

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

září – říjen 2012

téma

**Firemní akce a catering
Jak se při oslavě neztrapnit**

aktuálně

**Na pouť do Uherského Brodu
Podzim je prostě na houby!**

soutěž

Hrajte o poukazy do restaurace



INFORMACE PRO TURISTY
TOURIST INFORMATION **12-13**

Inzerce

NOVINKA



Horký francouz

Nealko svařák

UNIKÁTNÍ RECEPTURA
Svařák
BEZ
alkoholu
non-alcoholic

Chraň své
srdce

Plná a lahodná chuť svařeného vína.

www.horkyfrancouz.cz



**MLÉČNÉ ZÁKLADNÍ
VÝROBKY KOŘENÍ
TATARKA MAJONÉZA**

TEL.: 736 535 072, 736 537 575
jirivalda@centrum.cz

„Když medovník, tak Staročeský“

Ať už jste kdekoli, vychutnejte si lahodný dort podle staročeské domácí receptury, který v sobě snoubí velice jemnou chuť medových plátků a dvou druhů krémů.

Staročeský medovník



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

MEDOKS



catering **raut** coffeebreak
grill párty promoce **event** svatba
cocktail **buffet** hostina večere
dětská párty akce na klíč



www.9EVITKA.cz
catering restaurace bowling



MILÍ ČTENÁŘI,

právě otevíráte zbrusu nové číslo časopisu Štamgast&Gurmán. Voní podzimem, hraje barvami a je do posledního místa zaplněno zajímavými informacemi. Dozvíte se například, co považuje známý znalec etikety Ladislav Špaček za prohřešky v oblečení při různých společenských událostech.

Pokud jste si až do teď mysleli, že žabí stehýnka patří jen na stoly vyumělkovaných raутů, přečtěte si také na www.StamgastaGurman.cz článek o jídelníčku malých pasáček z dob dávno minulých – vyvede vás z omylu.

Hlavně ale podzimní číslo připomíná, že se blíží čas různých společenských setkání, večírků, raутů a firemních party. Uvnitř najdete jednoduchý návod, jak rozlišit jednotlivé druhy akcí, jak se na ně vhodně obléci, zkrátka jak se stát dokonalým lvem (lvice) společnosti. Stačí si připomenout jeden bonmot neznámého autora: Hlupák se nastrojí, elegantní člověk se obléká.

Podzim je také čas burčáku, husích hodů, kachních pečínek a později mladého vína. Je také časem švestek, dýní, jeřabin a dalších sezónních dobrot. Tak si je užijte plnými doušky a vybírejte si jen ty nejlepší a nej kvalitnější, nejlépe lokální produkty.

A nad sklenkou bouřlivého vína přejeme příjemné listování novým Štamgastem a Gurmánem!

Vaše redakce

inzerce

inzerce

PTALI JSME SE PO KRAJI

BLÍŽÍ SE ČAS RŮZNÝCH SPOLEČENSKÝCH SETKÁNÍ, VEČÍRKŮ, RAUTŮ A FIREMNÍCH PARTY. ZEPTALI JSME SE:

KTERÝM DOBROTÁM Z RAUTU NA SPOLEČENSKÝCH NEBO FIREMNÍCH AKCÍCH DÁVÁTE PŘEDNOST?



JIŘÍ KRÁLÍK

ŘEDITEL DOMU KULTURY, KROMĚŘÍŽ

V poslední době enormního nárůstu počtu raутů se přikláním především k méně klasickým jídlům. Vynechávám chlebičky, "hotovky" i různá pečená masa a dávám přednost kvalitním sýrům a rybám (losos). Preferuji menší kousky - například jednohubky a opět spíš se sýrem a rybou. Programově vynechávám omáčky, saláty (a to jen z důvodů nepraktických). K výše uvedenému výběru pak volím kvalitní víno, nikdy pivo a méně pak sladké limonády. Také se snažím - a daří se - vyhnout sladkostem. A to i v případech, že si dám kávu (jedině tedy presso a ne rozpustnou či překapávanou).



ZUZANA RYBÁŘOVÁ

VEDOUČÍ MEDIÁLNÍCH A FOTO KURZŮ, PRAHA

Mám ráda originální věci, a proto je ocením i u raутů, které hojně navštěvuji především na tiskových konferencích a večírcích. Zatímco kaviár mě nechává zpravidla chladnou, jakmile spatřím třeba afghánské Mantu (minutašičky vařené v páře plněné pórkem, vepřovým nebo i jehněčím), není se mnou už moc řeč. A tou asi největší rautovou specialitou pro mě byly sváteční Dolme, které pocházejí z Gruzie. Jedná se o zelené listy plněné směsí z bulguru a restované zeleniny. Musím přiznat, že na tomto večíрку jsem umlouvala šéfkuchaře, ať mi dá soukromý kurz vaření.



MARIE WOODHAMSOVÁ

ZAHRAŇIČNÍ ZPRAVODAJKA, VÍDEŇ

Dávám přednost pečeným nebo vařeným specialitám. Teď na podzim například malému šálku vynikající dýňové polévky. Na žádném lepším rautu nyní nechybí. Pak si ráda "zobnu" malinkatý vídeňský řízeček se lžičkou rakouského bramborového salátu. Výborné jsou i miniknedlíčky, plněné uzeným masem nebo šunkou, podávané se lžičkou zelí. Nezajímají mě žádné ryby, párky, grilované klobásky a vyhýbám se majonézovým chlebičkám. Ale okouzlují jsou roládky slané i sladké. Těžko také odolávám malinkému koláčku, dortičku a podobným svůdným sladkostem. S dobrým pocitem, ale špatným svědomím z nabytých kalorií, pak spokojeně odkráčím domů :-)

partner

i dobryden.cz



JAROSLAVA TIHELKOVÁ

HEREČKA, UHERSKÉ HRADIŠTĚ

Ó rauty, ty já přímo miluju. Těch dobrůtek a pochutin, člověk neví co seznobnout dřív! Tedy pokud se k tabuli dostanete včas - což většinou není můj případ a tak si pochutnávám na skleničce červeného vína. Mám-li však štěstí, tak určitě neodolám na tenké plátky nakrájenému selátku či kýtě... A pokud narazím na malé, nadýchané, čerstvé řízečky, mé srdce labužníka přímo zaplesá!!!



BOB DIVÍLEK

LEGENDA KULTURISTIKY A SHOWMAN, ZLÍN

Při rautech si připíjím obyčejnou neperlivou vodou a občas nealko pivem. Ze sladkého si dám nejraději zmrzlinu. Před vystoupením ale minimálně 2 hodiny nejím. A po vystoupení už toho moc na stolech nezůstává. Nepřejídám se. Hlídám si váhu, abych se vsoukal do své krychle. Když mám ale přece jen štěstí, tak si pochutnám na hovězím steaku, občas zhrěším tatarákem s topinkou. Oblíbeným jídelm jsou pro mě kuřecí stehna, pikantní křídýlka, z příloh rýže. Nemám rád omáčky, ani smetanové. Oblíbeným jídelm jsou také štouchané brambory s cibulkou a jakákoliv zelenina.



MIROSLAV ZVONEK

SPOLUMAJITEL REALITNÍ KANCELÁŘE, ZLÍN

Na rautech dávám přednost rybě - hlavně lososu, mám rád také grilované sele, a také nepovrhnou kvalitními zákusky. Pokud je dobrý gulášek, pak si rád dám tohle typicky české jídlo. Z pití dávám přednost buď suchým červeným vínům nebo naopak polosuchým až polosladkým bílým vínům, zejména rulandě šedé, tramínu, pálavě nebo moravskému muškátu. Nejím sýr, čímž je můj výběr na rautech velmi limitovaný.

partner

všeovaření.cz
nejlepší recepty na jednom místě

Vydavateli magazínu Štamgast & Gurmán jsou ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastropodniky společnost Devítka Plus s.r.o., V.Buriana 502/8, Praha 9, Satalice, 190 15, IČO 28219783 a Jaroslav Střecha, Tečovice 340, Zlín 4, 763 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 19. 9. 2012. Neprodejné, distribuce magazínu zdarma. Redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín, 760 01. E-mail: redakce@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690. Inzerce: obchod@stamgastagurman.cz, tel. 606 178 690.

graspo.

kompletní polygrafická výroba
knihařské zpracování
moderní technologie
vysoce kvalifikovaný personál
grafický design
nakladatelství kalendářů a diářů



Graspo CZ, s.r.o. Pod Šamberkem 304, 765 02 Zlín
Tel.: 577 609 333, 723 228 262. Fax: 677 104 052
E-mail: vesek.vymetali@graspo.com

www.graspo.com

JEDNOHUBKY

Text: PR, Foto: archiv firem



NOVÁ KAVÁRNA - RESTAURACE VE STYLU RETRO

Café Retro – tak se jmenuje stylová kavárna - restaurace, která vznikla v nově zrekonstruovaném domě na náměstí ve Vizovicích, ve kterém sídlí i pobočka České spořitelny. V budově z 30. let minulého století je také penzion s pěti klimatizovanými pokoji, salonek pro pořádání akcí a kadeřnictví či kosmetika. Jak říkají majitelé: „Při budování těchto prostor jsme měli od počátku na mysli jediný cíl - skloubit originální prostředí s výbornou kuchyní a barem a vytvořit pro naše hosty místo s takovou atmosférou, kam se budou vždy rádi vracet.“ Těšit se můžete i na bonusové retrokoruny s obrázky platidel z minulého století. **Více na www.retrovizovice.cz**



A OBĚD VÁM I PŘIVEZEME

Restaurace Tomášov ve Zlíně, kterou máte možnost navštívit denně od 7:30 do 22:00 hod. a ochutnat zde rozmanitou českou kuchyni, realizuje nově také rozvoz hotových jídel do firem ve Zlíně a okolí. O skladbu jídelníčku se stará tým zkušených kuchařů a dietní sestry, která dohlíží nad přípravou dietních pokrmů. Jídla jsou dodávána v jednorázových obalech, vhodných do mikrovlnné trouby. Při odběru většího množství jídel je doprava zdarma a ceny jídel jsou i výhodnější. Vybrat si z jídelníčku můžete s týdenním předstihem a objednávat dle potřeby přes web, telefonicky nebo e-mailem. **Více na tel. 577 005 929 nebo www.hotel-tomasov.cz**

TOP VÍNO SLOVÁČKA 2012

Slavnostní vyhlášení výsledků soutěže „Top víno Slováčka 2012“ se uskutečnilo v sobotu 25. srpna na vinařských slavnostech v Polešovicích. Okresní agrární komora pro okres Uherské Hradiště a Zemědělský svaz ČR, územní organizace v Uherském Hradišti, letos připravily již 5. ročník této akce. Přihlásit se do ní mohli vinaři Zlínského kraje a přilehlých obcí Blatnice pod Sv. Antonínkem a Blatnička. Přihlášená vína musela být vyrobena z hroznů odrůd vinné révy mající původ na území České republiky. Do letošního ročníku se přihlásilo 28 vinařů a vinařských podniků. K hodnocení bylo předloženo celkem 130 vzorků. Hodnotila se vína ze sklizně roku 2011 ve 3 kategoriích podle obsahu zbytkového cukru. Deseti nejlépe ohodnoceným vínům byl udělen certifikát a medaile „TOP Víno Slováčka 2012“, kterou mohou být oceněná vína označena na obalu.



Deset vyhodnocených vín s nejvyšším počtem bodů, která získala certifikát TOP Víno Slováčka 2012

Poř.č.	č.vzorku	šarže	odrůda	dourčení	přihlašovatel	místo, obec	počet bodů
1.	130	1138	Chardonnay	ledové	Vadura Jaroslav, ing.	Polešovice	89,67
2.	6		Aurelius	MZV	Šlechtitelská stan.vinařská	Polešovice	88,33
3.	15	10/11	Rulandské bílé	MZV	AGRO Zlechov, a. s.	Zlechov	88,00
4.	29	06/11	Rulandské šedé	MZV	Drobilovo víno, R. Drobil	Polešovice	87,67
5.	51	1130	Ryzlink rýnský	PS	Vadura Jaroslav, ing.	Polešovice	87,67
6.	11	13/11	Rulandské bílé	PS	Vino Zlomek&Vávra, s. r. o.	Bořice u Blatnice	86,33
7.	69	6/11	weigeltrebe-rosé	PS	Cícha Václav, ing.	Blatnice pod Sv. Ant.	85,33
8.	46	1126	Ryzlink rýnský	jakostní	Vadura Jaroslav, ing.	Polešovice	85,33
9.	107	102	Chardonnay	PS	Martin Vyskočil	Blatnice pod Sv. Ant.	85,00
10.	87	1121	Sevar	VzH	Vadura Jaroslav, ing.	Polešovice	85,00

Vysvětlivky: MZV – moravské zemské víno, PS – pozdní sběr, VzH – výběr z hroznů



PERLA ZLÍNSKA I DEN KRAJE



Agrární komora Zlín ve spolupráci se Zlínským krajem realizuje každoročně soutěž o nejlepší regionální výrobky. Tyto výrobky vybírá hodnotitelská komise a nesou označení **Perla Zlínska**. V letošním roce posoudila komise v souladu s platnou metodikou celkem 111 výrobků od 38 žadatelů. Přinášíme vám přehled vítězných výrobků v jednotlivých kategoriích. Prezentace a předávání ocenění **Perla Zlínska 2012** se uskuteční 6. října v budově „21“ Zlínského kraje u příležitosti akce Den kraje.

Více na www.perla-zlinska.cz

V jednotlivých kategoriích rozhodla hodnotitelská komise o následujících vítězných výrobcích:

KATEGORIE MASNÉ VÝROBKÝ

- Závraňské škvarky, žadatel SOU Valašské Klobouky
- Moravské uzené, žadatel ing. Petra Zbořilová, Otrokovice

KATEGORIE MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKÝ

- Acidofilní mléko s cereáliemi 3%, žadatel Mlékárna Valašské Meziříčí s.r.o.
- Čerstvý sýr pažitka-česnek, žadatel Kromil a.s., Kroměříž

KATEGORIE PEKAŘSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKÝ

- Bio špaldovo-ovesné sušenky se skořicí pro děti, žadatel Stanislava Elšíková, Vizovice
- Mařský chléb, žadatel Pekařství Masařík s.r.o.
- Valašský škvarkový pagáč s česnekem, žadatel Pekařství VALAŠSKÉ FRGÁLY s.r.o.
- Lhotský kváskový chleba, žadatel Květoslav Duchoň, Podhradní Lhota
- Třebětický chléb slunečnicový, žadatel František Králík, Třebětice
- Sedlácký chléb, žadatel ing. Josef Otěpka, Zlín
- Dort ořechový, žadatel Avos a.s., Kroměříž

KATEGORIE MED

- Kolekce medů, žadatel Michal Říha, Pravčice
- Med medovicový, žadatel Antonín Ševců, Březová
- Med medovicový, žadatel Jaroslav Studeník, Jasenná

KATEGORIE ALKOHOLICKÉ A NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

- Ovocňák – mošt jablko černý rybíz, žadatel Toko Agri a.s., Praha
- Světlý speciál, žadatel Roman Dohnal, Vsetín

KATEGORIE OSTATNÍ

- Řeznický steak, žadatel Zdenek Ritter s.r.o., Valašské Klobouky
- Hostýnský knedlík s vanilkovým krémem, žadatel JOSPO s.r.o. Holešov
- Ovocný knedlík borůvkový 300 g, žadatel Josef Martinek, Hrachovec

Na **Cenu hejtmána Zlínského kraje** jsou navrženy tyto výrobky:

- Kolekce bio výrobků ze špaldy – paní Stanislava Elšíková, Vizovice

inzerce

SPECIALIZOVANÝ
VELKOOBCHOD
S VÍNEM A DOPLŇKY

 **Ráj Vína**

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

NA SLAVNOU POUŤ DO UHERSKÉHO BRODU

Historii slavné uherskobrodské „Růžencové pouťi“ spadá podle kronikářů už do první poloviny jedenáctého století. Podle pověsti je spojena s růží, která vykvétla na sněhu po toužebných modlitbách zemanky z Volenova za narození syna.

Tato slavnost každý rok láká nespočetné návštěvníky na širokou nabídku koncertů kapel, zábav a tradičních bohoslužeb, které se konají v klášterním kostele. Již v sobotu v podvečer se věřící vydávají světelným průvodem z farního kostela na Masarykově náměstí ke klášternímu kostelu, kde bývá sloužena mše svatá. Neděle má rozměr duchovní i světský. V zahradě klášterního kostela se koná hlavní slavnostní mše, na kterou se sjíždějí věřící nejen z České republiky, ale také ze Slovenska. Poutí ale žije celé město. Již od časného nedělního rána bývá Mariánské náměstí a na ně navazující ulice Přemysla Otakara II. plné stánků, jež nabízejí procházejícím lidem neuvěřitelně pestrou nabídku rozmanitého a lákavého zboží. Snad žádný neodolá nabídce vystavených výrobků ze dřeva, kožených rukodělných předmětů, pestřích textilií, ornamentální keramiky a samozřejmě voňavých dobrot, mezi nimiž nesmí chybět burčák a medovina.



KULTURNÍ PROGRAM

PÁTEK 5. ŘÍJNA

SPORTOVNÍ HALA 20.00

MANDRAGE - nejžádanější skupina současnosti

ZOČI VOČI - objev slovenské hudební scény

NOHOW - brodská pop punková stálice

SEGMENT - účastník Česko Slovensko má talent

SOBOTA 6. ŘÍJNA

MASARYKOVO NÁMĚSTÍ 16.00

ADORARE - křesťanská hudební skupina z farnosti Valašské Klobouky

V.S.P. - hudební uskupení tří bigbitových harcovníků z Uh. Hradiště

SPORTOVNÍ HALA 19.00

ARGEMA - legenda české hudební scény

STREET 69 - energický rock

PRAETORIAN - rocková skupina

EMBASSY - dříve doprovodná skupina Ewy Farne

9-DAYS WONDER - objev uherskobrodské hudební scény

DŮM KULTURY UHERSKÝ BROD 20.00

PŮTOVÁ BESEDA U CIMBÁLU

- bavit vás budou uherskobrodské folklórní soubory

NEDĚLE 7. ŘÍJNA

MASARYKOVO NÁMĚSTÍ 14.00

VLČNOVJANÉ - známá dechová hudba

ZPĚVULE - ženský sbor z Bánova

MUŽÁCI - mužský sbor z Korytné

JIŽANÉ - country kapela



VOMA®
udíme pro vás

Vyzkoušejte to nejčerstvější z našich prodejen

- Uherský Brod
- Uherské Hradiště
- Bojkovice

www.vomaub.cz



UHERSKOBRODSKÉ PIVO V NOVÉM

Ochutnejte tradičně vařená piva z nejstaršího pivovaru Zlínského kraje!

www.pivovar-uherskybrod.cz



DRESS CODE JE MANUÁL, JAK SE NEZTRAPNIT

Text: Blanka Kovandová

K úspěšnému zvládnutí všech funkcí dejme tomu sušičky na prádlo, je dobré přečíst si návod. Nestane se tak, že vaše oblíbené oblečení skončí o tři čísla menší v rukou nezletilé neteře. Pokud chcete úspěšně proplout společenskými akcemi, platí v podstatě to samé: je dobré přečíst si návod. Chcete-li působit na banketu, rautu, divadelní premiéře a dalších událostech jako ryba ve vodě, tak je třeba zvládnout alespoň jisté minimum – přelouskat alespoň brožuru o základech společenského chování (a pokud možno si z ní i kus zapamatovat a používat v praxi) a znát dress code – tedy jakéhosi průvodce, který poradí, jak se vhodně pro danou příležitost obléknout. Protože, ruku na srdce, v oblíbeném fialovém saku, ve kterém jste před dvaceti lety úspěšně odmaturovali nebo v blyštivém topíku z tržnice prostě díru do světa neuděláte.

„Asi bych nemohl po divácích chtít, aby měli na sobě značkové obleky podle nejnovějších trendů. Občas je vidět, že někteří pánové to své letité sako vytažují ze skříně, jen když jdou do divadla. Ale krátké kalhoty, světlé ponožky, nedejbože ještě do sandálů, které jsem nedávno viděl v hledišti, by si opravdu mohli nechat k táboráku. Ale jedna věc mě v divadle fascinuje, a tou je směs parfémů. Před začátkem každého představení, ještě před mým prvním výstupem nasátím vůni diváků. Jsem rád, že aspoň tohle jsme se naučili,“ řekl herec **Josef Kubáník**.

„Správné oblečení v duchu panující módy bylo v minulosti měřítkem úspěchu a společenského postavení. Na počátku 20. století určovala přísná pravidla typ oblečení pro všechny dni a do společnosti. Podle etikety dámy v jiné toaletě usedaly ke snídani, jinou měly k obědu a na odpolední procházku, další na večerní koncert,“ popsala etnografka a členka okrašlovacího spolku Calma, **Blanka Petráková** s tím, že tento složitý dobový dress code zlikvidoval rok 1948, který přinesl do odívání úpadek elegance, šed a strohost. „V současnosti i při společenských událostech v Luhačovicích se mnohdy nestačím divit, co vše jsou lidé schopni na sebe obléci a jak okázale dávají nezáměr o svůj vzhled. Naši předkové z první poloviny minulého století by asi dost žasli, kdyby na kolonádním koncertu viděli tu přehlídku nátělníků, kraťasů, nazouváků a legín.“

Formální pozvánky na společenské akce člověk v poště nenajde každý den, ale když už taková událost nastane, je lepší být připraven, než riskovat pověst burana. Na pozvání bývá i uvedeno označení, které by mělo s výběrem oblečení výrazně pomoci. Ale i když dostanete „jen“ pozvání do divadla nebo na firemní večírek, je dobré vědět, co je VHODNÉ a co ne.

Uznávaný odborník na etiketu **Ladislav Špaček** zhodnotil nejčastější nešvary v oblékání na společenských událostech pro nás časopis následovně: „Musím předeslat, že oblékání mužů a žen se v posledních dvaceti letech výrazně zlepšilo. Máme širokou nabídku dobrých obchodů, manažerské vrstvy i mnozí politikové už vědí, jak se obléct, protože mají živý kontakt se světem. Přesto je prozradí detaily, například **špatný uzel na kravate** (k úzkému límečku patří Shelbyho uzel, k širokému zase Windsor), kravata nesmí být krátká, měla by zakrývat spou opasku. Obrovským nešvarem jsou **krátké ponožky**, které odhalují chlupatá lýtka. U žen to vypadá líp, ale je to stejné selhání jako u mužů. Muži si svlékají sako, kdekoli je napadne, neuvědomují si, že **košile je vlastně prádlo**, není určena pro svrchní použití, leda v neformálních situacích. Sako si muži nezapínají, to je chyba, ukazují veřejnosti svá objemná břicha, vidíme to často i v televizi při různých slavnostních příležitostech. Letecké hodinky s mnoha číselníky se hodí ke sportovnímu oblečení, k obleku máme mít ploché hodinky. K obleku musí mít muž šněrovací boty, často vidíme mokasíny, ty se hodí jen přes den a spíše ke sportovní kombinaci saka a kalhot. **Šedý oblek je jen denní**, občas v něm vidíte i muže večer, to je skandál. Ženy by si měly dávat pozor na **otevřené střevisky**, jsou sice oblíbené, ale na společenské události a business akce by žena měla mít punčochy. Premíra bižuterie a zlata znehodnotí i nejdražší šaty.“

Nechtěli jsme vás před začínající společenskou sezónou nijak vystrašit - základní manuál najdete na této stránce, a tak se nemusíte bát sebepřísnější módní policie. Nestane se, že na určitou společenskou akci vyrazíte nedostatečně vyfíknutí (v angličtině pro to mají krásný pojem *underdressed*) nebo naopak, že jste s tou večerní róbou přehnali (*overdressed*).

Dress code není manuál jen pro společenské oblékání. Spousta firem podrobně určuje svým zaměstnancům, co mají mít oblečeno v pracovní době. S těmito pravidly bývá zaměstnanec podrobně seznámen už při podpisu pracovní smlouvy. Ale existuje třeba i golfový dress code, tenisový dress code atd. . .
Na druhou stranu dress code nedodržují návštěvníci divadel a dalších kulturních akcí.



Nejpřísnější je **White tie** nebo **Ultra formal** – nutné dodržet do puntíku přesně. Mužům diktuje frak s vestou, bílého motýlka a lakýrky na nohy. Ženám večerní róbou po zem, případně doplněnou dlouhými rukavičkami.

Black tie – předpokládá u muže smoking a motýlek, nikoli oblek s kravatou. U ženy pak dlouhou toaletu, navzdory názvu nemusí být černé barvy. S tímto dress codem se můžete setkat při návštěvě důležité společenské akce, různých galavečerů nebo divadla.

Označení **Formal** dovoluje odlehčení – smoking jen s košilí u muže, u dam místo dlouhých šatů koktejlky (minimální délka lehce nad kolena – ne kratší) či večerní kostým.

Creative Black tie očekává, že zapojíte fantazii. Muži mohou vyměnit bílou košili za černou a případně sundat motýlka. Ženy mohou sáhnout po výraznějších šatech, které odpovídají jejich stylu nebo posledním módním trendům. Pozor, ale žádné ultra mini nebo divoké modely. Zachovejte dekorum.

Semi formal – nejošemetnější pojem. Říďte se hodinou pozvánky. Přes den nic nepokazíte vycházkovým oblekem u muže, pouzdrovými šaty nebo kostýmkem u ženy. Po šesté večer by měli mít muži tmavý oblek a ženy „malé černé“ nebo společenské koktejlky. Takové oblečení je nejčastěji vhodné do divadla nebo na uvolněnější společenské akce.

Coctail – muži oblek, ženy koktejlky nebo malé černé, doplněny lodičkami na podpatku (do uzavřených bot vždy punčochy) a malou kabelkou.

Casual dress - toto označení lze přeložit jako nedbalou eleganci. Ale ve společnosti má i nedbalá elegancie své meze. U mužů se tedy rozhodně nemyslí nedbalou elegancí šortky, kapsáče, džíny, sandály nebo trička s potiskem, byť by byly od světových návrhářských značek. Vhodné je sako kombinované s košilí bez kravaty nebo s polo tričkem. I ženy mají zakázány džíny, ale zelenou mají letní šaty, overaly, kostýmkem, pouzdrové sukně a zajímavé topy i kalhoty. Nejčastěji se s casual dress můžete setkat při firemních večírcích či na jiných party.

TAK TROCHU JINÁ OSLAVA, PÁRTY I FIREMNÍ VEČÍREK

MODERNÍ GASTRONOMIE, STYLOVÝ INTERIÉR A JEDINEČNÉ ARANŽMÁ AKCE – TYTO TŘI PRVKY DOCENÍ VE SPIRIT RESTAURANTU KAŽDÝ, KDO CHCE DÁT FIREMNÍM AKCÍM ČI RODINNÝM SETKÁNÍM PUNC ORIGINALITY A NEZAPOMENUTELNOSTI.

PRO OBDOBÍ PODZIM – ZIMA 2012 VÁM PRINAŠÍME TYTO VARIACE ZÁBAVNÝCH PROGRAMŮ:

VAŠÍ FANTAZII SE VŠAK MEZE NEKLADOU A PŘÍPRAVA JAKÉHOKOLI VEČÍRKU ČI ZPĚSTŘENÍ DŮLEŽITÉ RODINNÉ UDÁLOSTI JE PRO TÝM SPIRIT RESTAURANTU VÍTANOU VÝZVOU.

Text a foto: PR



OLDIES PARTY

Hudební exkurze do nedávné minulosti, vzpomínky, které spojují.

POKLADY STŘEDOMOŘSKÉ KUCHYNĚ

Zábavná prezentace toho nejlepšího a nejchutnějšího z pěti sluncem milovaných zemí.

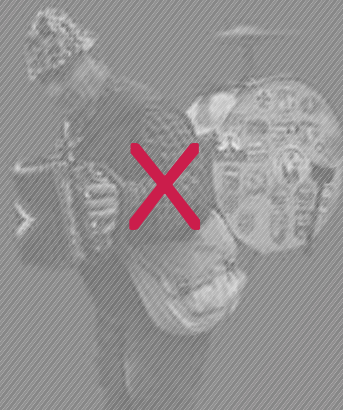
VEČER S LIGNEUS TRIEM

Exkluzivní symfonie vybraných chutí a barevných tónů živé hudby se snoubí s moderní gastronomií.



SPIRIT RESTAURANT, KONGRESOVÉ CENTRUM ZLÍN, REZERVACE: 725 111 575, 577 008 907, WWW.SPIRITRESTAURANT.CZ

inzerce



Hudební program, který na náš večírek pro významné obchodní partnery sehnala sekretářka pana ředitele, nebyl asi zrovna to pravé, i když opravdu zahrál »všechno«, jak slíboval předem...



Cateringová firma nacenila uzeniny na raut se STOPROCENTNÍ přirážkou oproti cenám v masně!!! Holky z účtárny nachystaly chlebičky stejně krásné, i když půl dne neměl kdo vyplácet výplatu...



Pan kouzelník, známý našeho náměstka, se sice před vystoupením lehce připoil, uletěla mu holubice a ztratil mezi diváky kouzelné kruhy... ale jinak byl milý a hosté jej přijali s pochopením...



Slavná kapela přijela zahrát za velké peníze na náš veletrh. Ty namyšlené hvězdy požadovaly hned po příjezdu uzamykatelnou šatnu, občerstvení v zákulisí a léty prověřená aparatura našeho údržbáře jim nestačila! Prý podle jakého »rajdra« ve smlouvě. Nechápejte, a to jsme se na ně tak těšili!

ABYSTE SE NEUTOPILI V MOŘI HOSTITELSKÝCH STAROSTÍ...

FIREMNÍ AKCE NA KLÍČ

**AGENTURA
VELRYBA** event marketing agency

POŘADATEL SPOLEČENSKÝCH AKCÍ NA KLÍČ MICHAL ŽÁČEK Z AGENTURY VELRYBA:

NEJVÍCE SE CENÍ NÁPAD, ORIGINÁLNÍ MYŠLENKA A STYL

Text: Blanka Kovandová

Existuje nějaké univerzální pravidlo, které je třeba dodržet, aby byl večírek, či firemní párty úspěšné?

Asi to nejzákladnější je neřít se při přípravě subjektivním vkusem, ale umět odhadnout dramaturgii podle zaměření akce, věkové a sociologické skladby publika. Často se stává, že klient přijde s požadavkem na účast konkrétní kapely na večírku s odůvodněním, že „se to líbí panu řediteli“. Snažíme se takové požadavky korigovat s odkazem na zkušenosti a objektivní pohled na celou věc – kvůli tomu si nás vlastně klienti najímají.

Podléhá tento obor nějakým módním trendům? Cení se originalita nebo pořadatelé společenských akcí dávají přednost klasice?

Určitě mají trendy vliv. Jednu dobu to byly „Kari-bik párty“, jindy byly velmi trendy například ledové sochy. Dobrá agentura, pořadající na klíč společenské akce, nemůže trendům příliš podléhat. Pro klienta přece není ideální, když se pořádá už desátá Latino párty v měsíci. V současnosti se v této branži nejvíce cení nápad. Dříve „frčeli“ známí zpěváci a zpěvačky vystupující na večírcích na half-playback. Klienti požadovali populární tváře a jména. Dnes je mnohem cennější originální myšlenka a styl akce. Neříkám, že na našich akcích populární umělci nevystupují, ale vždy to musí zapadat do komplexního scénáře.

A co občerstvení a jídlo na akcích? Preferují lidé prohýbající se stoly anebo moderní kuchyni, kde je kladen důraz spíše na originalitu a kvalitu surovin, než na množství?

Kvalitní suroviny musí být vždy, od špekáčků po kaviár. Tady opravdu záleží na zaměření chystané akce, obzvláště pak na sociologické skladbě hostů. Pokud jde například o vánoční podnikový večírek pro 500 osob, je preferována kvalitní klasika v teplé i studené kuchyni. Naopak třeba na večírku pro významné obchodní partnery se více preferuje netradiční kuchyně, minimalistická gastronomie, stoly se nemusí prohýbat, ale jídlo by mělo být jedinečným zážitkem.

Které místo ve Zlíně Vám přijde „jako stvořené“ pro uspořádání společenské akce?

Můj sen je uspořádat společenskou akci na netradičním místě, už samotnou lokalitou překvapit hosty. Modelově je to ve Zlíně třeba „reprezentační ples v prostředí velké tovární výrobní haly“, samozřejmě patřičně dekorované, ale s využitím reálií a možností, které hala skýtá ze svého primárního zaměření. Ze stávajících prostor hojně a rádi využijeme Kongresové centrum Zlín.

S jakým nejneobyčejnějším požadavkem jste se při zajišťování společenské akce na míru setkal?



Při pořádání velkých společenských akcí je nezbytným pomocníkem Michala Žáčka vysílačka, která jej spojuje s jeho týmem.

Jedním z nejneobyčejnějších byl požadavek připravit na střeše zlínského „mrakodrapu“ akci spojenou s představením nového dvoumístného letadla... Samozřejmě i s letadlem samotným, jenže to se do pater-nosteru nevešlo. No, nakonec na střeše jedena-dvacítky bylo. Dodnes si rád pouštím krátké video jak vrtulník přináší letadlo zavěšené na popruzích, jak jej spouští na terasu mrakodrapu. Mimo chodem – rozpětí křídel toho letadla bylo jen o dva metry užší, než je úhlopříčka otevřené části terasy, kam bylo letadlo spouštěno. Vše nakonec klaplo, letadlo i budova přečkalý akci bez úhony.

Foto: archiv Agentura Velryba

inzerce

RANCHERO
MEXICAN STEAK HOUSE
AND TEQUILA BAR

"STEAKY JAKO BEJKY"

Speciality nejen mexické kuchyně!
polední a sezónní menu, rauty,
firemní a rodinné akce

WWW.RANCHERO.CZ
577 560 200

Půjčovna
PartyTrip

LASEROVÁ STŘELNICE

NOVINKA

Zapůjčíme
skvělou zábavu
pro večírky
a oslavy

Dokonalá iluze klasické
střelby

- 20 herních prostředí
- věrné kopie skutečných zbraní
- střelnici přivezeme
a nainstalujeme

Dále si můžete výhodně zapůjčit:

- párty stany • lavice a stoly • **NOVINKA**: skákací hrad
- výčepy • čokoládová fontána a další...

Půjčovna
PartyTrip

TEL.: 725 383 622
WWW.PUJCOVNA-PARTYTRIP.CZ

BANKET, RAUT, RECEPCE, KOKTEJL... KDO SE V TOM MÁ VYZNAT?

Text: Blanka Kovandová

Můžeme si stokrát říkat, že hosté na společenskou akci přichází kvůli pořadateli, zábavě, dobročinné náplni, či setkání s přáteli nebo významnými zástupci firmy... Pohled na hemžení u stolů s občerstvením nás vždycky přesvědčí o tom, že vhodné jídlo a pití mají velký podíl na úspěchu pořádané události.

JAK SE VLASTNĚ OD SEBE JEDNOTLIVÉ TYPY OBČERSTVENÍ LIŠÍ A CO LZE OD NICH OČEKÁVAT?

Pokud dostanete pozvání na **BANKET**, tak vězte, že se vám dostane toho nejnáročnějšího způsobu občerstvení. Hosté na banketu bývají usazeni podle přesně daného zasedacího pořádku k bezchybně prostřeným stolům a jsou obsluhováni školeným personálem, který postupně servíruje po chodech jednotné menu. Jde o **nejslavnostnější typ** oslavy.

Pokud je součástí společenské události **RAUT**, očekávejte bufetové stoly (teplý, studený a nápojový bufet), kde si hosté pokrmy sami vybírají a předkládají. Někdy bývá přítomna obsluha, která u podávání jídel hostům asistuje. Sortiment občerstvení by měl umožnit konzumaci bez příboru, případně jenom s použitím vidličky. Při rautu může být k dispozici pár míst k sezení, ale

většinou se jídlo konzumuje ve stoje. Způsob rautového občerstvení se hodí pro větší společnost.

V politických kruzích nebo u firemních setkání je oblíbená forma rautu, které se říká **RECEPCE**. Toto setkání většinou mívá svá vymezená pravidla, slavnostní zahájení, přípitky i zakončení. Hostitel se s hosty oficiálně přivítá a později loučí. U recepce se toleruje pozdější příchod i o 15 minut. Způsob rautového občerstvení je na obsluhu jednodušší a proto se s oblibou využívá pro kratší setkání, při nedostatku místa a personálu.

Pozvání na **KOKTEJL** předpokládá, že jde spíše o odpovědnou akci, která většinou trvá dvě hodiny. Přesnost pozvaných není nutná, ale předpokládá se, že na koktejlu se zdrží asi 20 minut. Jedná se o společenský podnik, jehož záměrem je umožnit seznámení a navázání nových kontaktů co možná největšímu počtu zúčastněných. Jídlo a nápoje roznáší personál – jde však o drobnosti, které vám rozhodně nenahradí vydatnou večeři.



Pozvání na **ČÍŠÍ VÍNA** doprovází třeba uzavření důležité firemní nebo obchodní smlouvy, setkání různých delegací. Tento druh občerstvení může také doprovázet vernisáže, tiskové konference nebo křest knihy. Číše vína by měla trvat asi půl hodiny a podává se víno, šampaňské, jednohubky, mandle...

Pokud dostanete pozvání na **MATINÉE**, rozhodně se najeďte předem. Matinée je dopolední hudební, taneční nebo literární představení bez speciálního občerstvení. Začíná obvykle mezi desátou a jedenáctou hodinou a mělo by trvat maximálně 90 minut.

ZÁŽITKOVÉ BUSINESS EVENTY NA MÍRU AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM LUHAČOVICE



Augustiniánský dům

Serióznost vašeho obchodního záměru zásadně podtrhuje také výběr vhodného místa pro setkání. Pokud chcete zanechat v obchodních partnerech či spolupracovnících dojem výjimečnosti, zkuste je pozvat mimo ruch městských center a připravit jim zážitek luxusu v idylickém prostředí Augustiniánského domu v Luhačovicích.

Inspirační atmosféra, designové interiéry a excelentní služby dodají ten správný punc vašim jednáním, konferencím a teambuildingům. Nadstandardně vybavený klimatizovaný **konferenční sál** Augustiniánského domu poskytne zázemí až 72 účastníkům. O jejich

pohodlí se postará profesionálně vyškolený personál. Šéfkuchařův um pak zajistí, že si vaši akci všichni dokonale vychutnají.

Pro váš komfort připravil Augustiniánský dům výhodné balíčky, které jsou ušity na míru účastníkům konferencí, včetně do detailů propracované technické přípravy a prvotřídního **catering**.

I klientům, kteří si zaslouží zvláštní hýčkáni, nabízí Augustiniánský dům atraktivní program ve svém luxusním **Wellness and Spa** centru a ubytování ve stylových pokojích.

Dalším vyhledávaným zpestřením jsou specializované řízené degustace. Mezi nejoblíbenější patří **degustace** whisky, slivovice a ostatních ovocných destilátů, nebo koktejlů. Tyto ochutnávky jsou také velmi populárním bodem firemních akcí. Ty se v Augustiniánském domě odehrávají převážně v gurmánském duchu - 3 až 5chodové menu dle návrhů šéfkuchaře či na přání klienta společně připraví a degustují Vaši kolegové a partneři pod odborným kuchařským dohledem.

Místní **restaurace Symfonie**, která proslula skvosty české i mezinárodní gastronomie, kromě jídel á la carte nabízí také inspirativní menu a během pracovního týdne také obědová business menu. Opravdoví labužníci ocení i tematické nedělní gala obědy, v rámci nichž se letos na podzim v prostorách restaurace Symfonie seznámí s poklady ruské, skandinávské a anglické kuchyně.

Restaurace Symfonie



Konferenční sál



Text a foto: PR

NEJNOVĚJŠÍ TRENDY CATERINGU

Text: Jana Ingrová, pedagog v oboru gastronomie, Zlín

Cílem profesionálního cateringu by mělo být to, že hosta nejenom nasytí, ale že mu připraví opravdový zážitek a pobaví ho. Od cateringu se očekává komplexnost a kvalita nabízených služeb.

V moderní gastronomii jsou trendem **degustační menu**, dále pak tzv. **Fingerfoods** (moderní pokrmy do ruky), což jsou miniaturní pokrmy servírované netradiční formou na lžičkách, vidličkách, skleničkách, miskách, talířích, pečivu, zelenině či ovoci. To vše je navíc umístěno ve stojanech, které mohou být zavěšeny i v prostoru tzv. **Flying Buffet** (lahodná sousta k hostům doslova „přiletí“ na malých talířcích). Jde o skvělý nápad, jak osvěžit netradičně servis pokrmů, který posune každou akci do jiné dimenze.

Ke stylu 21. století patří i **Front Cooking** - kuchaři připravují před zraky hostů speciální pokrmy, nebo pokrmy dle přání hostů. Tímto způsobem lze připravovat například etnické speciality (suši, pasty, grilovaná masa, různými způsoby připravené mořské plody, a mnoho jiných pokrmů). Vkus hos-

ta se v různých stylech a způsobech přípravy často mění.

Hosté současně vyžadují **více čerstvosti, vyšší kvalitu a rozmanitost. Pure product** – čerstvé, přírodní a zdravé suroviny jsou zárukou toho, že budou splňovat i ty nejvyšší nároky hostů.

K dalším trendům patří **jednoduchost** versus **odvážné kombinace**. Změny se promítají nejenom do designu interiéru pořádané akce, ale i do stylu dekorování jídel i nápojů - vše se opírá o dokonalou jednoduchost. Zato kombinace surovin a chutí jsou velmi odvážné a kreativní a to například u tzv. **Food Pairing** (molekulární gastronomie - použití běžných, ale velmi kvalitních surovin s neuvěřitelnou fantazií).

Gurmánské a jiné zážitky z dobře uspořádané akce mohou být stejně jedinečné jako i cestovatelské zážitky. Ochutnávka a netradiční servis kvalitních pokrmů či nápojů je pro gurmána lákavou výpravou za dobrodružstvím, na kterou bude dlouho vzpomínat.



RESTAURACE A PENZION U JOHANA, MÍSTO PRO VAŠE FIREMNÍ I RODINNÉ AKCE

Jejen málo míst, kde se člověk cítí opravdu uvolněně a dobře. Restaurace U Johana ve Zlíně k nim bezesporu patří jak svým prostředím, tak i kvalitou a profesionalitou celého personálu.

Restaurace U Johana je skvělým místem pro vaše setkávání. Představuje totiž ideální zázemí nejen pro obchodní jednání, ale také pro prezentace, večírky a jiné firemní akce, životní jubilea a oslavy všeho druhu, křtiny, svatby i smuteční hostiny.

„Uspořádáme vám párty i raut dle vašich představ.“

Uspořádáme vám párty a raut přesně dle vašich přání pro jakoukoliv příležitost. Připravíme naše salonky dle vašich požadavků a představ i s květinovou výzdobou. Poradíme vám a pomůžeme najít to pravé pro vás. Vaše oslava může být klasická i exotická. A rozhodnout se také můžete pro některé z krajo-
vých

typizovaných menu, zvláště vhodných pro neobvyčejné příležitosti s originálními názvy jako Kača na tragaču nebo Kolca plné hnoja.

„Na vaši oslavu budou hosté rádi vzpomínat.“

Zastavte se U Johana! Rádi vám poradíme s přípravou vaší oslavy nebo akce, kterou společně doladíme podle vašich představ k naprosté dokonalosti. Těší se na vás tým restaurace U Johana.



Uspořádáme pro vás:
pracovní oběd
firemní akce
rauty
oslavy narozenin
jubilea
křtiny
promoce
párty
prezentace
svatby
smuteční hostiny – kary



Vízovická 410, Zlín - Příluky
tel.: +420 577 018 282

www.ujohana.cz

PODZIM JE PROSTĚ NA HOUBY... ...JAKO STVOŘENÝ!

Text: Blanka Kovandová

Hodně vlhko, teplo přes den, v noci teploty kolem deseti stupňů – tak málo stačí k radosti tisícům Čechů a Moravanů. Jsou ochotni vstávat v nekřesťanskou hodinu, klidně si vzít dovolenou, dobrovolně se prodírat nepřístupným terénem v příšerném oblečení a v kapse žmoulat nožík „rybičku“, který nosí štěstí. Vykrývat nejhorší škrábance ostružinových šlahounů a lapat na každém kroku deset klíšťat a komářích kousnutí. Toho všeho jsme schopni jen pro skutečnou lásku a spalující vášně – houbaření.

Podle údajů Ministerstva zemědělství každá česká domácnost loni nasbírala více jak 11 kilogramů hub, borůvek, malin, ostružin, brusinek a bezinek. Přepočteno na koruny, dosáhl loni objem sběru skoro šesti miliard korun, přesně 5 995 milionů, což bylo nejvíce od roku 1994, kdy ministerstvo začalo data o sběru zjišťovat. A vsadím oblíbené houbařské pohorky, že nejvíce jsme si z lesa odnášeli právě houby. V Česku je možné najít až deset tisíc druhů hub, ale jen zlomek z toho počtu tvoří houby „jedlé a výtečné“, jak se píše v atlasech. Pro ty nejčastěji sbírané máme vlastní krajová pojmenování – dubáky (hříb dubový), janky (křemenáč březový), pančáky (hříb hnědý, suchohříb), kolopeňky (václavka)... Oblohou se pak vyhýbáme hořčákům

(hříb žlučník) a dalším gembám (na Valašsku označení pro prašivky a další neježdle houby).

Letos tento loňský rekord asi nepokoříme. Suché a horké počasí o prázdninách hříbkům moc nepřálo, ale my, hříbaři (na Zlínsku se odjakživa chodí „na hříby“ a ne na houby), se utěšujeme, že není všem dnům konec. Sezóna ještě nekončí. „Jsem velký hříbař, ale letos bylo léto marné. Může to spravit ještě devátý a desátý měsíc, kdy rostou suchohříby. Praváků jsme si zatím v Beskydech moc neužili,“ potvrzuje sedmdesátiletý pan Jaromír z Karolinky.

Znovu a znovu míří na místa, která se předávají z generace na generaci. Pro



- ▶ **Sbírejte jen ty houby, které opravdu dobře znáte.**
- ▶ **Pokud se vám houba zdá povědomá, ale nejste si 100% jisti, nesbírejte ji. Zmýlená se v tomto případě nevyplácí.**
- ▶ **Nesbírejte přestarlé a plesnivé houby, mohly v nich už začít hnilobné procesy.**
- ▶ **Nesbírejte houby ani příliš mladé, kdy ještě nelze s naprostou přesností poznat druh.**
- ▶ **Nesbírejte houby např. blízko silnic, u skládek, mohly do sebe absorbovat nebezpečné látky.**
- ▶ **Sbírejte jen houby, které se sbírat mohou. Vzácné druhy jsou chráněné a za jejich sběr hrozí pokuta.**
- ▶ **Houby nevytrhávejte, nežeňte a nedloubejte nožem ze země. Správně se má plodnice jemně vykroutit**

tu radost, když na vás jukne z mechu nebo listů hříbek. „Vlastně ani nemusím nic najít, nejvíce oceňuji ten relax, že se dostanu do lesa. Hříby jsou jakýsi příjemný bonus. Když ale skutečně rostou, tak to se procházky mění na vášnivě hledání,“ připouští s úsměvem paní Vlasta ze Zlína.

Když jsem se zeptala přátel, který houbový pokrm mají nejraději, dostalo se mi různých odpovědí: „Miluji smaženici, na tu se těším už cestou z lesa,“ řekl Jirka. „Nedostižná je smetanová houbová omáčka s nadýchaným knedlíkem,“ zasnila se Petra. „Neobyčejně dobrá je obyčejná hříbová bramboračka vonící majoránkou,“ ubezpečil mě kamarád Jan. Dalšímu výčtu vévodil masá-

kový guláš, smažené bedly nebo plněné žampionové hlavičky.

Každý houbař udělá velmi rád ve svém košíku místo různým druhům praváků, kozákům a křemenáčům, kuřátkům či bedlám. Zkušenější houbaři zaplesají i nad hezkými houbovkami nebo kotrčem. A skuteční znalci najdou v lese různé druhy jedlých hub prakticky po celý rok. Ale pozor – statistiky uvádí, že se v Česku ročně otráví nebo přiotráví houbovkami kolem tří stovek lidí (nejčastěji muchomůrkou zelenou a panterovou) a 1 až 3 případy končí smrtí. Za tyhle nepříjemnosti žádný houbový pokrm nestojí. Vyplatí se tedy dodržovat pravidlo, že sbírám jen to, co dokonale znám.

GULÁŠ Z VÁCLAVEK

Ingredience:

600 g očištěných čerstvých kloboučků václavek, 60 g másla, 80 g cibule, 3 stroužky česneku, sůl, půl lžičky drčeného kmínu, 10 g sladké mleté papriky, 40 g hladké mouky, 0,5 litru vývaru, 3 lžice kečupu nebo protlaku

Postup:

Kloboučky václavek spaříme horkou vodou a nakrájíme na menší kousky. V kastrole na rozehřátém máse zpěníme nakrájenou cibuli, rozsekaný nebo prolisovaný česnek, přidáme pokrájené václavky, osolíme, okořeníme a dusíme asi 20 minut. Po vysmahnutí šťávy zaprášíme moukou, osmahneme, přidáme kečup nebo protlak a postupně podléváme studeným vývarem a za stálého míchání povaříme. Jako příloha se hodí dušená rýže, knedlík i brambor. Kdo má rád ostré, může v průběhu vaření přidat malou sušenou chilli papričku.



RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

Zveme vás na
HUSÍ HODY ve dnech
22. - 28. 10. 2012

Salonky pro 30 - 50 - 120 osob
Oslavy – svatby – firemní akce - hostiny



ADRESÁŘ

BARY A PIVNICE

BARS AND PUBS

BAR AQUARIUM

Josefa Štancala 154, Uherské Hradiště

CHELSEA PUB

Lešetín I/674, Zlín

BOWLINGY

BOWLING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA

viz rubrika Restaurace

BOWLING BAR U MAŠINKY

Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING U BARCUCHŮ

viz rubrika Restaurace

CATERING

CATERING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA

viz rubrika Restaurace



ČESKÁ RESTAURACE

viz rubrika Restaurace

DOLCEVITA

viz rubrika Restaurace

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ

viz rubrika Restaurace

SPIRIT RESTAURANT

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



PŮJČOVNA PARTYTRIP

Tel. 725 383 622
 www.pujcovna-partytrip.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



HOSPODA KYČERKA

viz rubrika Restaurace

HOTEL A VALAŠSKÝ ŠENK OGAR

Pozlovce 47, Luhačovice

HOTEL ALEXANDRIA

Masarykova 567, Luhačovice
 Tel. 577 682 100, 577 120 700
 www.lazneluhaovice.cz

HOTEL BAŤOV – SPOLEČENSKÝ DŮM

Tylova 727, Otrokovice

HOTEL BUCHLOV

Pod hradem Buchlov

HOTEL GARNI

Náměstí T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOTEL KAUNIC

Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK

Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL KOPANICE

Žitková 160

HOTEL LA FRESCA

Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL MLÝN VELEHRAD

Na Hrádku 4, Velehrad
 Tel. 572 571 460
 www.hotelmlyn.cz

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 TAČL

Palackého 518, Holešov

HOTEL TOMÁŠOV

U Lomu 638, Zlín
 Tel. 577 005 915
 www.hotel-tomasov.cz



HOTEL U BRÁNY

Bří. Lužů 1769, Uherský Brod

HOTEL U HEJTMANA ŠAROVCE

Dvořákova 595, Uherské Hradiště

HOTEL VYHLÍDKA

Pozlovce 206, Luhačovice

OREA HOTEL ATRIUM

Náměstí 3. května 1877, Otrokovice

PENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ

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



PENZION ČERNÝ OREL

Velké náměstí 24/9, Kroměříž

PENZION U JOHANA

Vizovická 410, Zlín – Příluky

PENZION U TONKA

Masarykovo nám. 414, Vizovice

WELLNESS HOTEL POHODA

Pozlovce 203, Luhačovice

KAVÁRNY

COFFEE HOUSES

ADRIA GRANDE

OC Zlaté jablko, Zlín

AVE CAFÉ

Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CAFE & COCTAIL BAR ACADEMY

Kovářská 13, Kroměříž

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

Trída T. Bati 21, Zlín

CAFÉ RETRO

Masarykovo nám. 650, Vizovice
 Tel. 577 001 761
 www.retrovizovice.cz



CAFFE CORSO

Masarykovo náměstí 490, Kroměříž

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

E - CAFE

Náměstí E. Beneše 39, Holešov

ENDLI CAFÉ

Dlouhá 1312, Uherské Hradiště

HOUSE 23

Vavrečkova 5262, Zlín
 (budova 23, areál SVIT)

JINÉ CAFÉ

Havlíčková 173, Uherské Hradiště

JINÉ CAFÉ

Masarykovo náměstí 329, 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 - BOWLING

Pořadí 2283, Uherský Brod

PIZZERIE LA STRADA

Tr. T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE LA STRADA 2

Ševcovská 1556, Zlín

PIZZERIE RYCHLÝ DRÁK

Divadelní 1333, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA

Havlíčková 1854, Otrokovice

POTRAVINY A NÁPOJE

FOOD & BEVERAGE

ČERSTVÁ VEJCE, MLÉČNÉ VÝROBKY

Česká 4752, Zlín
 Tel. 736 535 072

QUICK DELI

Hulínská 1799, Kroměříž
 (areál Magnetron a.s.)
 Tel. 773 737 821
 www.quickdeli.cz

Výroba a prodej chlazených jídel.





IL GUSTO, S.R.O.
Tř. T. Bati 3767, Zlín

LESKO-VELKOBOCHOD NÁPOJŮ, S.R.O.
K rybníkům 326, Zlín
(areál Svit – 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 medovníku.



inzerce

www.zlin.cz

on-line adresář restaurací
v našem kraji

PAVEL DVOŘÁK - REZNICTVÍ U BŘEZÍKŮ
Pod Stráží 470, Želechovice

PEKÁRNA BACHAN
Havlíčková ulice, Uherské Hradiště

RESTAURACE
RESTAURANTS

BALTACI RESTAURACE NAPAJEDLA
Masarykovo náměstí 212, Napajedla

BARLI RESTAURANT&PIZZERIA
Mostní 138, Zlín

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



ČESKÁ RESTAURACE
Náměstí Práce 2512, Zlín
Hotel Moskva Zlín
Tel. 577 560 259, 602 891 391
www.ceska-restaurace.com



DOLCEVITA
Náměstí Míru 12, Zlín

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
Havlíčková 1854, Otrokovice

inzerce

menička.cz
nejlepší adresa před obědem

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

HOSTINEC U SKLENIČKY
SNP 1155, Otrokovice

JÍDELNA 51
Budova 51, areál Svit, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
Spytihněv 473

KRÁLOVA VILA
viz rubrika Kavárny

PANČAVA, ZÁJEZDNÝ HOSTINEC
Pančava 460, Zlín

PENZION A HOSTINEC NA ROZCESTÍ
viz rubrika Hotely a penziony

R – CLUB
Krátká 435, Holešov – Všetuly

RADNIČNÍ SKLÍPEK
Kovářská 20, Kroměříž

RANCHERO
Náměstí Práce 2512, Zlín
Tel. 577 560 200, www.ranchero.cz



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

RESTAURACE ASTON
Kvítková 4323, Zlín
Tel. 776 595 414

RESTAURACE CORSO
Masarykovo náměstí 147, Uherské Hradiště

RESTAURACE K2
Vršava 1492, Zlín

RESTAURACE KD
Mariánské náměstí 2187, Uherský Brod

RESTAURACE KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE KORUNA
Tyrsovo náměstí 118, Uherské Hradiště

RESTAURACE LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

RESTAURACE MYSLIVNA
Tř. 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 PICASSO
Broučková 5240, Zlín

RESTAURACE PUMPA
Masarykova 1421, Holešov

RESTAURACE SPORT BABICE
Babice 413

RESTAURACE U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC
Sokolská 5147, Zlín
Tel. 577 436 522
www.udvousedslunecnic.cz



RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410, Zlín – Příluky
Tel. 577 018 282
www.ujohana.cz



RESTAURACE U KAJMANA
L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

RESTAURACE U SEPTIMA
Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U SVATÉHO HUBERTA
Zálešná V/1183, Zlín

RESTAURACE U TONKA
Masarykovo nám. 414, Vizovice

RESTAURACE U VÁGNERŮ
Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE A PENZION 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 Hostýnem

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 JELEŇA
Tř. 2. května 1036, Zlín

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE
Hulínská 2352, Kroměříž
Tel. 608 730 085, www.stara-masna.cz



TACL RESTAURANT
Palackého 518, Holešov

U 7 HRÁČKŮ
Kvítková 124/11, Zlín

U NEONU
Masarykova 20, Zlín – Malenovice

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



ZAHRADNÍ RESTAURACE OBI
Areál OBI, Zlín – Louky

VINOTÉKY
WINE SHOPS

BALKANEXPRESS
Zarámí 5523, Zlín
Plesníkova 5558, Zlín – Jižní Svahy

GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín

PRODEJNA VÍNA A EVROPSKÝCH SÝRŮ
Moravská 2363, Uherský Brod

SLOVÁCKÁ VINOTÉKA
Mariánské náměstí 44, Uherské Hradiště
Tel. 774 087 654

VINOTÉKA COMENIUS
Široká 141, Uherský Brod

VINOTÉKA RÁJ VÍNA Ráj Vína
Bří Lužů 126, Uherský Brod, tel. 733 373 775
OD TESCO, Uherské Hradiště, tel. 773 605 601
Štefánikova 3326, Zlín, tel. 734 620 260

VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO ANTONÍNKA
Náměstí Míru 9, Zlín

VINOTÉKA U ARCHY
Tř. 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 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.

PASÁŽ MENTON
Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště

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

ZÁMEK HOLEŠOV
Náměstí F. X. Richtera 190, Holešov

ZÁMEK NAPAJEDLA
Zámecká 265, Napajedla

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

KAM NA AKCI



ŽEHNÁNÍ SVATOMARTINSKÉHO VÍNA

Tradiční vinařský obřad spojený s ochutnávkou nové úrody se chystá v Uherském Hradišti. **V neděli 11. 11. 2012** bude před jedenáctou hodinou dopolední na Masarykově náměstí zahájen slavnostní obřad žehnání Svatomartinského vína. Do povolání rukou předá nové víno svatý Martin na bílém koni v doprovodu krojované chasy. Slavnostní atmosféra starodávného zvyku se těší stále větší pozornosti občanů i návštěvníků slovácké metropole. Setkání s vinaři a představiteli města za doprovodu místních muzikantů a tanečnicků připravuje Městské informační centrum v Uherském Hradišti. Ochutnávat Svatomartinská i ostatní mladá vína od renomovaných vinařů z jižní Moravy bude možno ve vinném stanu až do pozdních odpoledních hodin. **Více na www.uherske-hradiste.cz**



MĚSTSKÉ
INFORMAČNÍ
CENTRUM
UHERSKÉ HRADIŠTĚ

BARMANI Z CHRÁNĚNÝCH KAVÁREN

Ve středu 26. září se ve Zlíně v Masters of rock café uskuteční jubilejní 5. ročník celorepublikové soutěže pro barmany s postižením. Soutěžít se bude o titul Barmana roku 2012. Doposud je přihlášeno 25 barmanů z více než deseti chráněných a tréninkových kaváren z celé ČR. Akci již tradičně pořádá občanské sdružení IZAP, které ve Zlíně provozuje Netradiční tréninkovou kavárnu Slunečnice. V pořadí usednou odborníci barmanského řemesla, např. Jakub Orel z Barmannizlin.cz. Koktejly se míchají od 10 do 16 hodin, poté následuje koncert a raut. Zveme širokou veřejnost, přijďte podpořit tak trochu "jiné" barmany, budete překvapeni nejen profesionálními výstupy, ale skvělou atmosférou a lahodnými drinky. **Vstup zdarma.**



Golden Apple CINEMA
KAŽDÝ VEČER
FILMY ZA 99 Kč
OD 22:00



vychytane.cz
fotky hledejte u nás

TAXI
DAVID SAMEČ
UHERSKÉ HRADIŠTĚ
608 38 22 83
LEVNĚ, RYCHLE, BEZPEČNĚ
www.taxiuherskehradiste.cz



vychytane.cz
fotoreporty | akce | parties

PŘIPRAVUJETE AKCI, KTERÁ BY MOHLA ZAJÍMAT NAŠE ČTENÁŘE?
Pak nám pošlete informace na e-mail: redakce@stangastagurman.cz.
Vybrané akce bezplatně zveřejníme.



NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠTŠKA

Symbolické uzavírání cyklostezek s názvem NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠTŠKA se připravuje na **sobotu 6. října 2012**. Cyklisté se budou moci zaregistrovat od 8.30 do 9.30 ve stánku na Masarykově náměstí. Po slavnostním zahájení se před desátou hodinou dopolední rozjedou po několika trasách do okolních mikroregionů. Po návratu bude pro cyklisty i širokou veřejnost v Uherském Hradišti připravený komponovaný program s hudbou a malým vinným trhem. „Dojezdové“ odpoledne zpestří oblíbené losování tomboly pro všechny věkové kategorie a představení charitativního projektu Kola pro Afriku. Malebná podzimní slovácká příroda a stopy zajímavé historie v kombinaci s přívětivostí místních vinařů jsou předpokladem strávení příjemného dne v kruhu rodiny nebo přátel. Akci už tradičně připravuje Městské informační centrum Uherské Hradiště, součást Sdružení pro rozvoj cestovního ruchu Region Slovácko, s podporou Města Uherské Hradiště, Vinařského fondu České republiky, Nadace Partnerství a Nadace Synot. Poděkování patří ale i dalším regionálním institucím, privátním subjektům a zúčastněným vinařům. **Více na www.uherske-hradiste.cz**



NA KOLE VINOHRADY UHERSKOHRADIŠTŠKA

SOUTĚŽ O POUKAZY DO RESTAURACE

V naší soutěži máte možnost vyhrát celkem **3 poukazy do restaurace Rancho ve Zlíně. Hodnota každého poukazu je 500 Kč** (večeře pro dvě osoby) a je určena celá k vyčerpaní formou konzumace. Náповědou ke správné odpovědi vám může být také návštěva na www.rancho.cz

KDE VE ZLÍNĚ SE NACHÁZÍ RESTAURACE RANCHO MEXICAN STEAK HOUSE AND TEQUILA BAR?

- na tř. T. Bati, ve 3. patře budovy „21“
- na náměstí Práce, v 1. patře hotelu Moskva
- na náměstí Míru, vedle budovy pošty



RANCHO
MEXICAN STEAK HOUSE
AND TEQUILA BAR

SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do 31. října 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 30, 75 a 110 vyhrávají. Výherci soutěže budou telefonicky vyrozuměni.

Správná odpověď v soutěži o Perunův poukaz z čísla červenec – srpen byla „na ulici Bartošova v budově Integry“, tedy „C“. Vyherci soutěže jsou: Jiřina Maňáková – Zlín, Simona Jahodová – Krčmaň, Pavel Stružka – Zlín. **Správná odpověď v soutěži** o Beauty víkendový pobyt z čísla červenec – srpen byla „Chříby“, tedy „D“. Vyhercem soutěže je Miroslava Kupčíková – Brumov – Bylnice.

stará masna
hudební restaurace

6.10. Pražský Výběr tribute band - revival
12.10. Pakostra - seskupení kolem Radka Pastrňáka z Buty
13.10. Eric Clapton - revival
19.10. Rusty Nail, neboli Rezavý hřebík - koktejl blues a bigbitu 70 - 80 let
20.10. Jiří Schelinger - revival
27.10. Kabát - Revival Secondhand Tribute band
2.11. Led Zeppelin - Myst cover band
3.11. Hudba Fryšták - mezi bluesrockovou a bluesfolkovou scénou
9.11. D.U.B music - koktejl všech stylů, uslyšíte funky Mojito, jazzovou Piña Coladu i rockovou Bloody Mary
10.11. Dark Eye a Rozjetý Kamna - poctivý bigbit

Začátky představení ve 20:30 hod.
Hulínská 2322, Kroměříž
Rezervace tel. 774 844 300
www.stara-masna.cz

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

5 hodin bowling

soudek 5 litrů piva

500,-

bowling 900,-
 soudek 400,-
 celkem 1300,-
~~500,-~~

Heineken

9 EVÍTKA

f 9evítka

česká
restaurace

Hotel Moskva Zlín
Tel.: 602 891 391
www.ceska-restaurace.com

Nově otevřená
vinotéka v centru Zlína.
www.vinotekauarchy.cz



Catering
Oslavy
Sushi
Svatby
Ledové
sočky

Česká restaurace umístěná ve známém Hotelu Moskva, je ideálním místem pro pořádání svateb, různých druhů oslav i firemních večírků, na kterých nabízíme svým hostům jedinečné kulinářské zážitky. Realizujeme komplexní cateringové služby na špičkové úrovni.

inzerce

V PRACI
ORIGINAL CZECH PUB

na Hotelu Ondráš
Kvítková ulice, Zlín
www.vpraci.eu

Pivo od
19,-

Největší výběr točených piv ve Zlíně.
Každý den sportovní přenosy na 12 TV.
Samovýčepní stoly, okouzující interiér
a výborná kuchyně.

Jedinečná příležitost a zážitek
pro milovníky poctivého
českého piva.

Čepujeme
ještě více
pivních speciálů

