



RESTAURACE STARÁ MYSLIVNA KONOPIŠTĚ



Sněž co zmůžeš 2023 - 2024



www.staramyslivna.com

NABÍDKA

Stylový interiér

Nádherné prostředí

Zvěřinové speciality

Mistrovská kuchyně

Milý personál

Trofejní výzdoba

Pro velký zájem přidáváme dva nové předsváteční termíny: 14. a 21.12. 2023

SNĚŽ CO ZMŮŽEŠ - ALL YOU CAN EAT

Neomezená konzumace zvěřinových jídel za fixní cenu 499,- Kč na osobu, podávána formou teplého a studeného bufetu. Děti do 12 let za cenu 399,- Kč a děti do 4 let zdarma. Široký výběr studených předkrmů, zeleninových salátů, teplých zvěřinových jídel včetně dezertu. Jediněčná příležitost, jak ochutnat celou škálu zvěřinových pokrmů, které připravují skuteční mistři svého oboru, 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.



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

Termín

**KAŽDÝ PÁTEK
19 - 22 hodin**
od 13.10.23 do 12.4.24

kromě pátku 29.3.2024

Cena

Dospělí na osobu

499,- Kč
děti do 12 let

399,- 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 jelením, dančím, kančím a bažantím masem. Na své si přijdou i vegetariáni a samozřejmě i děti, pro které jsou připraveny zeleninové saláty, sýry ovoce i sladký dezert. 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.igcpraha.cz

Jelení



Jelení zvěřina má v myslivecké kuchyni nezastupitelné místo již po staletí. Jelení maso bylo vždy neoddělitelnou součástí všech královských a slechtických hostin. Toto maso není sice až tak křehké jako maso srnčí, ale o to má výraznější chuť. Snadno ho poznáme podle tmavočervené, až černohnědé barvy. Jelení maso je nejkvalitnější u zvířat ve stáří kolem 2 let.



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 znamená příjemné zpestření jídelníčku.

Šéfkuchař



Autorem tohoto projektu „Sněž co zmůžeš“ 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

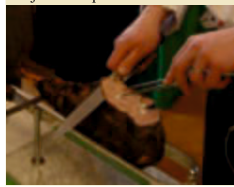


Kuala Lumpur, nebo vládní hosté na slavnostní recepci v ruském Volgogradu, kde předváděl své mistrovství ve slavném hotelu Volgograd.



Kančí kýta

Pečená kančí kýta - černá zvěř je na našem území hojně 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 antioxidantními 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. Jediněčné domácí Tiramisu je právě ideální tečkou za gurmánskými zvěřinovými hody.