.cz



KINO HVĚZDA
Náměstí Míru 951, Uherské Hradiště
Kino vybavené nejmodernějšími technologiemi.

KOVOZOO
Brněnská 1372, areál Kovosteel, Staré Město
Tel. 572 419 771
www.kovosteel.cz



PASÁŽ MENTON
Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště

RESORT VALACHY
Gastronomie, ubytování a zábava v Beskydech.
www.valachy.cz

SPORTOVNÍ AREÁL GOLF+
Jurkovičova alej 77, Luhačovice
Tel. 577 102 069, 739 114 241
www.golf-luhacovice.cz

ZÁMEK HOLEŠOV
Náměstí F. X. Richtera 190, Holešov

ZÁMEK NAPAJEDLA
Zámecká 265, Napajedla
www.zameknapajedla.cz



ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

KAM NA AKCI KVĚTEN – ČERVEN – ČERVENEC

19. 5. VIZOVICKÉ FARMÁŘSKÉ TRHY

Místo: Vizovice

19. – 20. 5. MORAVSKÉ PIVNÍ SLAVNOSTI 2012

Soutěž pro pivaře, soutěž v pojídání olomouckých tvarůžků, bohaté občerstvení, hudební program, pro děti skákací hrad.
Místo: výletníste v Sazovicích



vychytane.cz
fotoreporty | akce | parties

23. – 27. 5. TŘETÍ ZLÍNSKÝ PIVNÍ KOŠT

Na 13 pípách se budou čepovat krom nabídky piv z minipivovarů (CZ) tentokrát i speciály z Holandska, Belgie, USA, Německa a Skotska. Přijďte ochutnat více než 50 různých piv.
Místo: Zlín

Info: www.sopa.cz

24. 5. KURZ VAŘENÍ - SUSHI OD A DO Z

Místo: Napajedla

Info: www.mokul.cz

25. 5. VEČER S HARMONIKOU

Místo: Vinárna s vinotékou u Sv. Antonínka, Zlín

Info: tel. 774 707 268

25. – 27. 5. JÍZDA KRÁLŮ VLČNOV

Tradiční jízda, která byla zapsána na seznam světového nehmotného kulturního dědictví UNESCO.

Místo: Vlčnov

Info: www.jizdakralu.cz

26. 5. KÁCÁNÍ MÁJA

Beseda u cimbála a lidová zábava. K tanci a poslechu hraje cimbálová muzika Rusava.

Místo: Rusava



26. 5. VERBÍŘI

Soutěž o nejlepšího tanečníka slováckého verbuřku.

Místo: Staré Město

26. 5. FARMÁŘSKÝ JARMARK

Místo: Bystřice pod Hostýnem

31. 5. KURZ VAŘENÍ - RYCHLÁ PŘEKVAPENÍ

Místo: Napajedla

Info: www.mokul.cz

3. 6. FARMÁŘSKÝ TRH PŘI FOLKLÓRNÍM FESTIVALU

Místo: Fryšták



7. 6. KURZ VAŘENÍ - FOODSTYLING

Místo: Napajedla

Info: www.mokul.cz

8. – 9. 6. STŘEDOVĚKÁ SLAVNOST A JARMARK LIDOVÝCH ŘEMESEL

Místo: Kroměříž

14. 6. KURZ VAŘENÍ – ZVĚŘINA V MORAVSKÉ KUCHYNI

Místo: Napajedla

Info: www.mokul.cz

15. – 16. 6. VALAŠSKOMEZIŘÍČSKÁ GRILLPARTY

Festival milovníků všech možných grilovaných lahůdek.

Místo: Valašské Meziříčí

15. – 17. 6. ZLÍNSKÝ PIVNÍ FEST 2012

Pivní festival nejen pro labužníky, plný hudby a zábavy pro dospělé i děti.

Místo: Zlín

Info: www.zlinskypivnifestival.cz

16. 6. VIZOVICKÉ FARMÁŘSKÉ TRHY

Místo: Vizovice

21. 6. KURZ VAŘENÍ – DEZERTY, ZÁVINY A SLADKOSTI

Místo: Napajedla

Info: www.mokul.cz

23. 6. HOLEŠOVSKÁ REGATA

Místo: zahrady Zámku Holešov

Info: www.holesovskaregata.cz

28. 6. KURZ VAŘENÍ – ITALSKÁ ROMANCE

Místo: Napajedla

Info: www.mokul.cz



30. 6. ZVONEČKOVÝ MEDOVÝ JARMARK

Bohatý výběr keramiky, široká nabídka medového zboží a včelařských výrobků.

Místo: Valašské muzeum v přírodě, Rožnov pod Radhoštěm

Info: www.vmp.cz

7. – 8. 7. LUHAČOVICKÁ POUŤ

Místo: Luhačovice

13. – 15. 7. KOPANIČÁŘSKÉ SLAVNOSTI

Místo: Starý Hrozenkov

PŘIPRAVUJETE AKCI, KTERÁ BY MOHLA ZAJÍMAT NAŠE ČTENÁŘE?

Pak nám pošlete informace na e-mail: redakce@stamgastagurman.cz. Vybrané akce bezplatně zveřejníme.



Vše neeelepší k úspěšně a snad ve zdraví dožitým 43. narozeninám přeje svému šéfovi, kamarádovi a především gurmánovi, personál největší restaurace ve městě.

SOUTĚŽ O BUSINESS MENU

V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem 5 poukazů na business menu (2chodové menu a minerální voda, v době 12 – 15 hod.) v Restaurantu Symfonie v Luhačovicích. Hodnota jednoho poukazu je 190 Kč a je určena celá k vyčerpání formou konzumace. Malou nápovědu naleznete také na www.augustian.cz

Restaurant Symfonie je součástí wellness hotelu Augustiniánský dům v Luhačovicích, který má certifikaci:

a) ****superior

b) ****+

c) ****

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do 20. června 2012 na číslo 606 178 690. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 24, 45, 69, 94, 121 vyhrávají poukaz. Výherci soutěže budou telefonicky vyrozuměni.

SOUTĚŽ O PIVNÍ MULTIPACK

V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem 20 pивních multipacků - Výběru sládků. Nápovědou ke správné odpovědi vám může být také návštěva na www.pivovar-uherskybrod.cz

Ve kterém termínu budou letošní pivovarské slavnosti v Pivovaru Uherský Brod?

d) 20. a 21. července e) 3. a 4. srpna f) 1. a 2. září



SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do 20. června 2012 na číslo 606 178 690. Cena jedné SMS se řídí tarifem vašeho operátora. O výhře rozhoduje pořadí došlých SMS zpráv. O pořadí došlých odpovědí rozhoduje termín jejich doručení. Z jednoho telefonního čísla platí jedna odeslaná SMS zpráva. Odesílatelé správné odpovědi s pořadovými čísly 5, 15, 25, 30, 35, 45, 50, 55, 65, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 105, 115, 125, 135, 145 vyhrávají multipack. Výherci soutěže budou telefonicky vyrozuměni. Vyzvednutí výhry je osobně ve Zlíně nebo Uherském Brodě v prodejně Olšavanka.

dršťková fazolová zelná s klobásou gulášová
hovězí svíčková s knedlíkem szegedínský guláš s knedlíkem
vepřová plec se zelím a knedlíkem
kuřecí kapsa Derfla s opékaným bramborem
smažený řízek s bramborovým salátem

ROZVOZ DO FIREM, OBCHODŮ A DOMÁCNOSTÍ

skvělá čerstvá jídla za cenu bagety

MY VAŘÍME **PRO VÁS**



info na tel.: 773 737 821, prodejna v OC CENTRO ZLÍN www.dnesnevarim.cz

inzerce



catering

kdykoli & kdekoli

catering raut coffeebreak

grill párty promoce event svatba

cocktail buffet hostina večere

dětská párty akce na klíč

www.9evitka.cz



catering
9





**NAVŠTIVTE
NAŠI STYLOVOU
KAVÁRNU
VE ZLATÉM JABLKU**

Ve stylovém a moderním interiéru si můžete vybírat z široké nabídky káv značky Vergnano a nebo si smlsnout na některém z dezertů dle italských receptur. V nabídce je velký výběr zmrzlin a zmrzlinových pohárů značky Adria Gold a dalších delikates ruční výroby.

... přijďte si zamlsat.

Pro rodiče s dětmi je připravena zahrádka s dětským koutkem.



SLAVNOSTNÍ OTEVŘENÍ MUZEA FRANTIŠKA SKOPALÍKA V ZÁHLINICÍCH 16. ČERVNA 2012

Program:

- 9.00 hod. Vystoupení dětských folklorních souborů
(Hulínští Hulín, Malý Ječmínek Chropyně, Koropka Sazovice,
Hanáček Tovačov, Partlíček Němčice nad Hanou, Zrníčko - TYMY Holešov)
- 10.30 hod. Krojovaný průvod
- 11.00 hod. Slavnostní otevření muzea
(za účasti hejtmána ZK, zástupců ZK, MZe, ROP Střední Morava)
- 11.45 hod. Prohlídka muzea
- 12.00 hod. Dechová hudba Hulínané
- 14.00 hod. Vystoupení dospělých folklorních souborů
(VPLT Sazovice, Hané Tovačov, Hanáček Troubky, Partlíček Němčice nad Hanou,
Hanáček beseda Kojetín)
- 16.00 hod. Koncert DH Hulínané
- 17.00 hod. Mše svatá v kostele Nanebevzetí Panny Marie
- 9.00 - 18.00 hod. Remeslný jarmark s ukázkou lidových řemesel

Slavnostní otevření muzea pořádá město Hulín ve spolupráci se Spolkem přátel Muzea Františka Skopalíka v Záhlavicích, o.s., Muzeem Kroměřížska a pod záštitou ministra zemědělství Petra Bendla a hejtmána Zlínského kraje Stanislava Mišáka.



ON-LINE ADRESÁŘ RESTAURACÍ, KAVÁREN, CUKRÁREN

Hodnotím a doporučuji restaurace v našem kraji

Váš Kuchtík Chutík



 **zlin.cz**

FOTOGALERIE

OTEVÍRACÍ DOBY

DENNÍ MENU - KAM NA OBĚD



www.zlin.cz