



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 2022

Polévky: (minimální množství 10 porcí)

0,4	Vývar s masem, nudlemi a játrovými knedlíčky	45,-
0,4	Zelňačka s masem a houbami	45,-
0,4	Horalka (krémová polévka s masem a žampiony)	45,-

Regionální a tradiční hlavní jídla: (minimální množství 10 porcí)

500g	¼ Pečené kachny, dušené červené zelí, slezské bramborové knedlíky	170,-
200g	Svíčková na smetaně s domácím karlovarským knedlíkem	170,-
200g	Rytířský měšec z pod Čantoryje (vepř. kotleta s originální nádivkou)	140,-
150g	Přírodní kuřecí prsíčko plněné uzeným oštěpkem s ořechy a brusinkami	130,-
200g	Vepřová panenka se zelenými fazolkami a anglickou slaninou	140,-
200g	Hovězí líčka pomalu tažená na víně s kořenovou zeleninou	140,-
180g	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 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 3,50 kg	2.100,-
- 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 – 550g na osobu

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

Připravujeme od 5 osob za 175,-/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	450,-
Topinky s česnekem – 1 kg	150,-
Brambory pečené v alobalu s česnekovým dipem – 1 kg (5 velkých brambor)	120,-
Domácí bučkové škvarky k namazání na chleba – 250g	120,-

Nýdecké koláče – domácí koláče dle nejlepšího receptu našich babiček

4 základní příchutě (mák, tvaroh, jablka, švestky)	450,-
2 exkluzivní varianty (borůvky, vlašské ořechy)	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:

Zelný vařený (bílý nebo červený) - 0,75kg	90,-
Salát Coleslaw - 0,75kg	100,-
Šopský salát - 0,75kg	150,-
Těstovinový salát s brokolicí a jogurtem – 0,75kg	150,-
Salát z těstovinové rýže s grilovanou zeleninou a kuřecím masem	150,-
Soubor doplňků (hořčice, křen, cibule, kozí rohy, nakl. cibulky, okurky)	100,-

Studené mísy:

Zabijačková 1,2 kg	450,-
Salámová 1,2 kg	450,-
Sýrová 1 kg	450,-

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

www.nydeckekorytko.cz