



# SVATOMARTINSKÉ SLAVNOSTI A SVATOMARTINSKÉ HODY

v penzionu „U Potůčku“ Hřbitovní ul. 219 ve Smržovce

11. - 13. listopadu 2016

Pátek 17.00 hod. – 23.00 hod.

Sobota 11.00 hod. – 23.00 hod.

Neděle 11.00 hod. – 17.00 hod.

## Na tyto dny máme nachystáno:

- „Kaldoun“ - Vývar s játrovými knedlíčky a zavářkou 35,-
- Bramborový přesňák plněný husími játry 59,-
- Husí játra v sádle s cibulkou 65,-

### *Pro 6 – 8 osob (nutné objednat týden předem)*

- 5 kg Svatomartinská nadívaná husa s bílým a červeným zelím 1320,-  
Nádivka: bílé pečivo, másla, cibule, játra z husy + vnitřnosti, sůl, kmín, pepř, koňak, Rozsekané mandle, petrželka, šalvěje, muškátový oříšek, jablka, bílé suché víno.  
Přílohy: kombinace knedlíků

### *Pro 4 – 6 osoby*

- 2, 5 kg Svatomartinská nadívaná husa s bílým a červeným zelím 690,-  
Nádivka: bílé pečivo, másla, cibule, játra z husy + vnitřnosti, sůl, kmín, pepř, koňak, Rozsekané mandle, petrželka, šalvěje, muškátový oříšek, jablka, bílé suché víno.  
Přílohy: kombinace knedlíků

### *Pro jedlíky*

- 450 gr. Svatomartinská husa - pečené stehno, bílé a červené zelí 249,-  
Pečené stehno, příloha Vysocké zelí, kombinace knedlíků.

### *A taky husy trochu jinak:*

- 300 gr. Svatomartinská pečená husa s bílým a červeným zelím 185,-  
Pečená husa, příloha Vysocké zelí, kombinace knedlíků.
- 300 gr. Pečená husa, na kaštanech, šalotkách a jablkách, podlité bílým vínem, rozmarýnem, s bramborovými lokšemi 195,-
- 300 gr. Pečená husa se švestkovou omáčkou a špekovými knedlíky 195,-
- 300 gr. Husa na domácí slanině a červeném víně s pečeným bramborem na rozmarýnu a česneku 195,-

### *Něco sladkého na závěr:*

- Svatomartinské rohlíčky: 3 ks 35,-  
Náplň: Mák, povidla, ořechy, šimlík,  
Při koupi Svatomartinského vína 3 ks zdarma

### Svatomartinská vína – ročník 2016, dle denní nabídky:

Cena 190,- Kč / láhev 0,75 l

40,-Kč / 0,2l

Rezervace možná na mail: [penzion@sskolemb.cz](mailto:penzion@sskolemb.cz), nebo telefon: 724032181