

RESTAURACE STARÁ MYSLIVNA KONOPIŠTĚ



Sněž co zmůžeš 2017 - 2018



www.staramyslivna.com

NABÍDKA

Stylový interiér

Nádherné prostředí

Zvěřinové speciality

Mistrovská kuchyně

Milý personál

Trofejní výzdoba

Pohodová atmosféra

**Pro velký zájem
přidáváme
opět
tři nové
předsváteční
termíny:
7., 14. a 21. 12. 2017**

SNĚŽ CO ZMŮŽEŠ - ALL YOU CAN EAT

Neomezená konzumace zvěřinových jídel za fixní cenu 389,- Kč na osobu, podávaná formou teplého a studeného bufetu. Děti do 12 let za cenu 289,- Kč a děti do 4 let zdarma. Široký výběr studených předkrmů, zeleninových salátů, teplých zvěřinových jídel a dezertů. Jedinečná příležitost, jak ochutnat celou škálu zvěřinových pokrmů, které připravují skuteční mistři svého oboru a kteří reprezentovali českou gastronomii již na čtyřech Světových výstavách - EXPO 2005 AICHI v Japonsku, EXPO 2010 v Čínské SHANGHAI, EXPO 2015 MILANO a EXPO 2017 Astana v Kazachstánu.



- Kančí ragú se širokými nudlemi
- Pečená kýta z divočka vcelku
- Srnčí se šípkovou omáčkou
- Zvěřinové a bažantí řízečky
- Pečený bažant a kachna
- Výběr knedlíků, zelí, brambory
- Zvěřinový guláš St.Myslivna
- Daněk na smetaně
- Výběr studených předkrmů
- Sýry, Zeleninové saláty
- Dezerty, Ovoce, Pečivo

Termín

**KAŽDÝ PÁTEK
19 - 22 hodin
od 20.10.17 do 13.4.18**

Cena

Dospělí na osobu

399,- Kč

děti do 12 let

299,- Kč

Děti do 4 let

ZDARMA

Informace

Tyto páteční akce jsou určeny jak jednotlivým párům, tak i větším skupinkám hostů.

Je to vynikající příležitost, jak najednou ochutnat různé druhy vyhlášených zvěřinových pokrmů a vychutnat jemné rozdíly mezi smřím, dančím, kančím a bažantím masem.

Na své si přijdou i vegetariáni a samozřejmě i děti, pro které jsou připraveny zeleninové saláty, sýry ovoce a výběr sladkých dezertů.

K pokrmům je možné si dále objednat i velký výběr nápojů, především sortiment červených vín vhodných ke zvěřině.

REZERVACE NUTNÁ !

TEL: 317 700 280

Kontakt

Restaurace
STARÁ MYSLIVNA
Konopiště 2
256 01 Benešov

Rezervujte nejlépe telefonicky:

Tel.: + 420 317 700 280

E-mail: myslivna@igcpraha.cz

www.staramyslivna.com

www.staramyslivna.eu

www.igcpraha.cz

Smrči



Smrčí maso je u nás z veškeré zvěřiny to nejoblíbenější. Říká se, že nejlepší je srnec ulovený za prvních mrazů, tj. v listopadu a prosinci. Po slovení s úpravou zvěřiny nespěcháme, dáme ji do studené místnosti nejméně na 3 dny odležet v kůži. Odleželé maso, zvláště u zvěřiny, má o mnoho lepší chuť než maso čerstvé.



Zvěřina je vysoce kvalitní a vydatné maso. Má vysoký obsah bílkovin, nízký obsah tuku, příznivý poměr esenciálních a nasycených mastných kyselin. Vzhledem ke způsobu a kvalitě života zvěře můžeme zvěřinu označit jako vysoce hodnotnou biopotravinu s nenahraditelnými chuťovými a dietetickými vlastnostmi. Již Ota Pavel ve své knize Smrt krásných srnců popisuje, jak zvěřina zachránila život bratrům jdoucím do koncentračního tábora. Zvěřina je velmi kvalitní potravina a přispívá k příjemnému zpestření jídelníčku.

Šéfkuchař



Autorem tohoto projektu „Sněž co zmrůžeš“ je špičkový šéfkuchař Tomáš Záhorský, který reprezentuje českou kuchyni již dlouhá léta po celém světě. Jeho zvěřinové receptury obdivovali i hosté hotelu Traders v dalekém malajském



Kuala Lumpur, nebo vládní hosté na slavnostní recepci v ruském Volgogradu, kde předváděl své mistrovství ve slavném hotelu Volgograd.



Kančí kýta

Pečená kančí kýta - černá zvěř je na našem území bojně rozšířená a proto se významně podílí na produkci zvěřiny. Má velmi chutné maso, s vyšším podílem tuku než maso ostatní zvěře, proto se velice hodí zejména k pečení.



Bažantí zvěřina obsahuje značné množství sekundárních metabolitů. Mezi tyto metabolity patří především produkty rozkladu rostlinných barviv všeho druhu od chlorofylu, přes karotenoidy až po flavonoidy. Tyto specifické metabolity především svými antioxidačními vlastnostmi zvyšují jeho výživovou hodnotu. Tyto látky jsou dokladem o nenarušeném metabolismu bažanta.



Sladká tečka



Na každých správných hodech nesmí scházet sladkosti a deserty, které příjemně vyvažují chuťovou harmonii. Jediné domácí Tiramisu je právě ideální tečkou za gurmánskými zvěřinovými body.