

Štamgast & Gurmán

Průvodce dobrého jídla, pití a zábavy

březen – duben 2013

anketa

Na které jarní jídlo se těšíte?

aktuálně

Vejce jako superpotravina

téma

Svatba je začátek

soutěž

Hrajte o wellness pobyt



INFORMACE PRO TURISTY
TOURIST INFORMATION 12-13

inzerce



Čerstvá vejce

MLÉČNÉ VÝROBKY
ZÁKLADNÍ KOŘENÍ
TATARKA MAJONÉZA

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

ADRIA  GRANDE
CUKRÁRNA + KAVÁRNA



NAVŠTIVTE
NAŠI STYLOVOU
KAVÁRNU
VE ZLATÉM JABLKU

Přijďte k nám ochutnat
novinky z kolekce
kopečkových zmrzlin
pro rok 2013

Acai, Banán s čokoládou,
Mango, Moravská švestka,
Fiordi Vanilla, Skořice

www.adriagold.cz



Čerstvá jídla
za cenu bagety



ROZVOZ JÍDEL DO FIREM A OBCHODŮ

prodejna v OC CENTRO ZLÍN info na tel.: 773 737 821

www.dnesnevarim.cz

V PRÁCI

ORIGINAL CZECH PUB

rezervace tel.: +420 725 605 725

svatby | rauty | soukromé akce | rozvozy jídel

restaurace & bar pod hotelem Ondráš
Kvitková 4323 | 760 01 Zlín | www.vpraci.eu



Pro vaše pohodlí a spokojenost nabízíme kožené boxy a perfektní samovýčepní stoly s nabídkou 9 druhů piva. Každý pracovní den pro vás připravujeme čtyři chutná obědová menu. K dispozici je nejnovější dotykový Jukebox, profi 4P fotbalky, šipky, přímé přenosy Premier league, NHL a fotbalová Liga mistrů! Největší výběr sportovních kanálů dle vašeho výběru na 12 plazmových televizích. Zdarma super rychlá wi-fi. Možnost firemních večírků pro malé i velké firmy. Kapacita restaurace je až 250 osob. Nově realizujeme rozvozy jídel a celodenní stravy na míru přesně pro vás.

Famózní a skvělá gastronomie našich šéfkuchařských bratrů Prokopových, doprovázená ochotnou a všíímavou obsluhou. To vše a ještě mnohem více naleznete u nás **V PRÁCI**, kde pracovní doba nikdy nekončí!

Akce na březen



AKCE 10+1 ZDARMA

Při zakoupení deseti obědových menu v měsíci březnu obdržíte 1 x menu dle vlastního výběru zdarma!

10+1 zdarma

RESTAURACE BISTRO **OBI** ZLÍN



ZVEME VÁS NA DOBRŮU ČESKOU KUCHYNI!

DENNÍ MENU ■ POLÉVKY ■ HOTOVÁ JÍDLA
NEALKO NÁPOJE ■ PIVO ■ SUDOVÉ VÍNO

„Každý den vařím z kvalitních čerstvých surovin, žádné polotovary. Přijďte ochutnat naši svičkovou nebo třeba pstruha s petrželkovým bramborem!“

Tomáš Štěrba, kuchař



NAVŠTIVTE NÁS!

RESTAURACE - BISTRO V SUPERMARKETU OBI VE ZLÍNĚ LOUKÁCH

Limuzíny Flexáček



PRONÁJEM LUXUSNÍCH LIMUZÍN LINCOLN S ŘIDIČEM
svatby, oslavy, výročí, narozeniny, nevědní dárek vašim blízkým



+420 577 200 057, +420 777 859 881

www.lincolnzlin.cz

- inzerce



Ubytování v centru Zlína

za příjemné ceny



Z hotelového pokoje je vše blízko vás – divadla, multikino, nákupní centra, obchody, služby, restaurace, bary, kluby, kasino. Máte i neomezený internet – free WIFI.

Nabízíme ubytování v kategorii **apartmán s vířivkou comfort standard**



Hotel Ondráš
Kvitková 4323, Zlín
www.hotel-ondras.cz

Recepce
tel. 577 210 178, 724 057 082
e-mail: recepce@ondras.zlin.cz



Co mají společného jaro a svatba?

Obojí je příslibem něčeho nového, vzrušujícího, zázračného. Rok co rok nás příroda překvapí tím, že zopakuje s plnou parádou zázrak stvoření a zrození nového života. Tráva se znovu zazelená, zdánlivě mrtvé větve stromů se obalí křehkými květy a svěže zelenými listy. Objeví se včely, rozezívají ptáci a slunko přepne na zářivější provoz. Když se dva rozhodnou pro společnou budoucnost, pouští se také do neznámého, krásného dobrodružství s příslibem zázraku nového života.

Symbolem začátku i jarních svátků je pak vejce. Ke starobylé oslavě Velikonoc patřila vajíčka malovaná, především červená. To proto, že v barvě krve a lásky je také zakletý symbol zářivého slunce, které se po dlouhé zimě ujímá vlády. A vejce proto, že jako zárodek nového života nejvýmluvněji hlásá vzkříšení, jak to velikonoční, tak celé přírody.

Přejeme i vám nový přívál energie, novou chuť do života, do nových začátků, ať už půjde o životní rozhodnutí v podobě zavazujícího „ANO“ nebo jen o předsevzetí, že tentokrát to se sportem a zdravou stravou na jaře budete myslet fakt vážně.

Hlavně se nezapomeňte radovat a užívat si jarního povětří!

Krásné období tulipánů, narcisů, velikonočních vajíček a první čerstvé pažitky Vám přeje

**Redakce časopisu
Štamgast&Gurmán**

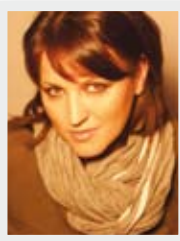
ANKETA

CO JE PRO VÁS NEKLAMNÝM SIGNÁLEM, ŽE SE BLÍŽÍ JARO A NA KTERÉ JARNÍ JÍDLO SE TĚŠÍTE?



ROMAN VANĚK
PRAŽSKÝ KULINÁŘSKÝ
INSTITUT

Samozřejmě že kůzle, jen tak pečené na másle, jen osolené a opepřené čerstvým pepřem, podlité vývarem. K tomu bramborová kaše. Ani nepotřebuji nádivku. A pochopitelně chřest. Tunny čerstvého chřestu, který křupne a prýští z něho voda, jakmile ho rozlomíte. To je pro mne začátek jara.



VERONIKA ZÁHORSKÁ
ŘEDITELKA O. S. KORUNKA
LUHAČOVICE

Já poznám blížící se jaro podle toho, že začínám intenzivně připravovat tradiční jarní charitativní přehlídku v Luhačovicích. A jako správná žena se samozřejmě těším, až schovám zimní oblečení a obnovím šatník novými jarními hadříky. A protože se snažím dodržovat tradice, mezi které zapadá i předvelikonoční půst, tak se pak moc těším na jakékoliv dobré jídlo, které mi někdo uvaří.



MIROSLAV NÁPLAVA
CESTOVATEL A ŘEDITEL
FESTIVALU NEZNAMÁ ZEMĚ

Příchod jara je pro mě rozmrzlá půda, která se rozvoní. Řev ptáků se svítáním a slunce, které mi vlévá do těla energii, jako šém probouzel Golema. A jarní jídlo? Polévky s jarní zeleninou na másle s libečkem dokážu spořádat hrnec denně. Neskonale delikatesou jsou pak nádivky s mladými kopřivami či medvědí česnekem.



DAGMAR ŠNAJDAROVÁ
MLUVČÍ NÁRODNÍHO
PAMÁTKOVÉHO ÚSTAVU
KROMĚŘÍŽ

Jaro jsou pro mě především barvy, vůně, teplo a slunce. Těším se na odlehčený jídelníček, který naladí mé chuťové buňky na zeleninu a ovoce. Takže určitě si pochutnám na křupavém salátu se slaninou a sladkokyselou nádivkou, prvních ředkvičkách ze zahrádky mých rodičů a nepohrdnu ani u nás stále opomíjenou potravinou – chřestem. Zapečenému chřestu se sýrem, bazalkou a muškátovým oříškem prostě neodolám. A určitě mě nemine ani sezóna jahod se šlehačkou, jahodových moučků a koktejlů, i když nejlepší jsou jahody jen tak samotné přímo ze záhonu, nemyslíte?



ROMAN VERNER
ZPRAVODAJ ČESKÉHO
ROZHLASU BRNO,
RYMICE

Jaro mi voní už od poloviny února, kdy sluníčko nabírá sílu a rozehrívá sýkorky i další opeřenou havěť. Jejich švitoření a hašteření v křovinách naší zahrady je pro mě znamením, že je vše na dobré cestě. Do případných kaluží po náhlé oblevě vstupuji o to radostněji. Těším se na domácí chřest – a to není žádné snobství. Roste nám na zahradě desítky let téměř jako plevel. Křupavé, bílé výhonky lehce osauované v páře, zalité máslem, ochucené popencem břechtanovitým (další lahodný plevel) a ozdobené sedmikráskami nemají chybu.



ROMAN BLUMAIER
HEREC MĚSTSKÉHO
DIVADLA ZLÍN

Moje odpověď nebude moc romantická, protože prvotním a neklamným signálem, že přišlo jaro, je pro mne alergická reakce, podrážděná sliznice a rýma. A jarní jídlo? Těším se hlavně na odlehčený jídelníček- italskou jednoduchou kuchyni. Třeba takové jarní tagliatelle s čerstvými zelenými bylinkami.

inzerce

inzerce

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



Graspo CZ, a.s., Pod Šternberkem 324, 763 02 Zlín
Tel: 577 856 233, 723 228 292, Fax: 577 104 052
E-mail: vasek.vymetalk@graspo.com

www.graspo.com

partner

LUNCH TIME.CZ

partner

všeovařenícZ
nejlepší recepty na jednom místě

Ydavateli magazínu Štamgast & Gurmán jsou ve spolupráci s regionálními restauracemi a gastropodniky Jaroslav Střecha, Tečovice 340, Zlín 4, 763 02, IČO 645 23 683 a Devítka Plus s.r.o., V. Buriana 502/8, Praha 9, Satalice, 190 15, IČO 28219783. Registrace MK ČR E 18555. Bezplatný magazín vychází ve Zlínském kraji jednou za dva měsíce v nákladu 20.000 výtisků. Toto číslo vyšlo 15. 3. 2013. Redakce: Náměstí Práce 1099, Zlín, 760 01.
E-mail: redakce@stamgastgurman.cz, tel. 606 178 690. Inzerce: obchod@stamgastgurman.cz, tel. 606 178 690.

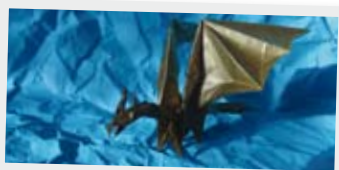
JEDNOHUBKY



NOVINKA NA TRHU MEDOVÝ DUKÁT ZE VŠEMINY

Staročeský dukát je název nového dezertu, který vyrábí firma Medoks ze Všeminy na Zlínsku. Medový dukát dostal název díky zlatavému nádechu a kulatému tvaru. Kombinace jemného korpusu, lehkého krému a pražených oříšků byla vytvořena podle staročeské domácí receptury. Staročeský dukát se vyrábí pouze ručně a neobsahuje žádné konzervační látky.

Více na www.medoks.cz



ZLÍN SE PYŠNÍ NOVÝM KULTURNÍM FESTIVALEM

Ochutnat kávu, poskládat origami, zajít si do kina. To je jen zlomek aktivit, které bude moci návštěvník nového kulturního festivalu Culturea zakusit. Každý rok představí festival kulturu několika zajímavých zemí, nabídne zábavu i ponaučení, ukáže pohled na kultury z různých úhlů pohledu. Od nápadu po realizaci - za vším stojí studenti Fakulty multimediálních komunikací Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně. Pro první rok vybrali Itálii a Japonsko. A proč tyto země? „Každá země je atraktivní a má zcela jinou kulturu. Právě v tomto kontrastu vynikne jejich jedinečnost,“ shodují se manažerky projektu Kateřina Černá a Žaneta Konečná. Že se studenti činili, dokazuje podpora města Zlína i čestná záštita Japonského velvyslanectví v ČR, kterou Culturea získala.

Více na straně 5 a na www.culturea.cz

JSTE MILOVNÍKEM VÝBORNÉHO ESPRESSA?

Víte, že espresso nemusí být vždy stejné? Přesvědčí vás o tom naše kávové kapsle Bontani plněné 100 % mletou kávou Arabica! Můžete ochutnat silné espresso Forte nebo voňavé a jemné espresso Crema. Nabízíme také jemně mléčné espresso Lungo nebo bezkofeinové Senza. Nepřehlédněte proto ve dnech **27. 3. – 29. 3. 2013 náš promo stánek** v prostorách nákupního centra **Čepkov ve Zlíně**. Dvě hostesky vám v těchto dnech **od 9.00 do 17.00** hodin nabídnou **ochutnávku několika druhů kávy**. Zpřijemněte si tak únavné jarní nákupy degustací jedinečné a kvalitní kávy!

Více na www.bontani.com



Text: PR, Foto: archiv firem

KARNEVAL CHUTÍ ZAŽIJETE NA VÝSTAVIŠTI V OSTRAVĚ



Pestrá nabídka dobrého jídla, ochutnávky a kulinářské show potěší všechny labužníky ve dnech 10. – 12. května 2013. Na Výstavišti Černá louka v Ostravě se bude konat nová gastronomická akce Karneval chutí. Jedná se o první ročník gastronomické výstavy zaměřené na širokou veřejnost. Připraven bude bohatý doprovodný program a soutěže o zajímavé ceny. Budete moci ochutnat speciality Czech specials, regionální pochoutky v rámci soutěže Jak šmakuje Moravskoslezsko. Nebudou chybět prezentace baristů, barmanů i řízená degustace vín. Spoluorganizátorem akce je Asociace hotelů a restaurací ČR a CzechTourism.

Otevírací doba:

10. 5. - 11. 5. 2013 10.00 - 18.00 hod.
12. 5. 2013 10.00 - 16.00 hod.

Cena vstupného:

Dospělí 70 Kč
Děti, studenti, ZTP 50 Kč

NOVÁ KOLEKCE ZMRZLIN PRO ROK 2013 JE TU!

Milovníci zmrzliny se mohou těšit na úplně nové příchutě, kterými společnost Adria Gold z Nivnice obohatí letošní zmrzlinovou sezonu. Celkem se jedná o 62 druhů příchutí a také jednu DIA light zmrzlinu. Mezi letošní novinky patří natur ovocný sorbet Mango pro letní osvěžení, Fiordi Vanilla bohatě prolitá malinou, dále Moravská švestka, Bílý hrozen, Banán s čokoládou a Skořice. V nabídce zůstane i nadále prodejní hit letních měsíců roku 2012 natur ovocný sorbet Acai, jež je vyráběn ze supertropického ovoce, které je největším existujícím zdrojem antioksidantů vůbec.

Více na www.adriagold.cz



JEN DÍVAT SE NESTAČÍ!

Novou jarní billboardovou kampaní lákají provozovatelé Restaurace a Vinárny Myslivna ve Zlíně k její návštěvě. Ve vyhlášeném zlínském podniku se snoubí tradiční myslivecký interiér s kvalitní kuchyní z čerstvých surovin a lahodnou chutí pilsenešského pivečka. Každý den zde najdete v meníčku jedno jídlo v duchu zdravého stravování a na své si přijdou i příznivci dělené stravy. Restaurace vás zve aktuálně na tyto akce: **28. 3. – 31. 3. Velikonoční speciality**. V dubnu a květnu se těšte na speciality z hlívy ústříčné a staročeskou kuchyni – recepty našich babiček.

Více na www.myslivnazlin.cz



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

ZLÍN SE PYŠNÍ NOVÝM KULTURNÍM FESTIVALEM



Ve Zlíně se uskuteční nový kulturní festival pod názvem Culturea, který představí dvě země – Itálii a Japonsko. Po dobu festivalu, ve dnech 24. a 25. dubna, se návštěvníci mohou těšit na tematický live cooking, kde uvidí šéfkuchaře v praxi. Ten také okomentuje postup přípravy jídla, který doplní informacemi o italské a japonské kuchyni, jejich specialitách a zajímavostech. Pro studenty Univerzity Tomáše Bati je připraveno speciální festivalové menu v menze. Přednáška s ukázkami o alternativních metodách přípravy kávy čeká na návštěvníky v Baťově vile ve Zlíně.

Culturea se ale nezaměřuje jen na gastronomii. Zajímavostí jsou i živé šachy na náměstí Míru, které pochází z italského města Marostica. Pro hravé je připravena game stage s tanečními podložkami DDR a herními konzolemi Nintendo. Neopakovatelná atmosféra karaoke party v japonském stylu zakončí tento jedinečný festival. Culturea je rozmanitá jako planeta sama a každý tak má možnost zakusit něco nového.

KDY: 24. dubna – Italský den
25. dubna – Japonský den

KDE: Baťova vila, Dílna 9472, Velké kino, náměstí Míru, Obchodní centrum Zlín, Blok12, Univerzitní centrum UTB (naproti Kongresového centra), Knihovna UTB

DŮLEŽITÉ: Na určité části programu – alternativní metody přípravy kávy, origami workshop, workshop kaligrafie – je nutná registrace, která probíhá od 17. 4. 2013 na webu festivalu.

Soutěžte s Cultureou o ceny z prodejny FoodDeli, vstupenky do divadla a kina. Podrobnosti najdete na www.culturea.cz/soutez.

Aktuality sledujte na www.culturea.cz a na Facebooku.

PETR CHUTNÝ (23)

Petr Chutný pochází z Brna a studuje digitální interakce ve Skotsku. Káva je jeho velkou vášní a jeho záměrem je umožnit návštěvníkům poznat velký rozdíl mezi „italskými“ espresso směsmi, na které nedá kdekdo dopustit a kvalitními čerstvě praženými arabicami. K přípravě použije metodu Chemex, což je jednoduchá překapávací filtrace. Také ukáže poněkud sofistikovanější metodu Vacuum pot, vhodnou pro perfekcionisty.

24. 4. 2013, 16.30 hod., Baťova vila

MAREK SVOBODA (41)

Marek Svoboda, profesionální kuchař s mnoha zkušenostmi a oceněními, je akreditovaný komisař Světové asociace kuchařských spolků WACS. Odborník na sushi a přípravu rybích specialit se věnuje asijské kuchyni a WOK, má mnoho zkušeností se středomořskou i italskou kuchyní. Bude hlavním kuchařem Japonského dne a při své live cooking show prozradí zajímavosti japonské kuchyně.

25. 4. 2013, 12.00 hod., Univerzitní centrum UTB (naproti Kongresového centra)



FoodDeli

Prodejna evropských delikates nabízející široký sortiment kvalitních sýrů, šunek, vín i cukrovinek na ulici Soudní (pod trhem) ve Zlíně.

inzerce

Restaurace U Tonka

DENNÍ MENU
DOMÁCÍ KUCHYŇE
VÍKENDOVÉ NABÍDKY
ZASTŘEŠENÁ LETNÍ ZAHRÁDKA
RODINNÉ OSLAVY, FIREMNÍ AKCE, CATERING



Ubytování u Tonka

Ubytování v centru Vizovic ve dvou a čtyřlůžkových pokojích. Pokoje jsou vybaveny TV a free WiFi.

Masarykovo náměstí 414
Vizovice
Tel. 577 452 044
www.utonka.cz

restaurace
U sochy
nově otevřeno
naproti autobusové zastávce

VÝBORNÁ PIZZA
DENNÍ MENU
ZAPEČENÁ JÍDLA A SENDVIČE
PIVO BERNARD
KÁVA DALLMAYR
RAUTY A OSLAVY

Masarykovo náměstí 21
Vizovice
Tel. 573 034 734
www.usochy.cz



www.uhcar.cz

slečna *Suzuki* a pan *Citroën*
oznamují, že byli oddáni
v nově otevřeném autosalonu UH CAR
v Uberském Hradišti

Rádi vás přivítáme v našem novém autocentru.



LUHAČOVICE

RELAX, GASTRONOMIE I ZÁBAVA

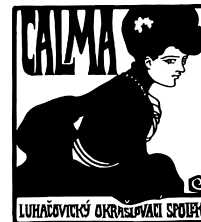


Foto: archiv MJVM ve Zlíně

Luhačovice, veranda První lázeňské restaurace v roce 1910

JÍDELNÍČKY LUHAČOVICKÝCH LÁZNÍ PŘED 100 LETY

Nejpozději od konce 17. století přijížděli do Luhačovic hosté a pacienti, aby se zde léčili s pomocí místních minerálek. Zpočátku nacházeli zázemí ve dvou mlýnech na Horní Olšavě, kde vzdělaní mlynáři zastupovali chybějící lékařskou péči, kuchaře i kulturu. V roce 1789 nechal hrabě Vincenc Serényi vystavět uprostřed lázeňského údolí první hostinec, ve kterém už byla nabídka přizpůsobena stravovacím nárokům a potřebám hostů. Byly zajisté odlišné od zvyklostí usedlých obyvatel zemědělské obce, vzdálené od údolí s prameny několik kilometrů. Jen stěží můžeme dnes zjistit, jaké menu nabízel lázeňský hostinec ve Vincencových dobách.

Více informací máme o lázeňské gastronomii na počátku 20. století. Starý lázeňský hostinec už tehdy nestál, roku 1822 na jeho místě byl vystavěn Rodinný dům, a i ten byl v roce 1902 zbourán. V té době však už vyrostla v Luhačovicích řada restaurací, hotelů, kaváren a vináren. Hosté si mohli vybrat z velké nabídky podle své peněženky a potřeb. Samozřejmostí byla dietní složka jídelničky většiny restaurací, vycházející vstřícně lázeňské klientele. Spolehlivými doklady o tom, jak se

v lázních na počátku 20. století stravovali pacienti a sezonní hosté, jsou reklamy a články v místním tisku, vzpomínky pamětníků, ale také řada dochovaných jídelních lístků z mnoha luhačovicových hotelů a restaurací. **V jednom z prvních čísel lázeňských listů se můžeme dočíst, jak probíhalo zahájení sezony v roce 1909 a co se tehdy přesně jedlo na slavnostní hostině.** Dne 16. května se hosté po slavnostní mši v kapli svaté Alžběty sešli na promenádním koncertu a poté zasedli u bohatých stolů připravených v První lázeňské restauraci při dnes již neexistujícím hotelu uprostřed Lázeňského náměstí. Pro zvané hosty z řad lázeňských lékařů, lázeňských úředníků a denních hostů uchystal restauratér Emanuel Vepřek hostinu o několika chodech. Skládala se z račí polévky, lososa na rožni s tatarskou omáčkou („sauce Tartare“), následoval srnčí hřbet a la Kaunic, husička, salát z nových brambor a chřest s máslem. Jako dezert mohli hosté zvolit mezi vanilkovým pudinkem, zmrzlinou a ovocem. Menu dolažovaly nápoje jako plzeňské pivo, blatnický Roháč a voslavský Goldeck. Při zlatém toku šumivého šampaňského „Extra Dry“ byla pronesena řada přípitků. Na závěr se podávala černá káva. Ne vždy bylo stravování v lázních tak opulentní, jako při zahájení sezony. Dochované jídelničky však dokládají, že počátkem 20. století bylo zdejší pohostinství na velmi vysoké úrovni.

Text: Blanka Petráková

NEZÁVISLÉ HODNOCENÍ KAVÁREN

Již deset let působí v Luhačovicích **Luhačovicový okrašlovací spolek Calma**. Spolek pořádá kulturní akce, vytváří rozsáhlý fond replik historických kostýmů a rozvíjí další iniciativy, mnohdy v lehké recesistickém duchu. Na jarní měsíce 2013 připravují členové spolku kromě **Slavnosti ptačích budek**, historické

promenády a secesního fotoateliéru na **Otevírání pramenů** také nezávislé hodnocení luhačovicových kaváren formou udělování pohárků místo obligátních hvězdiček. Do kaváren se členové spolku vypraví „inkognito“, maskováni v kostýmech z doby před 100 lety. O výsledcích nezávislého hodnocení vás budeme informovat.

Partnerem hodnocení kaváren je přírodní minerální voda Vincentka, kterou už od roku 1780 vozili luhačovští občané do Vídně, kde šla na odbyt v restauracích, kavárnách, vinárnách a lékárnách.



Picnic spolku Calma při Kloboukovém dni 2012

SLAVNOST PTAČÍCH BUDEK

Luhačovicový okrašlovací spolek Calma pořádá v Luhačovicích ve dnech 3. až 5. května 2013 Slavnost ptačích budek, při které bude slavnostně otevřena externí galerie v podobě tematické pěší stezky Trasa uměleckých ptačích krmítek a budek. Tím ale víkendová nabídka zdaleka nekončí, spolek připravuje kulturní program, ve kterém

nechybí výstavy, divadelní představení, promítání filmů s tematikou ptačího světa, křest CD Na ptačí notu a také přehlídka historické módy nazvaná Všude samé peří. Jednou z doprovodných akcí Slavnosti ptačích budek jsou Ptačí hody. **Vybrané luhačovicové restaurace připravily tematické menu a lákají na pochoutky, které mají ptačí názvy. Nebude mezi nimi chybět ani proslulý Luhačovicový špaček.** V žádném případě se však nemusíte obávat, žádné z nabízených jídel není připraveno ze zpěvného ptactva! Na ptačí menu vás zvou **Restaurace Elektra** (3. – 4. 5.), **Restaurace Racek** (3. – 4. 5.) a **Hotel Radun** (3. – 5. 5.). Podrobný program Slavnosti ptačích budek naleznete na webových stránkách www.ptacibudky.theconnex.com



inzerce

VOMA® maso uzeniny Veselé Velikonoce

Grand šunka
tato jemná šunka, vyrobená pouze z nejkvalitnějšího masa. Je pro vás stůl to nejlepší, když chcete ochutnat lahodnou chuť šunky.



Lopnická slanina
je náš tradiční výrobek, s velmi pikantní nezaměnitelnou chutí, s výraznou a ojedinělou vůní.

Božkova klobása
takovou ji známe z dětství - kořeněnou, s lahodnou chutí masa a typickou vůní, vyuzenou ve vepřovém sdíraném střívků a svázanou provázekem.



Uzené maso Rochas
je dlouho v láku naložený kus výběrového libového masa, který pro vás vyudíme do neodolatelné chuti a vůně.



www.vomaub.cz



HLAS, HLASIVKY, ŽÁHA, KYSELOST, KOCOVINA, KAŠEL, AJ.

100+1 DOMÁCÍCH ZAJÍMAVOSTÍ
www.vincentka.cz



0,33 l
SKVĚLÁ
KE KÁVĚ

ZATRACOVANÝ STRAŠÁK I VZÝVANÁ SUPERPOTRAVINA

Text: Blanka Kovandová

Vejce v roli potraviny provází člověka od pradávna. Ano, už naši prapředkové vykrádali ptačí hnízda kvůli obživě. Z doplňku stravy pralidí se během staletí vyklubala naprosto nepostradatelná ingredience stovek pokrmů a má své místo i jako hlavní hvězda mnoha rozmanitých úprav.

SEZNAMTE SE: JEHO VELIČENSTVO VEJCE!

Vejce ve své moderní historii zažila dramatický osud. Stejně jako třeba máslo, mléko nebo umělé margaríny si užila období velké slávy i naprostého zatracení ze strany výživových odborníků. Vajíčka si velkou popularitu užívala například po druhé světové válce, kdy potravin bylo málo a lidé, především děti, potřebovali stravu bohatou na bílkoviny a tuky. Vejce, tučné mléko, stejně jako sádlo a červené maso, byly považovány za nejlepší součást jídelníčku. A proč? Uprímně, málokdo si mohl tyhle dobroty dovolit víckrát, než jednou týdně. Pozdější mírový blahobyt však přinesl i nadbytek potravin a strašáka z největších – obezitu. Jak přibývalo onemocnění cév a srdce, začalo se pátrat po viníkovi a všichni tuční aktivisté (mezi nimi i vejce) upadli do velké nemilosti. S objevem cholesterolu tehdejší výzkumy navíc ukázaly, že vejce je ten nejhorší padouch, který nám ucpává cévy tukem a je třeba s ním skoncovat definitivně. To se ovšem ještě netušilo, že ne všechny „cholesterol“ jsou stejné a nemají jen negativní účinek.

VERDIKT: VEJCE OSVOBOZENO!

Až v roce 2001 udělila prestižní lékařská společnost The American Heart Association vejším „milost“. Z nejnovějších zkoumání vyplynulo, že cholesterol obsažený ve vejcích nemá tak špatný vliv na hladinu celkového krevního cholesterolu a že mnohem účinnější než omezování vajec je eliminace živočišných tuků.

Kulinářsky rehabilitované vejce má dnes v rukou nejnovější důkazy o své nevině a naopak i o své prospěšnosti! Označení „superpotravina“ může nosit hlavně proto, že má v sobě obrovské množství živin a přitom obsahuje jen velmi málo kalorií. Vejce nejenže pomáhají snižovat krevní tlak, ale celkově příznivě působí na naše zdraví, ale i například obezitu – jedno středně velké vejce má pouhých 80 kalorií. Obsahují totiž velké množství bílkovin, které jsou velmi bohaté na esenciální aminokyseliny, jež organismus potřebuje pro zdravý vývoj a obnovu buněk. Lze je tedy doporučit nejen dětem a dospívajícím, ale také sportovcům

a jinak aktivním lidem. Vajíčka v sobě ukrývají i celou řadu dalších zdraví prospěšných živin jako je vitamin D (jedno vejce obsahuje 20 % doporučené denní dávky), vitamin B12, selen a cholin. Jídelníček by měl obsahovat prý aspoň jedno vejce denně.

VEJCE PROZRADÍ OSOBNOST?

Asi jste si nikdy neuvědomili, že vámi oblíbená kuchařská úprava vajec může prozradit i něco o vaší povaze. Co tedy o sobě říkáte, když máte nejraději volské oko a vyhýbáte se vajíčkům natvrdo? Milovníci ztracených vajec jsou prý otevření a vstřícní, milovníci vajec vařených natvrdo jsou neorganizovaní, smažená volská oka milují lidé mající hodně sexuální energie a velké libido, nadšenci pro míchaná vejce jsou rezervovaní a milovníci omelet jsou zase velmi disciplinovaní. Milovníci vajec vařených natvrdo se nejčastěji rozvádějí, zatímco milovníci vajec ztracených (vařených bez skořápky) jsou nejšťastnější. Tuto speciální studii pro Britský výbor producentů vajec vytvořila společnost Mindlab International zaměřující se na průzkum v oblasti psychologie a konzumentů – sami rozhodněte, jestli se odborníci trefili.

VEJCE FILOZOFICKÉ

Co bylo dřív? Slepice nebo vejce? Tak tuhle věcnou otázku vám rozlušknout nepomůžeme. Jen tím chceme naznačit, že za drtivou většinu vajec, které lidstvo konzumuje, vděčíme právě slepicím. Je tedy dobré nezapomínat, v jakých podmínkách tahle užitečná zvířata žijí, protože vlastní ideální hejno na dvorku si totiž opravdu nemůže dovolit každý. V obchodě můžete snadno zjistit podle označení, jestli vajíčka snášely slepice, které celý svůj život stráví v malé kleci, nebo se proháněly v hale, či ideálně ve volném výběhu. V tomto případě platí přímá úměra, že čím šťastnější slepice, tím dražší vejce. A investice do cizího, byť



Foto: Samphotostock.cz

slepičích štěstí, není určitě ta nejhorší, která nás může potkat.

VÍTE, ŽE?

Barva vejce je pouze odrazem plemena slepice a nejsou žádné rozdíly v kvalitě nutričních hodnot bílého a hnědého vejce. Přesto existují určité národní preference - většina Američanů například upřednostňuje bílou barvu, zatímco Angličané mají radši hnědou.

Po návratu domů z nákupů uložte vejce okamžitě do ledničky. Není žádoucí je před uchováváním omývat nebo otírat, protože se tím poruší ochranný povlak. Uložte je do nejchladnějšího místa v lednici. Tvarovaná místa ve dveřích lednice nejsou vhodným místem pro uchovávání vajec, protože jsou vystavována teplu při každém otevření lednice. Pro konečné spotřebitele vajec se doporučuje vejce uchovávat v chladu při teplotách +5 °C až +8 °C. Vejce mají být uložena vždy špičkou dolů.

Celý článek najdete na www.stamgastagurman.cz.

inzerce





GastroServis

Dodáváme chlazené a mražené potraviny do gastronomie

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



20
již 20 let mlsáte s námi

Adria Gold, s.r.o. U Dvora 210, 687 51 Nivnice
Tel./Fax: +420 577 996 159, adriagold@adriagold.cz, www.adriagold-gastro.cz

SVATBA JE ZAČÁTEK

Prsten je symbol nekonečna, trvající lásky, věrnosti a oddanosti. Prsten symbolizuje pouto mezi dvěma lidmi, kteří se rozhodli navzdory současným trendům pro tradiční řešení – svatbu.

Prsten je kruh, který nikde nekončí, a přesně takové by mělo být manželství.

A i když skeptici tvrdí, že celá svatba je vlastně jen velké divadlo, s klidem řekněte, že v tom případě si právě Vy zasloužíte ty nejlepší možné kulisy! Vypadá to trochu jako motivační překážková dráha – stačí se ve zdraví a dobré náladě dostat přes všechny přípravy, příbuzenské střety a zásahy, šaty snů, pohádkovou kytici, zapomenuté manžetové knoflíčky, obřad, ANO, prstýnky, polibek, fotografa, střepy, polévku z jednoho talíře, svatební dort, veselí i družičku, která vypila moc šampaňského. Po tomhle výčtu se jeví svatební noc jako cílová rovinka, ale omyl! Stále teprve všechno začíná...

Foto: Ivo Hercík, www.ivohercik.com

Dopadá i na kuchaře jarní únava?

Co připravujete pro jarní jídelníček?



PETER BABOL
RESTAURANT SYMFONIE
LUHAČOVICE

Jarní únava dopadá na každého člověka jinak a kuchař nebude výjimka. Po zimě nám vysvitne sluníčko a organizmus se s tím vypořádá u každého po svém.

Od března jsme v restauraci začali nabízet nový a la carte. Naši hosté tak můžou ochutnat králíčí, jehněčí, kůzlečí, telecí speciality, pokrmy z čerstvé rebarbory, kopřiv a chřestu, jahod, artyčoků, výhonků a klíčků. Věřím, že čerstvé pokrmy přispějí k překonání jarní únavy.



JIŘÍ PYEČ
RESTAURACE U DVOU
SLUNEČNIC, ZLÍN

Jarní únava na nás dopadá asi jako na každého. Nejlepší je proti ní bojovat prací a dobrou náladou.

Od února máme obměněný jídelní lístek, kde hosté najdou své oblíbené pokrmy na grilu. Jídelníček rozšiřujeme neustále o víkendové nabídky a týdenní speciality. Teď to budou kachny, v polovině dubna potom chřestové speciality a jahody.

inzerce

★★★★
**WELLNESS HOTEL
POHODA**
LUHAČOVICE

**JSME IDEÁLNÍM MÍSTEM
PRO KONÁNÍ SPOLEČENSKÝCH
I FIREMNÍCH AKCÍ.**



U NÁS BUDE VAŠE SVATBA V POHODĚ

Salonky až pro 100 hostů

Vynikající cateringové služby

Pohodové ubytování pro vaši akci

Restaurace s moderní gastronomií

Relaxační centrum s bazénem

Snadné parkování

Wellness hotel POHODA ****

Pozlovice 203, 763 26 Luhačovice

Tel.: +420 - 577 100 811

Fax: +420 - 577 100 813

E-mail: info@pohoda-luhacovice.cz

www.pohoda-luhacovice.cz

DIY - KŘEHKÉ MALINOVÉ KOLÁČKY

Přinášíme vám něco malého, kouzelného a milého. Díky svatebnímu webovému průvodci Wedme.cz a jejich rubrice „DIY“ (Do It Yourself – Udělej si sama) si můžete upéct velmi jednoduchou dobrotu. Jak jednou ochutnáte tyto koláčky, určitě si je zamilujete.

Jejich příprava je úžasně jednoduchá a můžete při ní experimentovat jak s různými druhy ovoce, tak s ořechy. Pokud máte čas, nechte těsto uležet do druhého dne – nebudete litovat! Koláčky si můžete vychutnat třeba doma u odpoledního čaje, ale skvělé budou i jako část vaší svatební výslužky.

Postup:

Ořechy nasype do mixéru, a co nejměkčeji je namelte. Přisypte mouku, cukr a citronovou kůru, promíchejte a nakonec přidejte máslo nakrájené na kostky, vanilkový extrakt a šťávu. Všechny ingredience míchejte tak dlouho, dokud se hmota nespojí v těsto. To zabalte do fólie a alespoň na 1 hodinu, nebo nejlépe přes noc, uložte do lednice.

Troubu předehřejte na 180 stupňů.

Po vychlazení těsto rozválejte na pomoučeném vále na tloušťku 3 - 4 mm a pomocí formičky nebo skleničky vykrájejte kolečka o průměru 4 - 5 cm. Na každé položte mraženou malinu (nerozmrazujte předem) a těsto ze všech stran slepte, aby ovoce nikde nevyčnívalo. Přeneste na plech a nechte mezi koláčky mezery, trochu si sednou. Pečte asi 15 - 20 minut, až okraje lehce ztmavnou a ještě teplé lehce a opatrně obalte v moučkovém cukru (koláčky budou velmi křehké). Můžete je také naskládat na talíř a posypat cukřenkou.




WEDME
WEBOVÝ PRŮVODCE SVATBOU



Suroviny na 50 - 60 malých koláčků:

280 g hladké mouky
200 g másla
100 g moučkového cukru
60 g mletých ořechů (vlašských nebo lískových)
1 lžičce citronové šťávy
1 lžička vanilkového extraktu
kůra z poloviny citronu
moučkový cukr na obalení
mražené maliny (višně, rybíz, jahody)



Zdroj: www.wedme.cz
Foto: Klára Bernklau pro Wedme.cz
Edit: Kateřina Hrabalová

inzerce

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNIC

SVATBY
v centru Zlína

Salonky pro 30 - 50 - 120 osob



Sokolská 5147, Zlín tel.: 577 436 522

www.udvouslylunecnic.cz

JAK S PŘÍPRAVOU NA HOSTINU?

Nevěřte tomu, že hosté ocení a pochválí sebehezčí svatbu bez dobrého jídla. Myšlenky snoubenců se točí především kolem dění a událostí spojených se svatebním obřadem a výběrem správného oblečení, zatímco hosté se ve svých představách zaobírají spíše hostinou a zábavou.

Při sestavování menu na celý den zapojte fantazii, jednotlivým chodům či pokrmům přidejte názvy: nevěstiny pusinky, ženichovo překvapení, potěšení panímámy aj. Především však vezměte v úvahu děti, vegetariány, diabetiky nebo jinými dietami omezené hosty. Ale na druhé straně vyslyšte hlasy těch (zejména mužů), kteří jsou přesvědčeni, že není jídla bez pořádného kusu masa s knedlíky. Hostinu přesto doporučujeme sestavovat z lehkých, dobře stravitelných jídel.

Nevěřte tomu, že hosté ocení a pochválí sebehezčí svatbu bez dobrého jídla.

Nezapomeňte, že k dobrému jídlu náleží kvalitní vína, zajistěte i dostatek nealkoholických, dobře vychlazených nápojů a popřemyslejte o přípravě čajů podporujících trávení.

První pohoštění pro svatebčany se podává v domech rodičů ženicha a nevěsty, v restauraci nebo na vybraném místě, kde se sjíždějí svatební hosté. Další menší pohoštění se podává po obřadu. Bývá jím přípitek spojený s chuťovkami neboli

kanapkami: s různými druhy sýrů, pomazánkami, olivami, ovocem atd.

Společný oběd začíná zpravidla kolem jedné hodiny odpoledne (záleží na termínu obřadu) a podává se servírovanou formou (předkrm, polévka, jeden až dva hlavní chody, moučník - ten se vynechává v případě, že na svatební tabuli jsou na mísách svatební koláčky a jiné svatební pečivo). Pro servírovaný oběd se dodržují zasedací pořádky podle tradic.

Večeře se podává jako v pořadí druhé teplé jídlo zpravidla kolem páté hodiny, a to buď opět servírovaná, nebo formou rautu (švédské stoly), který vtiskne hostině uvolněnost a spontánnější atmosféru.

Studené pohoštění se podává kolem desáté hodiny večerní.

ORGANIZACE SVATEBNÍ HOSTINY

Prvním krokem k zajištění svatební hostiny je **výběr místa**, kde se bude konat. Do restaurace, penzionu či jiného objektu, kde byste hostinu rádi

uspořádali, si nejdříve zajděte na oběd nebo na večeři. Pozorujte chování obsluhujícího personálu, atmosféru prostředí a kvalitu servírovaného pokrmu.

Jestliže jste si vybrali místo pro oslavu, je na čase domluvit si schůzku s provozním restaurace nebo majitelem objektu. Ještě než společně začnete probírat zajištění svatby, neostýchejte se zeptat, jaké má zdejší personál zkušenosti s pořádáním svateb, a požádejte o předložení fotodokumentace svatebních hostin. Lépe se tak budete orientovat v možnostech rozestavení stolů a dekorace. Nápady jiných vás mohou inspirovat.

S provozním restaurace je důležité prodiskutovat časové omezení hostiny, vaši představu o průběhu oslavy, zvyky, které si přejete dodržovat, dietní omezení a přání svatebčanů, zasedací pořádek u stolů, dekoraci.

Přesvědčte se, že restaurace je zařízena na velikost vaší svatby počtem obsluhujících. S provozním se dále dohodněte, které služby a za jaké ceny si můžete objednat.



Foto: Ivo Hercik, www.ivohercik.com

Zdroj: www.wedme.cz, Sluková A.: Svatba. Průvodce pro začátečníky a pokročilé

St *****
HOTEL
AUGUSTINIÁNSKÝ DŮM
SPA & RESTAURANT

ROMANTICKÁ SVATBA POD ŠIRÝM NEBEM

Většina zamilovaných párů si uvědomuje, že svatba není jen administrativní úkon, ale že je jedním z nejdůležitějších kroků v životě. Snaží se proto tento den prožít co možná nejkrásněji.

Den, kdy před zraky rodiny a přátel stvrdíte svůj svazek prvním manželským políbením, si přece výjimečné prostředí zasluhuje. Pokud jste si zvolili pro svatbu rozkvetlé jaro, teplé léto či nostalgický podzim, určitě se jako jedna z prvních - a současně

nejromantičtějších - variant nabízí svatba pod širým nebem. Lze si totiž jen stěží představit přirozenější kulisy, v nichž vyniknou křehké půvaby nevěsty a které dodají obřadu na poetičnosti.

Zastav se, okamžiku, jsi nádherný...

J. W. Goethe

Dokonale upravená zahrada s majestátní novorenesanční stavbou Augustiniánského domu v Luhačovicích umocňují svou pohád-

kovou atmosférou význam nejkrásnějšího slova na světě. Vaše společné „ano“ můžete říci jak na vyzdobené terase, tak i v novogotické kapliče sv. panny Marie, která je součástí hotelu.

Po oslavách můžete využít zázemí hotelu luxusního svatebního apartmá a 26 stylových pokojů pro své svatební hosty. Ty můžete hýčkat i vybraným svatebním menu, s jehož sestavením vám ochotně pomůže vyhlášený šéfkuchař. Školený personál Wellness hotelu Augustiniánský dům **** superior se rád postará, aby celý den proběhl bez nejmenších starostí a vy jste si ho mohli užít se vším všudy. A především - na radostný začátek vašeho společného života bude dohlížet Sv. Tomáš, patron Augustiniánského domu, který je zároveň patronem šťastných manželství.



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

SVATEBNÍ DORT

Text a foto: Blanka Kovandová

KLASIKA SE SNOUBÍ S MODERNÍM DESIGNEM

Velký, krásně zdobený dort je jednou z nejdůležitějších rekvizit svatební hostiny. Ženich a nevěsta tuhle dobrotu nakrojí většinou rukou společnou a společně také ochutnají první kousek, než další porce nabídnou svatebčanům. Jde o symbolické gesto, ve kterém novomanželé veřejně ukazují, že se budou do budoucna spravedlivě dělit o dobré i zlé, které je na společné cestě životem potká...

KLASIKA STÁLE VEDE

Figurka ženicha a nevěsty pomalu se nořící do máslového krému na vrcholku dortové pyramidy patří u nás stále mezi ty nejžádanější podoby svatebního dortu. V minulosti povrch dortů zdobil hlavně krém, ozvláštěněný sladkým dropem, či cukrovými nebo marcipánovými kytičkami. Finální podobu drtivě většiny současných svatebních dortů tvoří tažená marcipánová hmota různých barev, se kterou se při zdobení dají dělat hotové zázraky. „Většinou ale zákazníci opravdu chtějí klasiku – postavičky novomanželů a růžičky. Jsem velmi ráda, pokud se mi podaří získat je pro modernější pojetí. Ale nikoho nenutím – spokojení musí být především ženich a nevěsta, protože je to jejich den D,“ vysvětlila žádaná pekařka dortů, paní Lucie. Když se pak objeví snoubenci, kteří mají chuť na modernější pojetí, vždycky jí udělají radost. „Mám ráda dorty elegantní, barevně nepřehlácené. Moc se mi líbí, když mohu na dort malovat potravinářskými barvami a dotvářet ho jednoduchými ozdobami. Trendy, asi stejně jako ostatní pekařky, sleduji hlavně na internetu. Inspirací jsou fotky z celého světa, které tento virtuální prostor nabízí. Podle nich pak zkouším nové typy zdobení a teprve až se je naučím, mohou putovat na dorty,“ dodala pekařka.

ŠACHOVÉ FIGURKY I DÁMA

Vizáž dortu se přizpůsobuje stylu, ve kterém je naplánována celá svatba. Tradiční, pohádková svatba si zaslouží i pohádkový dort a nekonvenční páry zase mohou vložit do dortu „odkazy“ na společné koníčky, zájmy, záliby nebo životní styl. „Už jsme připravovali dort, který místo tradičního ženicha a nevěsty zdobily šachové figurky – bílá královna a černý král. A také jsme chystali dort ve farmářském stylu, který zdobily slunečnice a jakoby odpočíval na slámě, ale i ta byla jedlá,“ dodala Lenka z malé cukrářské firmy s potvrzením, že klasika stále vede.

LÁSKA VE TVARU ČTVERCE

Kruhové, víceposchoďové korpusy jsou mezi novomanželi nejžádanější, stále oblíbené jsou dorty ve tvaru srdce a dvojsrdce, ale v modernější verzi se objevují dorty čtvercové, či dorty složené z řady malých dortíků. „Vítězí dekor z marcipánové hmoty, ze kterého se dají vyrobit květiny nebo třeba imitace látky. A tady u nás na Moravě také stále ještě hodně platí tradice, že se objednává hlavní dort pro novomanžele a menší jako poděkování rodičům – nevěsta jej dává rodičům svého vyvoleného. Tyto dorty mívají často tvar knihy a poděkování je na nich napsáno,“ vysvětlil Josef Šarman, cukrářský mistr z Kašavy s tím, že v největší oblibě jsou u cukrárně U Šarmanů svatební dorty ořechové.

ORANŽOVÁ NA ÚSTUPU

Trendy se projevují i v barevném ladění dortů. Oblíbenou trvalkou je bílá - matná i třpytivá. „Glanc dodají zlaté detaily, v kurzu jsou i různé odstíny růžové, fialkové, cyklámenové nebo světle zelenkavá a dokonce i hnědá. Naopak pozorují ústup oranžové a žluté, které s sebou našťěstí vzaly i mou neoblíbenou meruňkovou barvu,“ vypočetla s úsměvem Lucie.

CHUŤ JAKO OD BABIČKY

Novoty se zatím úspěšně vyhýbají obsahu dortu. „Dort může vypadat moderně a trendy, ale musí chutnat jako od babičky, aby uspokojil všechny generace přítomné na svatbě. Prostě klasika – ořechový korpus, světlý piškotový korpus, máslový, případně máslovo – pudinkový krém, nic šízeného, nic nastavovaného, žádné experimenty. A taky rum, ať je na svatbě legrace,“ dodala pekařka. Stejnou kombinaci potvrdila i její kolegyně Marie: „Zřídka se objeví požadavek na čokoládový



dort, i když tvoří hezký kontrast s bílým marcipánem. Stane se, že třeba ženich výslovně nechce v korpusu marmeládu nebo si kvůli případné alergii nepřejí ořechy.“

Přejeme všem potenciálním snoubencům šťastný výběr dokonalého dezertu. A nezapomeňte, nejen u svatebního dortu, ale hlavně dál, ve společném životě, rozhodně platí jedno oblíbené svatební motto:

Abys plně vychutnal štěstí, musíš mít někoho, s kým se o ně rozdělíš.

NEJ DORT LOŇSKÉHO ROKU?

Svatební dort prince Williama a Kate Middleton. Královský dort připravovala vyhlášená cukrářka Fiona Cairnssová, která na něm se svým týmem pracovala 5 týdnů. Dort se skládal z osmi pater a zdobilo jej 900 cukrových květů. Kate si přála, aby na dortu bylo zastoupeno 17 druhů květů a listoví, které mají určitou symboliku.

inzerce



Cukrářství Budařovi

svatební dorty
zákusky
koláčky

Výrobna:

Ostrožská Lhota 32
tel. 572 598 703

Prodejny:

Ostrožská Lhota 32
tel. 608 726 980Uherské Hradiště,
Mariánské náměstí 78
tel. 572 553 470

ADRESÁŘ PRŮVODCE

BOWLING BOWLING

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika Restaurace



BOWLING BAR U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

BOWLING U BARČUCHŮ
viz rubrika Restaurace

CATERINGY CATERUNG

BOWLING A RESTAURACE 9EVÍTKA
viz rubrika Restaurace

SPIRIT RESTAURANT
viz rubrika Restaurace

HOSPŮDKA NA KOVÁRNĚ
viz rubrika Restaurace

GASTRO ZAŘÍZENÍ A VYBAVENÍ CATERING FACILITIES AND EQUIPMENT

GASTRO NOVOTNÝ
areál Rybníky 326, Zlín
Tel. 577 522 407, 777 050 774
www.gastronovotny.cz



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



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

inzerce

www.zlin.cz

on-line adresář restaurací
v našem kraji

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 čtvrt' 447, Luhačovice

HOTEL ROTTAL
Zlínská 172, Otrokovice – Kvítkovice

HOTEL SALOON
Tyršovo nábřeží 487, Zlín

HOTEL VEGA
Pozlovice 99, Luhačovice

HOTEL VYHLÍDKA
Pozlovice 206, Luhačovice

OREA HOTEL ATRIUM
Náměstí 3. května 1877, Otrokovice

WELLNESS HOTEL POHODA
Pozlovice 203, Luhačovice
Tel. 577 100 811
www.pohoda-luhacovice.cz



HOTEL BUCHLOV
Pod hradem Buchlov

HOTEL GRAND
Palackého náměstí 349, Uherské Hradiště

HOTEL KAUNIC
Kaunicova 900, Uherský Brod

HOTEL KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

HOTEL KOPANICE
Žitková 160

HOTEL MLÝN VELEHRAD
Na Hrádku 4, Velehrad

HOTEL MONDE
Moravská 80, Uherský Brod

HOTEL SYNOT
Nad Hřištěm 1891, Staré Město

HOTEL U BRÁNY
Bří Lužů 1769, Uherský Brod

HOTEL U HEJTMANA ŠAROVCE
Dvořákova 595, Uherské Hradiště

HOTEL LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

HOTEL U ZLATÉHO KOHOUTA
Velké náměstí 21, Kroměříž

HOSPODA KYČERKA
viz rubrika Restaurace

KAVÁRNY COFFEE HOUSES

ADRIA GRANDE
OC Zlaté Jablko, Zlín
Tel. 733 534 193
www.adriagold.cz

CAFÉ R21
Třída T. Bati 21, Zlín

CAFÉ & COCTAIL BAR TERASSA
Dlouhá 5617, Zlín
(parkovací dům Zlatého Jablka, 3. p.)

CAFFÉ BUSINESS LINE
Lorencova 3791, Zlín

GOLF BAR U 19. JAMKY
T. G. Masaryka 1335, Zlín

HOUSE 23
Vavrečkova 5262, Zlín
(budova 23, areál SVIT)

KÁVA JINAK
OC Zlaté Jablko, Zlín

BAR AQUARIUM
Josefa Štancla 154, Uherské Hradiště

CAFÉ CLUB
Kounicova 76, Uherský Brod

CAFÉ BAR LA ROSCO
Masarykovo náměstí 157, Uherské Hradiště

CAFÉ LA PUERTA
Revoluční 742, Uherské Hradiště

CUKRÁRNA U BUDAŘŮ
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště
Tel. 572 553 470
www.cukrarstvibudarc...



CUKRÁRNA POD VĚŽÍ
Masarykovo náměstí 165, Uherský Brod

ENDLI CAFÉ
Dlouhá 1312, Uherské Hradiště

JINÉ CAFÉ
Havlíčková 173, Uherské Hradiště
Masarykovo náměstí 329, Uherské Hradiště

KAVÁRNA KOVAK
Havlíčková 160, Uherské Hradiště

ORANGE CAFE
Mariánské náměstí 2371, Uherský Brod

PAPA GEORGE
Hradební 1306, Uherské Hradiště

TOP BAR, KAVÁRNA
Pasáž Slunce, Uherské Hradiště
Dětský koutek Sluníčko

CAFÉ & COCTAIL BAR ACADEMY
Kovářská 13, Kroměříž

CAFÉ BISTRO MATINÉ
Ztracená 11/31, Kroměříž

CAFFE CASTELLO
Ztracená 71, Kroměříž

CAFFE CORSO
Masarykovo náměstí 490, Kroměříž

E - CAFE
Náměstí E. Beneše 39, Holešov

PIZZERIE PIZZERIA

PIZZERIA U ČÁPA
Benešovo náměstí 2732, Zlín



PIZZERIA U FORMANŮ
Tř. Osvobození 92, Otrokovice - Kvítkovice

PIZZERIA VASSALLO
Lidická 1261, Otrokovice

PIZZERIE LA STRADA
Tř. T. Bati 5359, Zlín

PIZZERIE LA STRADA 2
Ševcovská 1556, Zlín

PIZZERIE U PECIVÁLA
Havlíčková 1854, Otrokovice

PIZZERIE - BOWLING
Pořadí 2283, Uherský Brod

POTRAVINY A NÁPOJE FOOD & BEVERAGE

BONTANI S. R. O.
Padělký 192, Lukov
Tel. 577 112 065
www.bontani.com



ČERSTVÁ VEJCE, MLÉČNÉ VÝROBKY
Česká 4752, Zlín
Tel. 736 535 072

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. 739 228 431, 774 636 290
E-mail: medoks@medoks.cz
www.medoks.cz
Výroba Staročeského medovníku.



VINCENTKA A. S.
Lázeňské náměstí 165, Luhačovice
Tel. 577 131 260
www.vincentka.cz



PEKÁRNA BACHAN
Havlíčková ulice, Uherské Hradiště

CUKRÁŘSTVÍ BUDAŘOVI
Ostrožská Lhota 32
Tel. 608 726 980
www.cukrarstvibudarovi.cz



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



ZDE JE MÍSTO I PRO VÁŠ PODNIK!

e-mail: obchod@stamgastagurman.cz
tel.: +420 606 178 690

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



DOLCEVITA
Náměstí Míru 12, Zlín

FRANCOUZSKÁ RESTAURACE
Hotel Alexandria, Luhačovice

HOSPŮDKA U PECIVÁLA
Havlíčkova 1854, Otrokovice

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

HOSTINEC U SKLENIČKY
SNP 1155, Otrokovice

JÍDELNA 51
Budova 51, areál Svit, Zlín

KAVÁRNA U PŘÍVOZU
Spytihněv 473

PANČAVA, ZÁJEZDNÍ HOSTINEC
Pančava 460, Zlín

RANCHERO
Náměstí Práce 2512, Zlín

RESTAURACE – BISTRO
Areál OBI, Zlín – Louky

RESTAURACE A KAVÁRNA CAFÉ RETRO
Masarykovo náměstí 650, Vizovice

RESTAURACE MYSLIVNA
Tr. T. Bati 3250, Zlín
Tel. 577 012 208
www.myslivnazlin.cz



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 PICASSO
Broučková 5240, Zlín

RESTAURACE U BARCUCHŮ
Mokrá 5215, Zlín

RESTAURACE U DVOU SLUNEČNÍC
Sokolská 5147, Zlín
Tel. 577 436 522
www.udvouslunecnic.cz



RESTAURACE U JOHANA
Vizovická 410, Zlín – Příluky



RESTAURACE U KAJMANA
L. Váchy 128, Zlín

RESTAURACE U MAŠINKY
Nádražní 1550, Otrokovice

RESTAURACE U SEPTIMA
Zarámí 78, Zlín

RESTAURACE U SOCHY
Masarykovo nám. 21, Vizovice
Tel. 573 034 734
www.usochy.cz



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



RESTAURACE U VÁGNERŮ
Osvobození 655, Želechovice nad Dřevnicí

RESTAURACE A PENZION UNO
Nivy III/4439, Zlín

RESTAURANT SYMFONIE
Augustiniánský dům, Luhačovice

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
Tr. 2. května 1036, Zlín

U 7 HRÁČŮ
Kvítková 124/11, Zlín

U JANKŮ
Osvoboditelů 597, Zlín

U NEONU
Masarykova 20, Zlín – Malenovice

V PRÁCI
Kvítková 4323, Zlín
Tel. 724 827 534, 724 827 442
www.vpraci.eu



HOSPODA NA BLBÉM MÍSTĚ
Otkarova 1253, Uherské Hradiště

**RESTAURACE – VINÁRNA
PANSKÝ DŮM**
Kaunicova 77, Uherský Brod

RESTAURACE CORSO
Masarykovo náměstí 147, Uherské Hradiště

RESTAURACE KD
Mariánské náměstí 2187, Uherský Brod



inzerce

www.zlin.cz

on-line adresář restaurací
v našem kraji

RESTAURACE KONÍČEK
Družstevní 167, Uherské Hradiště

RESTAURACE KORUNA
Tyršovo náměstí 118, Uherské Hradiště

RESTAURACE NA BAŠTĚ
Dlouhá 211, Uherské Hradiště

RESTAURACE NO. 6
Hradební 1198, Uherské Hradiště

RESTAURACE ORLOVNA
Mariánské náměstí 78, Uherské Hradiště

RESTAURACE SPORT BABICE
Babice 413

RESTAURANT LE NAUTIC
Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště

RESTAURANT NET
Jindřicha Průchy 310, Uherské Hradiště

RESTAURANT PANOPTIKUM
Vlčnovská 2344, Uherský Brod

RESTAURANT ROTTER
Sromova 137, Uherské Hradiště

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



R – CLUB
Krátká 435, Holešov – Všetuly

RADNIČNÍ SKLÍPEK
Kovářská 20, Kroměříž

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

RESTAURACE CUKROVAR
Palackého 162, Holešov – Všetuly
Tel. 573 514 240
www.restauracecukrovar.cz



RESTAURACE LA FRESCA
Velké náměstí 109, Kroměříž

RESTAURACE PUMPA
Masarykova 1421, Holešov

RESTAURANT SUŠIL
Fryčajova 888, Bystřice pod Hostýnem

STARÁ MASNA, HUDEBNÍ RESTAURACE
Hulínská 2352, Kroměříž

TACL RESTAURANT
Palackého 518, Holešov

HOSPODA KYČERKA
Velké Karlovice 774

VINOTÉKY WINE SHOPS

BALKANEXPRESS
Zarámí 5523, Zlín

GALERIE VÍN
Santražiny 5285, Zlín

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



**VINOTÉKA S VINÁRNOU U SVATÉHO
ANTONÍNKA**
Náměstí Míru 9, Zlín

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

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

GALERIE SLOVÁCKÝCH VÍN
Masarykovo náměstí 21, Uherské Hradiště
Tel. 774 717 152
www.galerieslovackychvin.cz



PRODEJNA VÍNA A EVROPSKÝCH SÝRŮ
Moravská 2363, Uherský Brod

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

VINOTÉKA COMENIUS
Široká 143, Uherský Brod

VINOTÉKA RÁJ VÍNA
Bří Lužů 126, Uherský Brod, tel. 733 373 775
OD TESCO, Uherské Hradiště, tel. 773 605 601



ZÁBAVA ENTERTAINMENT

AUTO SLEZÁČEK
Přstně 526, Zlín
Tel. 577 200 057, 777 859 881
www.lincolnzlin.cz



GALAXIE ZLÍN
Vršava, Zlín

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



ZÁMEK NAPAJEDLA
Zámecká 265, Napajedla

ZELENÁČOVA ŠOPA
Dlouhá 111, Zlín

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

PASÁŽ MENTON
Prostřední ulice 40, Uherské Hradiště

DŮM KULTURY
Tovačovského 2828, Kroměříž

ZÁMEK HOLEŠOV
Náměstí F. X. Richtera 190, Holešov

TAXI
608 38 22 83
LEVNĚ, RYCHLE, BEZPEČNĚ
www.taxiuherskehradiste.cz

KAM NA AKCI

BŘEZEN – DUBEN – KVĚTEN

TAXI
DAVID SAMEC
UHERSKÉ HRADIŠTĚ

608 38 22 83

LEVNĚ, RYCHLE, BEZPEČNĚ

www.taxiuherskehradiste.cz

23. 3. Košť vín

Tečovské folklorní sdružení ve spolupráci s obcí Tečovice pořádají Košť vín, který se koná 23. 3. od 15.00 hodin v Tečovicích, v sálu pohostinství U Květy. Od 16.00 hodin bude hrát k dobré náladě cimbálová muzika Linda. Cena vstupného je 200 Kč, pro manželský pár 300 Kč. V ceně vstupného je zahrnuta volná degustace vín, sklenička a katalog vystavených vín.
Místo: pohostinství U Květy, Tečovice

23. 3. Košť slivovice

Hraje cimbálová muzika Jaroslava Čecha.
Místo: Salaš

23. 3. Velikonoční zajiček

Vystoupení souborů, výtvarné dílničky, soutěže, atrakce pro děti, prodejní stánky a ukázky tradiční řemeslné výroby.
Místo: Uherský Ostroh

23. 3. Derflanský košť slivovice

Hraje CM Hora. Ochutnávka domácích štrúdlů a klobásek.
Místo: KD v Sadech, Uherské Hradiště

23. 3. Košť slivovice

Hudba, občerstvení i tombola zajištěny.
Místo: Kulturní dům, Spytihněv

GOLDEN APPLE CINEMA

KAŽDÝ VEČER
FILMY ZA 99 Kč
OD 22:00

vychytane.cz
fotky hledejte u nás

inzerce

vychytane.cz
fotky hledejte u nás

23. 3. Nivnický košť slivovice

Místo: Společenský dům Beseda, Nivnice

24. 3. Malované vajčko

Jarmark, plnění žil.
Místo: Hluk

28. – 29. 3. Velikonoční menu

Místo: Napajedla, www.mokol.cz

29. 3. – 1. 4. Velikonoční menu

Místo: Hotel a Valašský šenk Ogar, Pozlovice

30. 3. – 1. 4. Velikonoce na Valašsku

30. 3. - Bílá Sobota - velikonoční jarmark s řemeslnými ukázkami
31. 3. - Hod Boží velikonoční - tradiční velikonoční a jarní zvyky v podání folklorních souborů s nabídkou kraslic, pomlázek
1. 4. - Červené pondělí - šmigrust s programem
Místo: Valašské muzeum v přírodě, Rožnov pod Radhoštěm

31. 3. 66. velikonoční výstava vín

Od 13.00 hod. hraje cimbálová muzika.
Místo: Sokolovna Polešovice

31. 3. Velikonoční výstava vín

Volná degustace, zabijačkové speciality. Hraje FS Pentla.
Místo: Kulturní dům Boršice

31. 3. Slováký košť slivovice

Místo: Reduta, Uherské Hradiště

31. 3. Velikonoční košť vína při cimbálové muzice

Místo: Zámeček ve Strání

31. 3. Velikonoční šmigrustování

Místo: u Karlovského muzea, Velké Karlovice

31. 3. „Daj, maticko, daj vajčko za naše klepání...“ čili velikonoční čas na Soláni

Kulturní program. Zdobení perníčků, plnění pomlázek, výroba kraslic. Pro návštěvníky bude připraveno malé nahlédnutí do velikonočního jídelníčku.
Místo: IC Zvonice na Soláni

4. – 5. 4. Příjemné zeštíhlování

Místo: Napajedla, www.mokol.cz



6. 4. 12. ročník Mezinárodní výstavy vín „Zlatého Vavřínka“

Místo: Ostrožská Nová Ves

12. 4. Domácí brunch

Místo: Napajedla, www.mokol.cz

13. 4. Den vína 2013

Reprezentativní výstava vín.
Místo: Státní zámek Buchovice

18. – 19. 4. Poháry vítězů

Místo: Napajedla, www.mokol.cz

25. – 26. 4. Jehněčí v jarní kuchyni

Místo: Napajedla, www.mokol.cz

28. 4. Posezení při pohárku a ovárku

Místo: Památkový domek, Ostrožská Lhota

1. 5. Regionální výstava vín

Místo: Zimní stadion, Uherské Hradiště

1. 5. Stavění máje

Tradiční lidová slavnost v Dřevěném městečku.
Místo: Valašské muzeum v přírodě, Rožnov pod Radhoštěm

SOUTĚŽ O WELLNESS POBYT

V naší soutěži máte možnost vyhrát ubytování ve dvou-lůžkovém pokoji pro 2 osoby na 1 noc se snídaní a neomezeným vstupem do wellness centra v Hotel & Wellness Kopanice****. Nápovědou ke správné odpovědi vám může být také návštěva na www.hotelkopanice.cz.

Ve které chráněné krajinné oblasti se nachází Hotel Kopanice?

- a) Bílé Karpaty
- b) Beskydy
- c) Pálava



SMS ve tvaru „jméno, příjmení, adresa, správná odpověď“ zasílejte do 15. dubna 2013 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. Odesílatel správné odpovědi s pořadovým číslem 111 vyhrává. Výherce soutěže bude telefonicky vyrozuměn.

inzerce



Karneval chutí

gastro • ochutnávky • kulinářská show

10. – 12. května 2013

10. – 11. 5. 10.00 - 18.00 hod., 12. 5. 10.00 - 16.00 hod.

Výstaviště Černá louka Ostrava



**DNES SE POTKÁM S TCHYNÍ
A NECHCI JI VIDĚT DVAKRÁT**

**EXISTUJÍ ZÁBAVNĚJŠÍ DŮVODY,
PROČ SI DÁT ZLATOPRAMEN N-A**

O STUPEŇ ZÁBAVNĚJŠÍ NEALKO

inzerce

VELIKONOCE

NA 9EVÍTCE

MÁME PRO VÁS **SPECIÁLNÍ AKCE**
A **VÍKENDOVÉ VELIKONOČNÍ MENU**

28. 3. ZELENÝ ČTVRTEK

VELIKONOČNÍ MENU ZA **179 Kč**
TUPLÁK (1 l) ZELENÉHO PIVA NEBO PIVA MUŠKETÝR 11° ZA **51 Kč**
4 cl PEPRMINTOVÝ LIKÉR (ZELENÁ) ZA ~~35 Kč~~ **15 Kč**
ŠPENÁTOVÁ PIZZA ZA ~~99 Kč~~ **51 Kč**

29. 3. VELKÝ PÁTEK

VELIKONOČNÍ MENU ZA **179 Kč**
FAMILY PIZZA ZA ~~259 Kč~~ **169 Kč**
TUPLÁK (1 l) ZELENÉHO PIVA NEBO PIVA MUŠKETÝR 11° ZA **51 Kč**
4 cl JÄGERMEISTER ZA ~~47 Kč~~ **29 Kč**

* OD 28. 3. DO 1. 4. VELIKONOČNÍ MENU: **BABY KUŘE NA
MÁSLE PLNĚNÉ ŠPENÁTEM, PAŘÍŽSKÝ BRAMBŮREK**

30. 3. BÍLÁ SOBOTA

VELIKONOČNÍ MENU ZA **179 Kč**
PIZZA QUATTRO FORMAGGI ZA ~~109 Kč~~ **51 Kč**
TUPLÁK (1 l) ZELENÉHO PIVA NEBO PIVA MUŠKETÝR 11° ZA **51 Kč**
4 cl VODKA FINLANDIA ZA ~~47 Kč~~ **29 Kč**

31. 3. VELIKONOČNÍ NEDĚLE

VELIKONOČNÍ MENU ZA **179 Kč**
HAMBURGER BIG CHIEF ZA ~~129 Kč~~ **79 Kč**
TUPLÁK (1 l) ZELENÉHO PIVA NEBO PIVA MUŠKETÝR 11° ZA **51 Kč**
BOWLING, 1 HODINA ZA ~~109 Kč~~ **50 Kč**

1. 4. VELIKONOČNÍ PONDĚLÍ

VELIKONOČNÍ MENU ZA **179 Kč**
TUPLÁK (1 l) ZELENÉHO PIVA NEBO PIVA MUŠKETÝR 11° ZA **51 Kč**
BOWLING, 1 HODINA ZA ~~109 Kč~~ **50 Kč**



9EVÍTKA restaurace
NÁM. PRÁCE 1099, ZLÍN, TEL. 577 596 103

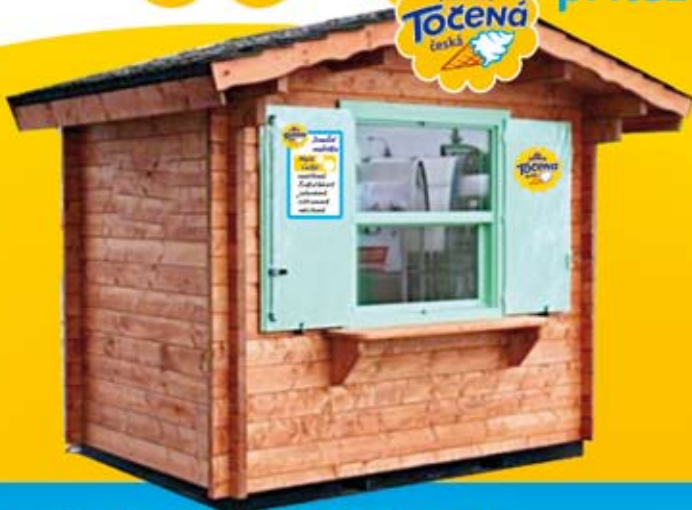
WWW.9EVITKA.CZ

ADRIA
Točená
česká



Uvažujete o prodeji
točené zmrzliny
ve vlastním stánku nebo
cukrárně?

Nabízíme Vám unikátní
příležitost!



Česká zmrzlina
za skvělou cenu

Reklamní podpora
Vašeho prodejního místa

V průběhu sezóny
reklamní kampaň



Adria Gold, s.r.o.
U Dvora 210, 687 51 Nivnice
Tel.: 577 996 159, www.adriagold.cz

Hledáme nové distributory.
Pojďte do toho s námi!

Sladké a tradiční Velikonoce se Staročeským dukátem!

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

