



Nýdecké korytko

Jídlo bez práce, s.r.o., Nýdek 475
Tel: 733184451

IČ: 01765124
www.nydeckekorytko.cz



Nabídka na domácí oslavy, firemní večírky a jiné společenské akce

Aktualizováno pro rok 2020

Polévky: (minimální množství 10 porcí)

0,4	Vývar s masem, nudlemi a játrovými knedlíčky	35,-
0,4	Zelňačka s masem a houbami	35,-
0,4	Horalka (krémová polévka s masem a žampiony)	35,-

Hlavní jídla: (minimální množství 10 porcí)

400g	¼ Pečené kachny, dušené červené zelí, domácí bramborové knedlíčky	150,-
200g	Svíčková na smetaně s brusinkami, domácí karlovarské knedlíčky	150,-
200g	Dušená hovězí líčka na víně se zeleninou	130,-
200g	Grilovaná vepřová panenka s hříbkovou omáčkou	130,-
150g	Pečený steak z lososa se zelenými fazolkami restovanými na slanině	180,-
150g	Kuřecí závitok plněný listovým špenátem a mozzarellou, bylinková omáčka	100,-
150g	Smažený kuřecí řízek Gordon bleu	90,-

Přílohy k hlavním jídlům: (minimální množství 10 porcí)

250g	Petrželové brambory maštěné máslem	30,-
250g	Americké brambory smažené	40,-
250g	Šťouchané brambory s cibulkou a slaninou	40,-
250g	Domácí bramborová kaše	40,-
250g	Domácí bramborový salát	40,-

Speciality:

Pečená vepřová kýta na kosti celá – kalibrovaná váha 10 kg	2.000,-
Pečená krůta – váha cca 10 kg	2.000,-
Norský losos pošírovaný v páře – váha cca 3 kg	1.700,-
- losos je podáván vychlazený na tácku, ozdobený, na salátovém lůžku	

Pořádáte velkou akci, potřebujete levnější a jednodušší jídlo? - vyžádejte si náš „jídelníček na tábory“

Objednávky přijímáme s předstihem minimálně 1 až 3 dny podle dostupnosti surovin

Přílohy děláme po domácku z brambor, nepoužíváme žádné práškové směsi

Seznam alergenů dle směrnice EU Vám sdělíme na požádání

Váhy masa jsou uvedeny v syrovém stavu



Nýdecké korytko

Jídlo bez práce, s.r.o., Nýdek 475
Tel: 733184451

IČ: 01765124
www.nydeckekorytko.cz



ŠVÉDSKÉ STOLY (rauty)

Nýdecké korytko - 6 druhů masa – 550g na osobu

- pečená kolena, pikantní žebírka, marinovaná krkovička, domácí jelítka,
grilované špalíčky a mini kuřecí řízečky.

Připravujeme od 7 osob za 160,-/os.

Rautová klasika:

Maďarský vepřový guláš – 1kg masa, 3 litry omáčky	450,-
Vídeňský hovězí guláš – 1kg masa, 3 litry omáčky	550,-
Slezské kyselé zelí – 1 kg	120,-
Tatarský biftek - 0,75kg	420,-
Topinky s česnekem – 1 kg	150,-
Brambory pečené v alobalu s česnekovým dipem – 1 kg (5 velkých brambor)	120,-

Koláče:

Domácí „Nýdecké koláče“ na plechu (mák, tvaroh, jablka, švestky)	400,-
- velký plech, váha dle druhu 2,2 a ž 2,5 kg- nakrájíte na 24 kousků	
- pečeme dle starého receptu našich babiček	
- můžete kombinovat 2 druhy koláče na jednom plechu	
- po domluvě lze ještě ořechový nebo borůvkový – zeptejte se na cenu	

Saláty:

Zelný vařený (bílý nebo červený) - 0,75kg	75,-
Salát Coleslaw - 0,75kg	75,-
Šopský salát - 0,75kg	150,-
Těstovinový salát s brokolicí a jogurtem – 0,75kg	120,-
Salát z těstovinové rýže s grilovanou zeleninou a kuřecím masem	120,-
Soubor doplňků (hořčice, křen, cibule, kozí rohy, nakl. cibulky, okurky)	100,-

Studené mísy:

Zabijačková 1,2 kg	420,-
Salámová 1,2 kg	420,-
Sýrová 1 kg	420,-