



# 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 2021

### Polévky: (minimální množství 10 porcí)

0,4	Vývar s masem, nudlemi a játrovými knedlíčky	40,-
0,4	Zelňačka s masem a houbami	40,-
0,4	Horalka (krémová polévka s masem a žampiony)	40,-

### Hlavní jídla: (minimální množství 10 porcí)

500g	¼ Pečené kachny, dušené červené zelí, slezské bramborové knedlíky	160,-
200g	Svíčková na smetaně s brusinkami, domácí karlovarské knedlíky	160,-
200g	Dušená hovězí líčka na víně se zeleninou	140,-
200g	Grilovaná vepřová panenka s hříbkovou omáčkou	140,-
150g	Steak z norského lososa se zelenými fazolkami restovanými na slanině	180,-
150g	Kuřecí závitok plněný listovým špenátem a mozzarellou, bylinková omáčka	110,-
150g	Smažený kuřecí řízek Gordon bleu	110,-

### Přílohy k hlavním jídlům: (minimální množství 10 porcí)

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

### Speciality:

Pečená vepřová kýta na kosti celá – kalibrovaná váha 10 kg	2.000,-
Pečená krůta – váha cca 6 - 10 kg	200,- /kg
Norský losos pošírovaný v páře – váha cca 3 kg	1.800,-
- losos je podáván vychlazený na salátovém lůžku s bohatou ozdobou	

**Objednávky přijímáme s předstihem minimálně 3 dnů.**

Váhy masa jsou uvedeny v syrovém stavu. Seznam alergenů dle směrnice EU Vám sdělíme na požádání.

Pokud pořádáte velkou akci a potřebujete levnější a jednodušší jídlo, vyžádejte si „Jídelníček na tábory“



# 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 – 550 g na osobu**

**za 175,-/os.**

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

### 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,-

### Nýdecké koláče – domácí koláče dle nejlepšího receptu našich babiček

<b>4 základní příchutě (mák, tvaroh, jablka, švestky)</b>	400,-
<b>2 exkluzivní varianty (borůvky, vlašské ořechy)</b>	500,-
- velký plech, váha dle druhu 2,2 a ž 2,5 kg – nakrájíte na 24 kousků	
- zabaleno ve vkusné „dárkové“ papírové krabici	
- lze kombinovat 2 druhy koláče na jednom plechu	

### Saláty a doplňky:

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,-
Domácí bučkové škvarky k namazání na chleba – 250g	97,-

### Studené mísy:

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

Ještě obsáhlejší nabídku doplňkových výrobků k Nýdeckému korytku, fotografie, popisy a různé aktuality najdete na našich stránkách

[www.nydeckekorytko.cz](http://www.nydeckekorytko.cz)